

# DOMAINE DES CASCADÉS

## *FORMULE MARIAGE 2024*



# ORGANISATION & OPTIONS

- \* Pas de location de salle (inclus dans le menu).
- \* Compris dans le menu : organisation, dressage, nettoyage,...
- \* Service compris jusque 3h00 (ensuite suppléments).
- \* Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...).
- \* Nappes Blanches, Serviettes blanches, Vaisselle :  
Table Ronde ou Table de Ferme : 16 € la table.
- \* Votre décoration de table à fournir (installée par nos soins).
- \* Option possible sans engagement valable 15 jours.
- \* Minimum 40 adultes
- \* 1er Acompte : 30 % (voir conditions générales de vente)

## OPTIONS

- \* Sono avec DJ jusque 3h00 entre 900 € & 1200 €
- \* Feu d'Artifice : à partir de 900 €
- \* Candy Bar & 5 variétés de bonbons : 3 € / Pers
- \* Structure Gonflable à partir de 400 €
- \* Nounou 20 € de l'heure
- \* Housse de chaise : 2,50 € installée

### TARIF HORAIRE APRÈS 3H00 :

**Après 3h00 : Service : 30€/h par salarié**

**Après 3h00 : Notre DJ : 50€/h / Votre DJ : 100€/h**

**PRIX 2025 : Environ + 5%**

**PRIX 2026 : Environ + 10%**

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)

# VIN D'HONNEUR

## 2 Navettes Briochées

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

## Atelier Plancha Crevettes

### 1 Verrine

*Perles marines et Végan*

### 1 Brochette Yakatori

*Brochette 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 : (droit bouchon 5€) : 21 €**

**Avec NOTRE Crémant Rosé : 32 €**

**Avec NOTRE champagne : 42 €**

**Enfants (Navettes & Eau, Soft) : 11 €**

# DÎNER

## APÉRITIF :

### **Planteur & Mise en Bouche**

## ENTRÉE :

### **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**

*(Cassiolette 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)*

## PLAT :

### **Le Local de l'Étable**

*Porcelet des Hauts Pays de l'Artois grillé au feu de bois et caramélisé au miel (servi au plat ou en buffet)*

### **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**

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

## ACCOMPAGNEMENTS :

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

## PAUSE FRAÎCHEUR :

*(option + 7 €) : Sorbet au choix & Vodka*

## FROMAGES :

*Buffet 3 Fromages (Brie de Meaux, Comté, Maroilles, mélange de jeunes pousses et pains spéciaux)*

## CASCADE DE DESSERTS:

*Parfums en fonction de vos envies et de la saison*

## BOISSONS À VOLONTÉ :

*Vin (Bordeaux Supérieur rouge et rosé, Chardonnay blanc)*

*Bière (Arrageoise 1 x 30 litres compris) le fût supplémentaire 210 €*

*Eau Plate & Pétillante, Soft, Café*

**Adultes : 93 €**

**Ados : 81 €** (Idem adultes sans alcool) maxi 17 ans

**Enfants : 27 €** (Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, Eau, Soft)