

***...20 ans d'expérience... Travail en Famille...  
...de beaux témoignages sur le net...***

*Venez nous rencontrer !!!*

*Laetitia 06.82.39.20.45 & Frédéric 06.14.31.11.75*

*Nous vous guiderons tout au long de votre projet en vous  
proposant une prestation de grande qualité clés en main.*



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)

# **ORGANISATION & OPTIONS**

- \* Pas de location de salle (comprise dans le menu).*
- \* Compris dans le menu : organisation, dressage, service...*
- \* Service compris 12h30/17h00 ou 19h30/0h00 (ensuite suppléments)*
- \* Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...).*
- \* Option possible sans engagement valable 15 jours.*
- \* 1er Acompte : 500 € ou 20 % à la réservation.*

## **OPTIONS**

- \* Sono avec DJ : 12h30-17h00 ou 19h30-0h00 : 400 €*
- \* Feu d'Artifice : 700 €*
- \* Candy Bar & 5 variétés de bonbons : 3 € / Pers*
- \* Structure Gonflable à partir de 300 €*

### **TARIF HORAIRE APRÈS 17H00 ou 00H00 :**

**Service : 30€/h par salarié / Notre DJ : 50€/h / Votre DJ : 100€/h**

# **MENU 1**

## **Apéritif :**

*1 Planteur*

## **Mises en Bouche :**

*1 Mini Feuilleté*

## **Entrée :**

*Salade de Chèvre Chaud & Tomates Confites*

*Quiche Lorraine sur Mesclun de Salades*

*Salade de Gésiers Confits*

*Tourte à la Truite Fumée sur Mesclun de Salades*

## **Plat :**

*Porc Marengo à la purée de thym et aux Champignons frais*

*Filet Mignon Sauce au Choix (Roquefort, Maroilles, Poivre...)*

*Fondant de Volaille Farci à la Normande*

## **Accompagnements :**

*Pommes Sautées & Ses Petits Légumes de Saison*

## **Dessert :**

*Buffet de Tartelettes*

## **Boissons :**

*1/4 Vin, Eau (opaline), café*

**Adultes :** 35 € (Hors Soft & Bière)

**Enfants :** 20 € (Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, Eau)

**OPTIONS PAGES SUIVANTES**

# **MENU 2**

**Apéritif :**

*1 Planteur*

**Mises en Bouche :**

*1 Mini Feuilleté*

**Plat :**

*Porcelet Grillé & Caramélisé au Miel*

**Accompagnements :**

*Pommes Sautées & Ses Petits Légumes de Saison ou  
Buffet de Pommes Sautées & 4 Salades*

**Dessert :**

*Buffet de Tartelettes*

**Boissons :**

*1/4 Vin, Eau (opaline), café*

**Adultes :** 35 € (Hors Soft & Bière)

**Enfants :** 20 € (Porcelet, Glace, Eau (opaline))

**OPTIONS PAGES SUIVANTES**

# **OPTIONS REPAS**

## **MISES EN BOUCHE**

- Atelier Plancha Crevettes : 2,60 €*
- Atelier Plancha St Jacques : 4,90 €*
- 1 Mini Feuilleté : 0,80 €*
- 1 Toast : 1,20 €*
- 1 Navette Briochée : 1,60 €*
- 1 Mini Wrapp : 2,80 €*
- 1 Verrine : 2,90 €*

## **TROU NORMAND**

- Sorbet & 1 Vodka : 6 €*

## **FROMAGES**

- 1 Fromage Salade : 3,00 €*
- 2 Fromages Salade : 4,50 €*
- 3 Fromages Salade : 6,00 €*

## **DESSERT**

- Gâteaux de Fête : 6 € / adultes & Ados*  
*3 € / enfants*

# **OPTIONS BOISSONS**

## **FORFAIT À VOLONTÉ TOUTES BOISSONS**

### **Forfait Adulte**

*Planteur, Vin, Soft, Bières Arrageoise 30 Litres : + 10 € / pers*

### **Forfait Enfant**

*Soft : + 3 € / pers*

## **BIÈRES**

*1 Fût Arrageoise 30 Litres : 210 €*

*1 Fût 6 Litres Stella : 110 €*

## **VINS**

*Bordeaux Supérieur, Chardonnay Blanc, Rosé Gris : 16 € / Btle*

## **BULLES**

*Crémant de Loire Rosé ou Blanc : 27 € / Btle*

*Champagne Rémy Collard Traditionnel : 37 € / Btle*

*Champagne Rémy Collard Prestige : 49 € / Btle*

## **DROITS DE BOUCHON**

*Vos Vins : 5 € / Btle*

*Vos Bulles : 7 € / Btle*

## **SOFT**

*Coca, Jus de Fruits : 5 € / Btle*