

DOMAINE DES CASCADÉS

MENU FAMILLE 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.domainedescascades.fr - ledomainedescascades@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) : 37 €

Améliorez votre menu en vous servant des pages 4 & 5

REPAS TRADITIONNEL

AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté

ENTRÉE :

Salade Sud Ouest

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, gésiers)

Les Ravioles Fondantes

(Gratiné de ravioles farcis, crème forestière et bacon grillé)

Salade Norvégienne

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, truite fumée)

Cassolette du Domaine des Cascades

(Gratiné de truite fumée aux épinards à la crème)

PLAT :

Le Traditionnel

(Filet mignon et sa sauce au choix)

La Normande

(Filet de poulet à la crème et ses champignons frais)

Le Mijoté

(Sauté de porc façon marengo et sa purée de thym)

DESSERT :

Buffet de Tartelettes

(Crème brûlée, pommes, chocolat)

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

Adulte : 37 €

Enfants : 20 €

MENU DE DÉPART(hors boisson) : 39 €

Améliorez votre menu en vous servant des pages 4 & 5

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 menu....

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 €

ENTRÉES + 5 € :

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)

PLAT + 6 € :

Le Local de l'Étable

(Mini 30 pers, 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 : + 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 menu....

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 €

Exemple avec le menu de départ à 37 €

47€

APÉRITIF :

1 Planteur (+3)

AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté

ENTRÉE :

Salade Sud Ouest

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, gésiers)

Les Ravioles Fondants

(Gratiné de ravioles farcis, crème forestière et bacon grillé)

Salade Norvégienne

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, truite fumée)

Cassolette du Domaine des Cascades

(Gratiné de truite fumée aux épinards à la crème)

PLAT :

Le Traditionnel

(Filet mignon et sa sauce au choix)

La Normande

(Filet de poulet à la crème et ses champignons frais)

Le Mijoté

(Sauté de porc façon marengo et sa purée de thym)

DESSERT :

Buffet de Tartelettes

BOISSONS :

1 1/4 de Vin, Eau, Café (+7)

Menu Enfant : Crêpe Emmental, Nugget's, Eau (+1) Glace.

Adulte : 47 € (37 € + 3 + 7)

Ado : 38 € (37 € + 1)

Enfants : 21 € (20 € + 1)

Exemple avec le menu de départ à 37 €

64€

APÉRITIF :

Planteur à Volonté (+7)

AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté / 1 Navette (+2)

ENTRÉE :

Salade Sud Ouest

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, gésiers)

Les Ravioles Fondants

(Gratiné de ravioles farcis, crème forestière et bacon grillé)

Salade Norvégienne

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, truite fumée)

Cassolette du Domaine des Cascades

(Gratiné de truite fumée aux épinards à la crème)

PLAT :

Le Traditionnel

(Filet mignon et sa sauce au choix)

La Normande

(Filet de poulet à la crème et ses champignons frais)

Le Mijoté

(Sauté de porc façon marengo et sa purée de thym)

DESSERT :

Gâteau de Fête (+6)

BOISSONS :

Forfait à volonté toutes boissons (+12)

Menu Enfant : Crêpe Emmental, Nugget's, Forfat à volonté boissons Enfants (+4), Glace.

Adulte : 64 € (37 € + 7 + 2 + 6 + 12)

Ado : 47 € (37 € + 6 + 4)

Enfants : 24 € (20 € + 4)

Exemple avec le menu de départ à 37 €

64€

APÉRITIF :

1 Planteur (+3)

AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté

ENTRÉE :

Salade Sud Ouest

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, gésiers)

Les Ravioles Fondantes

(Gratiné de ravioles farcis, crème forestière et bacon grillé)

Salade Norvégienne

(Mélange jeunes pousses, tomates confites, oeuf, truite fumée)

Cassolette du Domaine des Cascades

(Gratiné de truite fumée aux épinards à la crème)

PLAT :

Le Local de l'Étable (+6)

(Mini 30 pers, servi au plat ou en buffet)

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

ACCOMPAGNEMENT :

Buffet (Pommes sautées + 5 Salades) ou
Service au plat (Pommes sautées, Poêlée)

DESSERT :

Gâteau de Fête (+6)

BOISSONS :

Forfait à volonté toutes boissons (+12)

Menu Enfant : Porcelet, Forfait boissons Enfants (+4), Glace.

Adulte : 64 € (37 € + 3 + 6 + 6 + 12)

Ado : 53 € (37 € + 6 + 6 + 4)

Enfants : 24 € (20 € + 4)

Exemple avec le menu de départ à 37 €

68€

APÉRITIF :

Planteur à Volonté (+7)

AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté / 2 Navettes / 1 Plancha Crevettes / 1 Brochette Yakatori

(4 amuses bouche en + qui remplacent l'entrée)

PLAT :

Le Local de l'Étable (+6)

(Mini 30 pers, servi au plat ou en buffet)

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

ACCOMPAGNEMENT :

Buffet (Pommes sautées + 5 Salades) ou
Service au plat (Pommes sautées, Poêlée)

DESSERT :

Gâteau de Fête (+6)

BOISSONS :

Forfait à volonté toutes boissons (+12)

Menu Enfant : Porcelet, Forfait boissons Enfants (+4), Glace.

Adulte : 68 € (37 € + 7 + 6 + 6 + 12)

Ado : 53 € (37 € + 6 + 6 + 4)

Enfants : 24 € (20 € + 4)



DOMAINE DES CASCADÉS

