

# DOMAINE DES CASCADÉS

**FORMULE ASSO/CSE 2024**



# ORGANISATION & OPTIONS

- \* *Pas de location de salle (comprise dans le menu).*
- \* *Compris dans le menu : organisation, dressage, nettoyage...*
- \* *Service compris 12h30/18h00 (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 : 450 €*
- \* *Structure Gonflable à partir de 400 €*

# **MENU 35 €**

## **APÉRITIF :**

1 Planteur

## **AMUSES BOUCHE :**

1 Mini feuilleté

## **ENTRÉE :**

### **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 Lorraine 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 :**

Tartelette

## **BOISSONS :**

1 1/4 de Vin, Eau, Café

# **MENU 35 €**

## **APÉRITIF :**

1 Planteur

## **AMUSES BOUCHE :**

1 Mini feuilleté

## **PLAT :**

### ***Le Local de l'Étable***

*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 4 Salades*

## **DESSERT :**

Tartelette

## **BOISSONS :**

1 1/4 de Vin, Eau, Café