

# DOMAINE DES CASCADDES Famille 2026



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

# ORGANISATION

- Minimum 30 Adultes
- Il n'y a pas de location de Salle
- Compris dans le menu : organisation, dressage, service...
- Service compris de 12h à 19h ou de 19h à 2h  
après : **30 €** / heure par salarié présent
- Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...)
- Droit de Bouchon : **7 €** / la Btle
- Table Ronde ou Table de Ferme : **18 €** la table comprenant :  
dressage, vaisselle, nappes & serviettes blanches intissées
- Votre décoration de table à fournir (**installée par nos soins**)
- Option 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 :  
12h - 19h : **600 €** ou 19h - 2h : **700 €** dépassement : **50 € / heure**
- Feu d'Artifice : **1050 €**
- Candy Bar & 5 variétés de bonbons : **3 € / Pers**
- Structure Gonflable **400 €** (max 12 enfants)
- Nounou : **20 € / heure**
- Housse de chaise blanche : **3 € installée**

Prix 2027 : + 5% environ

MENU DE DÉPART : 39 €

(hors boisson)

# REPAS TRADITIONNEL

**AMUSES BOUCHE :**

1 Mini Feuilleté

**ENTRÉE :**

**Salade Sud Ouest**

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

**Les Ravioles Fondantes**

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

**Salade Norvégienne**

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

**Cassolette du Domaine des Cascades**

(Gratiné de truite fumée aux épinards à la crème)

**PLAT :**

**Le Traditionnel**

(Filet mignon et sa sauce au choix) **ou**

**La Normande**

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

**Le Mijoté**

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

**DESSERT :**

**Buffet de Tartelettes**

(Crème brûlée, pommes, chocolat)

**Menu Enfant 21 € :**

Raviolis Gratinés, Nugget's, Glace.

Votre Repas ... comment :



l'améliorer,

le calculer...

## MENU DE DÉPART : 39 €

### ° 1 - Améliorer le menu :

Page 4 : Suppléments Repas  
(amuses bouche, fromages, gâteau...)

et

Page 5 : Suppléments Boissons  
(apéritif, forfait boissons...)

### ° 2 - Calculer le prix & le budget :

Page 6 : Feuille de calcul à remplir



# SUPPLÉMENTS REPAS

## MISES EN BOUCHE :

Mini Feuilleté :	+ 1,00 €
Navette Briochée :	+ 2,00 €
Verrine :	+ 2,00 €
Brochette Yakatori :	+ 3,00 €
Mini Wrapp :	+ 3,00 €
Atelier Plancha Crevettes :	+ 4,00 €

## ENTRÉES + 5 € :

### L'Exotique ou

(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 € :

### Porcelet des Hauts Pays de l'Artois

grillé au feu de bois et caramélisé au miel

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

## TROU NORMAND + 7 € :

### Sorbet & 1 Vodka

## FROMAGES :

1 Fromage Salade :	+ 4,00 €
2 Fromages Salade :	+ 6.00 €
3 Fromages Salade :	+ 8,00 €

## DESSERT :

### Gâteaux de Fête ou Buffet de Mignardises :

Adulte & Ado :	+ 6 €
Enfant :	+ 3 €

# SUPPLÉMENTS BOISSONS

## 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 €

## FORFAIT BOISSONS REPAS :

- Forfait 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 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 €

# CALCULEZ VOTRE BUDGET

		Adultes	Choix	Ados	Choix	Enfants	Choix
Repas	Repas Traditionnel		39 €		39 €		
	Enfants						21 €
Apéritif	1 Planteur	3 €					
	Planteur à Volonté	7 €					
	1 Coupe Méthode Rosé	5 €					
	Méthode à volonté	12 €					
	1 Coupe Champagne	11 €					
	Champagne à Volonté	27 €					
Amuses	Mini Feuilleté	1 €		1 €		1 €	
Bouche	Navette Briochée	2 €		2 €		2 €	
	Verrine	2 €		2 €		2 €	
	Brochette Yakatori	3 €		3 €		3 €	
	Mini Wrapp	3 €		3 €		3 €	
	Plancha Crevettes	4 €		4 €		4 €	
Plat	Porcelt Grillé	6 €		6 €		3 €	
Trou	Sorbet & Vodka	7 €					
Fromage	1 Fromage Salade	4 €		4 €			
	2 Fromages Salade	6 €		6 €			
	3 Fromages Salade	8 €		8 €			
Desserts	Gâteau Adultes & Ados	6 €		6 €			
	Gâteau Enfants					3 €	
Forfaits	1/4 de Vin, Eau, Café	7 €					
Boissons	Vin, Bière, Eau, Soft, Café à Volonté	12 €					
	Eau à Volonté	1 €		1 €		1 €	
	Eau & Soft à Volonté	4 €		4 €		4 €	
<b>Prix Menu par Adulte :</b>				<b>Ado :</b>		<b>Enfant :</b>	

BUDGET		Prix	Qté	Total
Repas	Prix Adultes, ajouter la somme			
	Prix Ados, ajouter la somme			
	Prix Enfants, ajouter la somme			
Bouchon	Droit de Bouchon (1 Btle / 3 environ)	7 €		
Options	Housses de Chaises	3 €		
	Candy Bar	3 €		
	Sono Jour	600 €		
	Sono Soir	700 €		
	Structure Gonflable	400 €		
	Nounou heure	20 €		
	Feu d'Artifice	1 050 €		
<b>Total</b>				

## APÉRITIF :

1 Planteur (+3€)

## AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté

## ENTRÉE :

**Salade Sud Ouest**

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

**Cassolette du Domaine des Cascades**

(Gratiné de truite fumée aux épinards à la crème) **ou**

## PLAT :

**Le Traditionnel**

(Filet mignon et sa sauce au choix) **ou**

**La Normande**

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

## DESSERT :

Buffet de Tartelettes

## BOISSONS :

1 1/4 de Vin, Eau, Café (+7€)

## Menu Enfant :

Raviolis Gratinés, Nugget's, Glace, Eau (+1€).

**Adulte :** 49 € (39 € + 3 + 7)

**Ado :** 40 € (39 € + 1)

**Enfants :** 22 € (21 € + 1)

**APÉRITIF :**

Planteur à Volonté (+7€)

**AMUSES BOUCHE :**

1 Mini Feuilleté, 1 Navette (+2€), 1 Verrine (+2€)

**ENTRÉE :**

Les Ravioles Fondantes

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

Salade Norvégienne

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

**PLAT :**

Le Traditionnel

(Filet mignon et sa sauce au choix) **ou**

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 :**

Raviolis Gratinés, Nugget's,

Eau & Soft à Volonté (+4€), Glace.

Adulte : 68 € (39 € + 7 + 2 + 2 + 6 + 12)

Ado : 55 € (39 € + 6 + 6 + 4)

Enfants : 25 € (22 € + 4)

## APÉRITIF :

Planteur à Volonté (+7€)

## AMUSES BOUCHE :

1 Mini Feuilleté / 2 Navettes  
1 Plancha Crevettes / 1 Brochette Yakatori  
(4 amuses bouche remplacent l'entrée)

## PLAT :

(Mini 30 pers, servi au plat ou en buffet)  
Porcelet des Hauts Pays de l'Artois (+6€)  
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, Eau & Soft à Volonté (+4€), Glace.

**Adulte :** 70 € (39 € + 7 + 6 + 6 + 12)

**Ado :** 55 € (39 € + 6 + 6 + 4)

**Enfants :** 25 € (21 € + 4)

DOMAINE DES  
CASCADÉS









# DOMAINE DES CASCADÉS



# DOMAINE DES CASCADES

SALLE RÉCEPTIONS & SÉMINAIRES

CHAPITEAU RÉCEPTIONS & SÉMINAIRES

P2

P1

← WANCOURT

TILLOY →

# DOMAINE DES CASCADES

à 5min, d'Arras et des Autoroutes A1 & A26  
sur Waze & Google Map entrez : Domaine des Cascades

