

***...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 / 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