

DOMAINE DES CASCADÉS

MENU MARIAGE 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

- Minimum 40 Adultes
- Location de salle offerte.
- Compris dans le menu : organisation, dressage, service, nettoyage...
- Service compris jusque 3h00, 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 intissées.
- Votre décoration de table à fournir (installée par nos soins).
- Option sur une date possible sans engagement valable 15 jours.
- Pour confirmer la réservation, acompte de 30% avec prédevis à signer.
- Régler 90% du solde quelques jours avant l'évènement.

OPTIONS

- Notre DJ : 1000 € jusque 3h00 ensuite dépassement horaire : 50 € / heure.
- Votre DJ : jusque 3h00 ensuite dépassement horaire 100 € / 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.

VIN D'HONNEUR

2 Navettes Briochées

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

1 Atelier Plancha Crevettes

1 Verrine

Perles marines et Végan

1 Brochette Yakatori

1 Mini Wrapp

Curry, Champignons, Truites Fumées, Jambon

2 Mignardises

Mini Éclairs, Mini Tartelettes, Mini Choux...

Boissons (sans alcool) :

Eau plate & pétillante, Soft (coca, jus de fruits)

Avec VOS Bulles : (droit bouchon 7€) :	22 €
Avec NOTRE Crémant Rosé :	34 €
Avec NOTRE champagne :	44 €
Enfants (Navettes & Eau, Soft) :	13 €

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)

Les Ravioles Fondantes

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

PLAT :

Le Local de l'Étable (+5)

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 chaire 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 :

Sorbet au choix & Vodka (+7)

FROMAGES :

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

DESSERTS:

Wedding Cake & sa Farandole de Mignardises

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 : 98 €

Ados : 85 €

Enfants : 28 € (Crêpe Emmental, Nugget's, Glace, Eau, Soft) **3**



