

# DOMAINE DES CASCADÉS

## *FORMULE COCKTAILS 2024*



# 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](http://www.domainedescascades.fr) / [ledomainedescascades@wanadoo.fr](mailto: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*

***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 page suivante...***

# 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*