

DOMAINE DES CASCADÉS

FORMULE COCKTAILS 2023



ORGANISATION & OPTIONS

- * *Pas de location de salle (comprise dans le menu).*
- * *Compris dans le menu : organisation, dressage, nettoyage...*
- * *Service compris 12h30/19h00 ou 19h30/2h00 (ensuite suppléments)*
- * *Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...).*
- * *Option possible sans engagement valable 15 jours.*
- * *Acompte : 20 % à la réservation.*

OPTIONS

- * *Sono avec DJ : 12h30-19h00 : 550 € ou 19h30-2h00 : 650 €*
- * *Feu d'Artifice : 800 €*
- * *Structure Gonflable à partir de 400 €*

SUR DEVIS

*Musicien, Chanteuse de Jazz, Magicien,
Mentalist, Karaoké, Quizz...*

SUPPLÉMENTS SERVICE APRÈS 19h00 ou 2H00 :

30€/h par salarié présent

*43 Rue d'Artois 62128 Wancourt - À 5 min d'Arras, A1 & A26
03.21.58.25.34 Laëtitia 06.82.39.20.45 Frédéric 06.14.31.11.75
www.domainedescascades.fr / ledomainedescascades@wanadoo.fr*

COCKTAILS durée : 3h00

2 Navettes Briochées

*Jambon & Beurre, Thon & Mesclun, Fromage & Beurre,
Truite Fumée & Tartare Fines Herbes, ...*

Atelier Plancha Crevettes

1 Verrine

Perles marines et Végan

1 Bouchée Dégustation

Briochette d'escargot, Mini croques, Bouchées Levantines...

1 Mini Wrapp

Curry, Champignons, Truites Fumées, Jambon

2 Mignardises

Mini Éclairs, Mini Tartelettes, Mini Choux...

Boissons :

Eau plate & pétillante, Soft (coca, jus de fruits)

Avec VOS Bulles : 21 €

Avec NOTRE Crémant Rosé : 32 €

Avec NOTRE champagne : 42 €

Enfants (Navettes & Eau, Soft) : 11 €

DÉJEUNETOIRE OU DÎNATOIRE

APÉRITIF : VOIR PRIX

MISES EN BOUCHE :
Samossas, Mini Feuilletés

PLATS BUFFET (5 Choix) :

Service en mini bol, n'hésitez pas à goûter à tout :

- *Tagliatelles au Saumon & son fondant de poireaux*
- *Rizotto St Jacques & ses asperges vertes*
- *Aiguillettes de Volaille marinées poêlées minute*
- *Porc Marengo & ses Champignons Frais*
- *Nouilles Chinoises aux légumes de saison (végan)*
- *Carbonade Flamende* ■ *Hachi Parmentier*
- *Tartiflette* ■ *Lasagne* ■ *Carbonara Pasta*

DESSERT :

Buffet de Tartelettes

BOISSONS à volonté:

Vin : (Bordeaux rouge et rosé, Chardonnay blanc)

Bière : (Arrageoise 1 x 30 litres compris)

Eau Plate & Pétillante, Soft, Café

Améliorez votre Cocktail page suivante...

Avec VOS Bulles (droit bouchon 7 €) : 50 €

Avec Planteur à l'apéritif : 54 €

Avec Crémant Rosé à l'apéritif : 60 €

Avec Champagne à l'apéritif : 72 €

Enfants : 22 €

Améliorez votre Cocktail...

MISES EN BOUCHE :

- Atelier Plancha Crevettes : 2,60 €*
- Atelier Plancha St Jacques : 4,90 €*
- Toast : 1,20 €*
- Navette Briochée : 1,60 €*
- Mini Wrapp : 2,80 €*
- Verrine : 2,90 €*

PLATS :

- Veau Marengo & ses Champignons Frais : 4 €*
- Navarin d'Agneau au thym : 4 €*
- Aiguillettes de Boeuf marinées poêlées minute : 4 €*

TROU NORMAND :

- Sorbet & 1 Vodka : 6 €*

FROMAGES

- 1 Fromage Salade : 3 €*
- 2 Fromages Salade : 4,50 €*
- 3 Fromages Salade : 6 €*

DESSERT :

- Buffet Mignardises : 4 €*
- Buffet Fruits Coupés : 6 €*
- Gâteau de Fête : 6 €*

BOISSONS :

- Bière le fût supplémentaire : 210 €*
- Crémant de Loire Rosé ou Blanc : 27 € / Btle*
- Champagne Rémy Collard Traditionnel : 39 € / Btle*
- Champagne Rémy Collard Prestige : 49 € / Btle*

DROITS DE BOUCHON

- Vos Vins : 5 € / Btle*
- Vos Bulles : 7 € / Btle*