

DOMAINE DES CASCADÉS

FORMULE SÉMINAIRES 2024



FORMULE JOURNÉE TTC : 46 € pers + Location Salle 150 €

Écran tactile interactif, Sonorisation, Paper Board

CAFÉ D'ACCUEIL

2 Mini Viennoiseries, café, thé, chocolat, eau, jus de fruits

PAUSE MATIN

Café, thé, chocolat, eau, jus de fruits

DÉJEUNER

Cocktail Déjeunatoire Possible

Apéritif & Mise en Bouche

Entrée - Plat - Dessert

CHOIX PAGES SUIVANTES

1 1/4 Vin, eau plate & pétillante, soft, café

PAUSE APRÈS-MIDI

Café, thé, chocolat, eau, jus de fruits

PRIX 1/2 JOURNÉE

DEMI JOURNÉE MATIN TTC : 44 € pers + Location Salle 100 €
(avec café d'accueil, pause et déjeuner)

DEMI JOURNÉE APRÈS-MIDI TTC : 40 € pers + Location Salle 100 €
(avec déjeuner, pause)

LOCATION SALLE SEULE (sans restauration) :
1/2 Journée 350 € TTC / Journée 550 € TTC

*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*

ENTRÉES :

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 Prat

Le Fondant des Sous Bois

Ravioles farcies aux champignons et sa réduction au Safran

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)

PLATS :

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

La Papillote

Filet de Cabillaud au thym et sa sauce au Noilly Prat

Le Local de l'Étable + 5 €

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

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes sautées aux Thym ou Gratin Dauphinois & Ses Légumes de Saison

DESSERT :

Café Gourmand en Buffet