

DOMAINE DES CASCADÉS

FORMULE ENTREPRISE 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

Musiciens, Chanteuse de Jazz, Magiciens,
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

MENU 39 €

APÉRITIF :

1 Planteur

AMUSES BOUCHE :

1 Navette Briochée, 1 Mini feuilleté

ENTRÉE :

La Bergère

(Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, lardons, toast de chèvre)

La Sud-Ouest

(Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oeuf, gésiers chauds)

La Norvégienne

(Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, crevettes, saumon fumé)

La Tourte

(Quiche à la truite fumée et son mélange de jeunes pousses)

PLAT :

Le Suprême

(Fondant de volaille farci à la chair de volaille aux bollets et sa sauce forestière)

Le Traditionnel

(Filet mignon de porc et sa sauce au choix)

Le Mijoté

(Porc marengo, coulis de tomates au vin blanc et ses champignons frais)

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes sautées aux Thym & Ses Légumes de Saison

DESSERT :

Buffet de Tartelettes

BOISSONS :

1 1/4 de vin, Eau Plate & Pétillante, Café

Adultes : 39 €

Ados : 36 € (Idem adultes sans alcool) maxi 17 ans

Enfants : 20 € (Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, Eau)

AMÉLIOREZ VOTRE REPAS AVEC LES OPTIONS (2 PAGES SUIVANTES)

OPTIONS REPAS

MISES EN BOUCHE

Atelier Plancha Crevettes : 2,60 € / Atelier Plancha St Jacques : 4,90 €
1 Mini Feuilleté : 0,80 € / 1 Toast : 1,20 € 1 Navette Briochée : 1,60 €
1 Mini Wrapp : 2,80 € / 1 Verrine : 2,90 €

ENTRÉES + 4 € :

L'Exotique

(Tartare de Saumon et mangue, aneth, caviar yuzu, mélange de jeunes pousses)

Le Délice du Sud-Ouest

(Mélange de jeunes pousses, magret, foie gras, tomates cerises, gésiers chauds)

La Gourmande du Domaine des Cascades

(Cassolette gratinée de truite fumée, épinards à l'oseille et sa crème au Noilly)

Le Fondant des Sous Bois

(Ravioles farcies aux champignons et sa réduction au Safran)

PLAT + 5 € :

Le Local de l'Étable

(servi au plat ou en buffet)

Porcelet des Hauts Pays de l'Artois grillé au feu de bois et caramélisé au miel

TROU NORMAND

Sorbet & 1 Vodka : + 6 €

FROMAGES

1 Fromage Salade : + 3,00 €

2 Fromages Salade : + 4,50 €

3 Fromages Salade : + 6,00 €

DESSERT

Gâteaux de Fête :

(3 Chocolats, Fruits Rouges, Caramel, Mangue...)

Adulte & Ado : + 6 € Enfant : + 3 €

OPTIONS BOISSONS

FORFAIT À VOLONTÉ TOUTES BOISSONS

Forfait Adulte + 12 €

Vin (Bordeaux Supérieur rouge et rosé, Chardonnay blanc)
Bière (1 Fût Arrageoise 30 litres)

Forfait Ado & Enfant + 3 €

Soft

1 Planteur : 3 €

BIÈRE : 1 Fût Arrageoise 30 Litres : 210 € ou compte au bar : 3,50 €

LES BOUTEILLES

VINS

Bordeaux Supérieur (rouge & rosé), Chardonnay Blanc : 16 € / Btle

BULLES

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

SOFT

Coca, Jus de Fruits : 5 € / Btle

MENU 60 €

APÉRITIF :

2 Planteurs

AMUSES BOUCHE :

1 Navette Briochée, 1 Mini feuilleté

ENTRÉE :

La Bergère

(Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, lardons, toast de chèvre)

La Sud-Ouest

(Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oeuf, gésiers chauds)

La Norvégienne

(Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, crevettes, saumon fumé)

La Tourte

(Quiche à la truite fumée et son mélange de jeunes pousses)

PLAT :

Le Suprême

(Fondant de volaille farci à la chair de volaille aux bollets et sa sauce forestière)

Le Traditionnel

(Filet mignon de porc et sa sauce au choix)

Le Mijoté

(Porc marengo, coulis de tomates au vin blanc et ses champignons frais)

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes de Terre fondantes sautées aux Thym & Ses Légumes de Saison

DESSERT :

Gâteau de Fête

BOISSONS à volotné :

Eau Plate & Pétillante, Café

Vin (Bordeaux Supérieur rouge et rosé, Chardonnay blanc)

Bière (1 Fût Arrageoise 30 litres)

Adultes : 60 €

Ados : 45 € (Idem adultes sans alcool) maxi 17 ans

Enfants : 23 € (Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, Soft, Eau)

MENU 65 €

APÉRITIF :

Planteur à Volonté + Vos Apéritifs si vous le souhaitez

AMUSES BOUCHE :

*1 Navette Briochée, 1 Mini feuilleté
1 Samossa, 1 Plancha Crevette*

PLAT :

Le Local de l'Étable

(servi au plat ou en buffet)

*Porcelet des Hauts Pays de l'Artois
grillé au feu de bois et caramélisé au miel*

ACCOMPAGNEMENTS :

Service Plat : Pommes sautées aux Thym & Ses Légumes de Saison

ou

Service Buffet : Pommes sautées aux Thym & Ses 5 Salades

DESSERT :

Gâteau de Fête

BOISSONS à volonté :

*Eau Plate & Pétillante, Café
Vin (Bordeaux Supérieur rouge et rosé, Chardonnay blanc)
Bière (1 Fût Arrageoise 30 litres)*

Adultes : 65 €
Ados : 50 € (*Idem adultes sans alcool*) maxi 17 ans
Enfants : 23 € (*Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, Soft, Eau*)

**TERRASSE SALLE
VOILÉE & CADRE EXCEPTIONNEL**



**SALLE ATYPIQUE &
ÉCLAIRAGE MAGIQUE**



**REPAS DÉLICIEUX &
GÂTEAUX CHIC**



**TERRASSE CHAPITEAU
CADRE EXCEPTIONNEL**

