

# DOMAINE DES CASCADÉS

## FORMULE COCKTAILS 2025



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.domaindescascades.fr](http://www.domaindescascades.fr) - [ledomaindescascades@wanadoo.fr](mailto:ledomaindescascades@wanadoo.fr)  
N°TVA : FR86397851668 - SIRET : 39785166800020 - RCS ARRAS 397851668

.....Repas clés en main, on s'occupe de tout de A à Z .....

# ORGANISATION

- Location de salle offerte.
- Compris dans le menu : organisation, dressage, service, nettoyage...
- Service compris de 12h30 à 19h00 ou de 19h00 à 2h00, dépassement horaires : 30 € / heure par salarié présent.
- Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...).
- Table Ronde ou Table Rectangle : 17 € la table dressée. Comprenant : Vaisselles, nappes blanches & serviettes blanches.
- Votre décoration de table à fournir (installée par nos soins).
- Minimum 30 personnes
- Option sur une date possible sans engagement valable 15 jours.
- Pour confirmer la réservation, acompte de 500 €.
- Régler 90% du solde quelques jours avant l'évènement.

# OPTIONS

- Sono avec DJ :
  - 12h30 - 19h00 : 550 € dépassement horaire : 50 € / heure.
  - 19h30 - 02h00 : 650 € dépassement horaire : 50 € / heure.
- Feu d'Artifice à partir de 1000 €.
- Candy Bar & 5 variétés de bonbons : 3 € / Pers.
- Structure Gonflable à partir de 400 €.
- Nounou 20 € de l'heure.
- Housse de chaise blanche : 3 € installée.

## MENU DE DÉPART(hors boisson) : 39 €

Améliorez votre menu en vous servant des pages 3 & 4

# COCKTAIL DÎNATOIRE

### AMUSES EN BOUCHE :

1 Mini Feuilleté

### PLATS BUFFET (5 Choix max) :

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 Flamande / Navarin d'Agneau / Boeuf Bourguignon

### ACCOMPAGNEMENT BUFFET :

Pommes Sautées & Ses Petits Légumes

### DESSERT :

Buffet de Tartelettes

(Crème brûlée, pommes, chocolat)

**Menu Enfant : Crêpe Emmental, Nugget's, Glace.**

Adulte : 39 €

Enfants : 20 €

# OPTIONS REPAS, pour améliorer votre Cocktail....

## MISES EN BOUCHE :

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Mini Feuilleté :            | 1,00 € |
| Navette Briochée :          | 2,00 € |
| Verrine :                   | 2,50 € |
| Brochette Yakatori :        | 2,50 € |
| Mini Wrapp :                | 3,00 € |
| Atelier Plancha Crevettes : | 3,50 € |

## TROU NORMAND

Sorbet & 1 Vodka : + 7 €

## FROMAGES :

|                     |          |
|---------------------|----------|
| 1 Fromage Salade :  | + 3,50 € |
| 2 Fromages Salade : | + 5.00 € |
| 3 Fromages Salade : | + 6,50 € |

## DESSERT :

Gâteaux de Fête :

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

Adulte & Ado : + 6 €

Enfant : + 3 €

# OPTIONS BOISSONS, pour améliorer votre Cocktail....

## LES FORFAITS

### APÉRITIFS :

- 1 Planteur : + 3 € - Planteur à volonté : + 7 €
- 1 Coupe de Crémant Rosé : + 5 € - Crémant Rosé à volonté : + 12 €
- 1 Coupe de Champagne : + 11 € - Champagne à Volonté : + 27 €

### REPAS :

- Forfat Adulte : 1 1/4 de Vin, Eau, Café : 7 €
- Forfait Enfant & Ado : Eau : 1 €
- Forfait Adulte à volonté : + 12 € :  
Vin (Bordeaux Supérieur rouge, rosé et blanc) +  
Bière (1 Fût Arrageoise 30 litres) +  
Eau plate & pétillante + Soft + Café.
- Forfait Ado & Enfant à volonté : + 4 € : Eau + Soft

## LES BOUTEILLES

### LES VINS :

Bordeaux Supérieur Guillon-Nardou Viticulteur indépendant  
(rouge, rosé, blanc) : 17 € / Btle

### LES BULLES :

Crémant de Loire Rosé ou Blanc : 29 € / Btle  
Champagne Rémy Collard Traditionnel : 42 € / Btle  
Champagne Rémy Collard Prestige : 52 € / Btle

### LES EAUX :

Bouteille verre 1 litre Plate & Pétillante : 5 €  
Bouteille Plastique 1,5 litres : 3 €

**LES SOFT :** Coca Magnum, Jus de Fruits 1 litre : 6 € / Btle

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