

# LE DOMAINE DU CUISET

Service Traiteur Événementiel

## CARTE MARIAGE 2019



# VOTRE RECEPTION DE MARIAGE

Votre mariage est un événement inoubliable !

**LE DOMAINE DU CUISET** traiteur et organisateur de mariages depuis 2002, vous propose son savoir-faire et sa créativité, pour le mettre en scène.

Forts de nos expériences, nous maîtrisons l'ensemble de l'organisation de votre événement. Toutes nos équipes se mobilisent pour étudier vos besoins et réaliser vos rêves.

Du cocktail au dîner, notre carte vous séduira par l'originalité et la saveur de nos créations, et ravira toutes les papilles.

Notre chef(Florence) a imaginé une multitude de compositions culinaires avec des produits frais de saison qui vont ravir les gourmets comme tous les amateurs de cuisine. Quelle que soit la présentation que vous choisirez de donner à votre mariage, nous aurons l'offre qui convient.

Découvrez notre carte, et organisez avec nous le repas idéal de votre réception de mariage.

L'équipe commerciale du **DOMAINE DU CUISET** est à votre disposition pour vous conseiller au mieux dans le choix des mets et le déroulement de votre réception, et établir une proposition personnalisée. Contactez nous du lundi au vendredi de 7h à 20h au **06 13 02 29 50** ou rejoignez-nous sur notre site Internet [www.ledomaineducuiset.fr](http://www.ledomaineducuiset.fr).

Parcourez notre carte et laissez-vous envoûter...

**Merci à tous pour votre intérêt.**

Florence BOURGEAUX

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.  
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# SOMMAIRE

• <b>Les cocktails</b>		
Velouté(8 pièces) .....		page 4/5
Onctueux(10 pièces) .....		page 5/6
• <b>Les animations salées chaudes</b> .....		page 7/8
• <b>Les options pour le cocktail</b> .....		page 8
• <b>Les menus</b> .....		page 9
Découverte .....		page 10
Gourmand .....		page 11
Buffet Froid Douceur .....		page 12/13
Dynamique .....		page 13/14/15
• <b>Pour les menus</b>		
Les Garnitures .....		page 15
Les Fraîcheurs du milieu .....		page 16
Les Fromages .....		page 16
Les Desserts .....		page 16/17
• <b>Les options</b>		
Pour les enfants .....		page 18
Pour les prestataires .....		page 18
Pour les menus spéciaux .....		page 18
• <b>Arts de la table et Matériel</b>		
Les buffets, tables, chaises et nappes.....		page 19
Les arts de la tables .....		page 19
• <b>Le personnel</b> .....		page 19/20
• <b>Les petits plus</b>		
La mise en place des tables.....		page 20
Les dégustations .....		page 20/21
La réduction .....		page 21
• <b>Le déroulement prévisionnel de la journée.....</b>		page 21
• <b>Pour le lendemain</b>		
Le ménage .....		page 22
Le buffet froid .....		page 22
Le barbecue .....		page 23
Les spécialités au feu de bois.....		page 23
Le brunch .....		page 24
• <b>La cave</b> .....		page 25
• <b>Nos conditions générales de vente</b> .....		page 26

Les prix indiqués sont TTC (TVA incluse à 10%, sauf alcool à 20%)

# LES COCKTAILS

Le **DOMAINE DU CUISET**, vous séduira avec des mini-pièces créatives et savoureuses élaborées dans notre cuisine professionnelle, contrôlée chaque année par le « **Laboratoire d'hygiène Lyonnais** »

Les cocktails « **Velouté** » et « **Onctueux** » incluent le service d'une durée de 1h30 à 2h00 (18h00 à 19h30 ou 18h00 à 20h00), le nappage en tissu blanc des buffets, les plats de présentations et la verrerie.

A partir de mi-septembre, nous conseillons un début de cocktail à 17h30 pour terminer à 19h30 (ou 19h00) soit avant la tombée de la nuit.

Nous vous laissons le soin de décorer votre buffet.

## LE COCKTAIL VELOUTE (8 pièces)

**11,00€ TTC / personne**

**18h00 à 19h30**

**Choisissez 6 pièces salées froides et 2 pièces chaudes**

### LES 6 PIECES SALEES FROIDES

#### **1. LES BROCHETTES(1 pièce)**

- Brochette de chèvre frais au basilic, tomate confite
- Brochette de melon, chiffonnade de Grison (25/04 au 30/09)
- Brochette de crudités sur papillon, mayonnaise aux herbes (persil/estragon)

#### **2. LES VERRINES(1 pièce)**

- Verrine Gaspacho Andalou à déguster à la paille accompagnées de mini frites de gressins
- Verrine salade de perles façon taboulé

#### **3. LES BLINIS(1 pièce)**

- Blinis panna cotta saumon fumé à l'aneth
- Blinis aspic gambas au coulis de tomates aux épices, coriandre

#### **4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)**

- Crème brûlée aux asperges vertes et au parmesan
- Crème brûlée au Bleu de Bresse et aux noix
- Crème brûlée au chorizo

#### **5. LES CUPCAKES(1 pièce)**

- Cupcake noix de pétoncle, chantilly citronnée à la ciboulette
- Cupcake légumes verts, chantilly de chèvre frais à la bruschetta

#### **6. LES NAVETTES(1pièce)**

- Navette au pavot, mousse de saumon fumé à l'aneth
- Navette sésame, tartare de tomates confites/mozzarella/roquette

#### **LES 2 PIECES SALEES CHAUDES**

##### **1. LES PALETS(1 pièce)**

- Palet d'omelette courgettes à la menthe, parmesan râpé
- Palet d'omelette fine ratatouille au basilic

##### **2. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)**

- Feuilleté croissant duo- tapenades au parmesan
- Feuilleté croissant boursin au curry
- Feuilleté croissant reblochon /bacon

### **LE COCKTAIL ONCTUEUX (10 pièces)**

**12,90€ TTC / personne**

**18h00 à 20h00**

**Choisissez 4 salées chaudes + 6 pièces salées froides**

#### **LES 4 PIECES SALEES CHAUDES**

##### **1. PLANCHAS(1pièce) page 6**

- Version Mer
- Version Terre
- Foie gras poêlé(*supplément à 0,50€/personne*)
- Cuillère chinoise noix de pétoncle, pesto de roquette
- Cuillère chinoise queue de gambas à la citronnelle, légumes en fine brunoise

##### **2. LES PALETS(1 pièce)**

- Palet d'omelette courgettes à la menthe, parmesan râpé
- Palet d'omelette fine ratatouille au basilic

##### **3. LES CROSTINIS(1 pièce)**

- Crostini chorizo/munster
- Crostini bacon/reblochon
- Crostini dés de tomates/mozzarella et basilic

##### **4. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)**

- Feuilleté croissant duo-tapenades au parmesan
- Feuilleté croissant boursin au curry
- Feuilleté croissant au magret de canard fumé

## LES 6 PIECES SALEES FROIDES

### 1. LES BROCHETTES(1 pièce)

- Brochette chèvre frais au basilic, tomate confite
- Brochette spéculoos en crumble, fondue Saint-Nectaire, raisin noir
- Brochette viande des Grisons, sauce citron basilic, parmesan

### 2. LES VERRINES(1 pièce)

- Verrine Gaspacho Andalou à déguster à la paille accompagnées de mini frites de gressins
- Verrine salade de perles façon taboulée

### 3. LES BLINIS(1 pièce)

- Blinis chantilly de saumon fumé à l'aneth
- Blinis crème roquefort-mascarpone
- Blinis panna cotta de saumon fumé à l'aneth

### 4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)

- Crème brûlée au foie gras, 4 épices
- Crème brûlée au Bleu de Bresse
- Crème brûlée aux asperges et au parmesan

### 5. LES CUPCAKES(1 pièce)

- Cupcake poivron et dos de cabillaud, chantilly mascarpone
- Cupcake épinard, chantilly de chèvre frais à la bruschetta

### 6. LES PIPETTES(1pièce)

- Pipette Porto rouge, cube de melon, chiffonnade de jambon de Parme(25/04 au 30/09)
- Pipette coulis de basilic, tomate cerise, perle de mozzarella Buffala



## LES ANIMATIONS SALEES CHAUDES

Les animations salées chaudes sont réalisées sur une plancha en direct par notre Maître d'Hôtel. Il confectionne au buffet, devant vos convives, de savoureuses recettes, qu'il vous invite à déguster dans l'instant.

### - LA PLANCHA VERSION TERRE -

Devant vous, nous grillons sur une plancha, différentes brochettes de viandes marinées :

- Filet de bœuf au romarin,
- Filet d'agneau au serpolet,
- Filet de poulet à la citronnelle.

Laissez-vous séduire par cette animation qui met en avant le produit et la saveur des herbes. Il est conseillé une utilisation en extérieur.

**Commande minimum 100 pièces – 1,90€ TTC la pièce**

### - LA PLANCHA VERSION MER -

Devant vous, nous grillons sur une plancha différentes brochettes de poisson, mollusque et crustacé marinées.

- Filet de saumon à l'aneth,
- Queues de gambas au romarin
- Noix de Saint-Jacques à la ciboulette

Laissez-vous séduire par cette animation qui met en avant les produits de la mer et la saveur des herbes.

**Commande minimum 100 pièces – 2,00€ TTC la pièce**

### - LE FOIE GRAS POELE -

Devant vous, nous cuisons sur une plancha des mini escalopes de foie gras de canard.

A déguster dressées sur du : Pain de campagne aux figues

A accompagner de :

- Caramel balsamique blanc à la truffe,
- Fleur de sel

Laissez-vous tenter par cette version chaude du foie gras de canard

**Commande minimum 100 pièces – 2,20 € TTC /personne**

## - LA PLANCHA A LA CARTE -

### LES CUILLERES CHINOISES

- Cuillère chinoise noix de pétoncle, pesto de roquette
- Cuillère chinoise queue de gambas à la citronnelle, légumes en fine brunoise

Commande minimum 20 pièces – 1,50€ TTC la pièce

## LES OPTIONS POUR LE COCKTAIL

Pour compléter le « Cocktail Velouté 8 pièces » ou pour les enfants, nous vous conseillons nos plaques de pizzas ou de quiches à choisir parmi notre sélection ci-dessous.

**Information** : Pour un apéritif composé uniquement de pizzas et de quiches, le service, le nappage des buffets et la verrerie seront en supplément (*devis sur demande*).

## - LES PIZZAS -

LES PLAQUES DE PIZZAS: 40 cm x 60 cm (96 mini-morceaux)

- Tomate, mozzarella, olives et origan la plaque 30,00€ TTC
- Tomate, emmental et jambon blanc la plaque 32,00€ TTC
- Crème et 4 fromages la plaque 36,00€ TTC

## - LES QUICHES -

LES PLAQUES DE QUICHES: 40 cm x 30 cm (96 mini-morceaux)

- Lorraine la plaque 34,00€ TTC
- Bacon-Poireaux la plaque 36,00€ TTC
- Saumon-Épinards la plaque 38,00€ TTC

LES QUICHES. POUR LES REGIMES ALIMENTAIRES : (8 parts)

- La végétarienne (aubergine/fromage de chèvre) la tarte 8,00€
- La sans gluten (quiche sans pâte poireau/jambon) la tarte 8,00€





## LES MENUS

Les menus **Découverte - Gourmand - Buffet Froid Douceur et Dynamique** incluent la mise en place des tables à dîner le jeudi, le service d'une durée de 5h00(20h30 à 01h30), le nappage en tissu blanc, le pliage de vos serviettes et la vaisselle de table.

Dans ces 4 menus, nous proposons 2 garnitures pour accompagner vos plats et pour le dessert un assortiment de 3 mini-recettes XL Esprit Café Gourmand pour encore plus de découvertes.

Les dîners sont accompagnés de **petits pains individuels** et de café.

**Vous pouvez remplacer l'entrée des menus « Découverte » et « Gourmand » par une Trilogie gourmande :**

- Liégeois de foie gras, compotée de poires et tuiles de parmesan
- Saumon frais et fumé en tartare, raifort/aneth/citron vert/œufs de saumon
- Gratinée de saint-jacques à l'orange  
(2,50 € TTC par personne)

**Vous pouvez remplacer le plat chaud par un service en buffet 2 plats:**

- Blanquette veau/volaille aux morilles
- Cabillaud tomates confites, sauce beurre de roquette  
(2,00 € TTC par personne)

**Vous pouvez remplacer le plat chaud par une pièce de viande à la broche:**

- Pièce de veau(*longe, cuisseau ou rôti noix*), jus de cuisson
- Ou une autre viande(*nous consulter*)  
(supplément à 250,00 € TTC)

**Vous pouvez agrémenter votre dîner par :**

- une fraîcheur du milieu(3,00 € TTC par personne)
- une pièce montée des mariés(1,40 € TTC le chou)
- une pièce montée en macarons(1,20 € TTC le macaron)
- un entremet Framboisier(2,20€ TTC la part)
- un entremet Obolios (1,80€ TTC la part)



## **- MENU DECOUVERTE -**

**35,00€ TTC / personne**

**20h30 à 1h30**

### **LES ENTREES**

#### **- Salade du Gourmet**

Salade fraîcheur à la vinaigrette de framboise, Éclats de foie gras de canard mi-cuit, Magret tranché, Copeaux de vieux parmesan

#### **- Mousseline de saumon à l'orange**

Beurre d'agrumes et Mesclun à la vinaigrette de mangue

#### **- Petit flan de Saint-Jacques aux poireaux confits***(servi tiède)*

Sauce mousseline à la ciboulette et Mesclun à la vinaigrette balsamique

#### **- Glace à la citronnelle, Tuile au wasabi et Saumon fumé**

Salade fraîcheur

### **LES PLATS**

#### **- Volaille roulée au pesto de roquette/tomates confites**

Sauce vin blanc à l'échalote

#### **- Suprême de poulet fermier**

Fond de volaille à la crème

*(supplément morilles 2,50€/personne)*

#### **- Pavé de saumon en croûte de chorizo***(ou en croûte de basilic)*

Sauce beurre citronné

### **LE FROMAGE**

#### **- Fromage blanc à la crème fraîche, sucre, coulis de framboise**

### **LES DESSERTS :**

SERVICE SUR TABLE OU SUR BUFFET

#### **- Assortiment de 3 mini-desserts XL**

*(à sélectionner sur la page des desserts)*

## **- MENU GOURMAND -**

**39,00€ TTC / personne**

**20h30 à 1h30**

### **LES ENTREES**

**- Mini-Tatin foie gras aux pommes caramélisées**

Mesclun à la vinaigrette de cidre

**- Trilogie de foie gras :**

Crème brûlée – Mini-terrines – Macaron figue/ganache foie gras

**- Croustillant poireaux confits aux noix de Saint-Jacques**

Beurre blanc citronné

**- Petit flan d'écrevisses à la ciboulette**

Émulsion de crustacés

### **LES PLATS**

**- Cassolette veau/volaille aux morilles en habit feuilleté**

Fond de volaille crémé

**- Magret de canard**

**Caramélisé à la crème de pruneaux**, Jus de canard réduit au vin rouge

ou

**Caramélisé à l'ananas**, sauce au cidre

**- Suprême de poulet aux morilles**

Fond de volaille crémé

**- Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive**

Beurre blanc aux agrumes

### **LE FROMAGE**

**- Fromage blanc à la crème fraîche, sucre, coulis de framboise**

### **LES DESSERTS :**

SERVICE SUR TABLE OU SUR BUFFET

**- Assortiment de 3 mini-desserts XL**

*(à sélectionner sur la page des desserts)*

## **- BUFFET FROID DOUCEUR -**

**30,00€ TTC / personne**

**20h30 à 1h30**

**Service en buffet(1) : 3 entrées**  
**Service en buffet(2) : 2 plats + 2 accompagnements**  
**Service sur assiette : Fromage blanc à la crème**  
**Service en buffet (3): 3 desserts**

### **BUFFET 1 : LES ENTREES(choix de 3 entrées)**

#### **LES SALADES**

- **La Caesar classique** : salade, filet de poulet grillé au curcuma, Parmigiano, croûtons et sauce Caesar
- **La collection de tomates Cerise**, huile d'olive/vinaigre balsamique, mozzarella di Buffala, basilic (25/04 au 30/09)
- **La Grecque**: tomates cerises, concombre, dés de feta, rémoulade à l'huile d'olive
- **La piémontaise revisitée** : pommes de terre Charlotte, tomates cerises, œufs de caille, dés de jambon blanc et vieux comté, cornichons émincés sauce rémoulade au vinaigre de cidre

#### **LES VERRINES**

- **Le cappuccino de petits pois à la menthe**, crème de Parmigiano Reggiano 24 mois, brunoise de brésaola
- **Le cheese cake salé** : sablé parmesan, fromage de chèvre frais, fine ratatouille
- **Le velouté de tomate au basilic**, crémeux de chèvre frais, crumble au pesto

### **BUFFET 2 : LES PLATS(choix de 2 plats)**

#### **LES POISSONS**

- **Le pavé de saumon**, sauce ravigote(*œufs durs, moutarde à l'ancienne, cornichons et huile d'olive*)
- **Le dos de cabillaud**, sauce yaourt au basilic/citron vert

#### **LES VIANDES**

- **Le filet de poulet rôti** aux épices, sauce tartare
- **Le traditionnel rosbeef** au poivre cinq baies, sauce béarnaise
- **Le filet mignon de porc**, sauce à la moutarde à l'ancienne

### **LES ACCOMPAGNEMENTS(choix de 2 accompagnements)**

- **Les mezz penne** au pesto de roquette, **tomates confites** et copeaux de vieux parmesan

- **Le riz basmati façon cantonaise** : petits pois, **omelette**, coriandre, **sauce soja** et vinaigre de riz
- **Le traditionnel taboulé**, raisins blonds, **menthe** et coriandre fraîche
- **La fine ratatouille** aux légumes du soleil(25/04 au 16/10)

#### **LE FROMAGE**

- **Fromage blanc à la crème fraîche**, sucre, **coulis de framboise**

#### **BUFFET 3 : LES DESSERTS :**

- **Assortiment de 3 mini-desserts XL**  
(à sélectionner sur la page des desserts)

### **- LE MENU DYNAMIQUE -**

**50,00€ TTC / personne**

**20h30 à 1h30**

**Cocktail long 12 pièces** : Plancha (2 pièces) + 10 pièces salées froides et chaudes

**Service à table** : 1 mise en bouche + 1 plats chaud + 1 fromage blanc à la crème

**Service au buffet** : Assortiment de 3 mini-desserts XL

**Pour vos invités venant uniquement au cocktail long 12 pièces : 15,00€ TTC /personne**

#### **COCKTAIL LONG 12 pièces :**

##### **LES 2 PLANCHAS**

#### **1. PLANCHAS(1pièce)**

- Version Mer
- Version Terre
- Foie gras poêlé

#### **2. PLANCHAS : CUILLERES CHINOISES(1 pièce)**

- Cuillère chinoise noix de pétoncle, pesto de roquette
- Cuillère chinoise queue de gambas à la citronnelle, légumes en fine brunoise

## LES 4 PIECES SALEES CHAUDES

### **1. LES PALETS(1 pièce)**

- Palet d'omelette courgettes à la menthe, parmesan râpé
- Palet d'omelette à l'oseille et au chorizo

### **2. LES BROCHETTES(1 pièce)**

- Brochette magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame
- Brochette poulet curry, ananas caramélisé

### **3. LES CROSTINIS au pain complet(1 pièce)**

- Crostini chorizo/munster
- Crostini bacon/reblochon

### **4. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)**

- Feuilleté croissant tapenade verte, parmesan
- Feuilleté croissant boursin au curry
- Feuilleté croissant au crabe et aux graines de sésame

## LES 6 PIECES SALEES FROIDES

### **1. LES BROCHETTES(1 pièce)**

- Brochette chèvre frais au basilic, tomate confite
- Brochette spéculoos en crumble, fondue Saint-Nectaire, raisin noir
- Brochette viande des Grisons, sauce citron basilic, parmesan

### **2. LES VERRINES(1 pièce)**

- Verrine océane au saumon fumé, mangue en fine brunoise/ aneth / citron
- Verrine tomates cerises et confites en tartare, mozzarella Buffala, mousse de roquette

### **3. LES BLINIS(1 pièce)**

- Blinis panna cotta de saumon fumé à l'aneth
- Blinis aspic gambas au coulis de tomates aux épices, coriandre
- Blinis chantilly de saumon fumé à l'aneth

### **4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)**

- Crème brûlée au foie gras, 4 épices
- Crème brûlée au Bleu de Bresse
- Crème brûlée aux asperges et au parmesan

### **5. LES CUPCAKES(1 pièce)**

- Cupcake poivron et dos de cabillaud, chantilly
- Cupcake épinard, chantilly de chèvre frais à la bruschetta

### **6. LES PIPETTES(1 pièce)**

- Pipette Porto rouge, cube de melon, chiffonnade de jambon de Parme(25/04 au 30/09)
- Pipette coulis de basilic, tomate cerise, perle de mozzarella Buffala

### LES MISES EN BOUCHE(1 pièce)

- Sorbet mangue/gingembre, gambas et tuile au sésame
- Tiramisu sablé parmesan, chèvre frais, pesto basilic et tartare de tomate
- Foie gras de canard mi-cuit, tartare de pomme poêlée et caramel balsamique blanc
- Glace au vinaigre balsamique, magret de canard fumé et tuile aux noisettes

### LES PLATS :

- UN PLAT AU CHOIX PARMI TOUS LES PLATS PROPOSES DANS LES MENUS

### LE FROMAGE

- Fromage blanc à la crème fraîche, sucre, coulis de framboise

### LES DESSERTS :

- Assortiment de 3 desserts  
(à sélectionner sur la page des desserts)

## POUR LES MENUS

### **- LES GARNITURES - CHOIX DE 2 GARNITURES**

#### LES LEGUMES

- Petit flan de légumes au parfum de pistou
- Pain de légumes aux couleurs d'été : courgettes, carottes, œufs, crème et semoule
- Tomate rôtie au romarin
- Flan de courgettes à la menthe
- Mousseline de carottes à l'orange, graines de pavot
- Flan aux champignons de Paris et au boursin
- Fine ratatouille aux légumes du soleil
- Crumble de potimarron(15/09 au 15/04)
- Timbale de potiron au paprika(15/09 au 15/04)

#### LES FECULENTS

- Timbale de gratin pommes de terre emmental/mozzarella
- Timbale de gratin pommes de terre/patates douces à l'emmental
- Lingot de polenta au parmesan
- Timbale de riz parfumé
- Crêpes vonnassienne(3 pièces/personne) supplément à 1,00€ TTC / personne

## - LES FRAICHEURS DU MILIEU -

3,00€ TTC par personne

- Granité Mojito(*thermomix*)
  - Sorbet au Limoncello(*thermomix*)
  - Sorbet pomme verte - Manzana
  - Sorbet citron vert – Vodka
  - Sorbet poire – Eau de vie poire
- **Alcool fourni par le client – 2,00€ TTC par personne**

## - LES FROMAGES -

**Vous pouvez remplacer : le fromage blanc à la crème et au coulis de framboise par :**

- Les 2 fromages(*au choix des invités*) : Blanc et Assiette de 3 fromages affinés(**supplément de 1,00€ TTC/pers.**)
- L'assiette de 3 fromages affinés(**supplément de 1,50 €TTC / pers.**)
- 1 plateau de fromages/table(**supplément de 1,80 € TTC/ pers.**)
- Le fromage à picorer 1 présentoir/table :
  - **5 fromages affinés** : Comté, Bresse Bleu, Camembert ou Chaource, Petit chèvre frais ou Ste-Maure-de-Touraine, Saint Nectaire ou Morbier
  - **Verrine** : fromage blanc au coulis de framboise
  - **Accompagnements** : fruits secs et gelée de pomme au safran(**supplément de 1,80 € TTC/ pers.**)
- Le buffet de fromages : Pièce montée de 5 fromages affinées et Fromages blancs au coulis de framboise (**supplément de 1,80 € TTC/ personne**)





**- LES DESSERTS -**  
choix de 3 mini-desserts XL Esprit Café Gourmand

**LES VERRINES**(1 à 2 verrines maxi)

- Tiramisu framboises/biscuits cuillère au coulis de kiwi
- Tiramisu fraises, sirop de grenadine(20/04/18 au 15/09/18)
- Tiramisu chocolat blanc, petit Lu
- Salade multi fruits de saison
- Panna cotta aux trois chocolats/perles caramel
- Crème citronnée aux spéculoos, meringue à l'italienne
- Crème mojito/framboises aux palets Breton
- Mousse chocolat noir croquante aux gavottes

**LES GLACEES EN VERRINE**

- Crème glacée caramel au beurre salé
- Sorbet pomme tatin
- Sorbet fraise basilic ou menthe(Thermomix) (20/04/18 au 15/09/18)
- Sorbet aux agrumes(Thermomix)

**LES CASSOLETTES**(1 pièce)

- **Gratin de fruits rouges** au mascarpone
- **Crème brûlée** : Lavande - Carambar - Spéculoos - Vanille

**LES ENTREMETS MAISON**

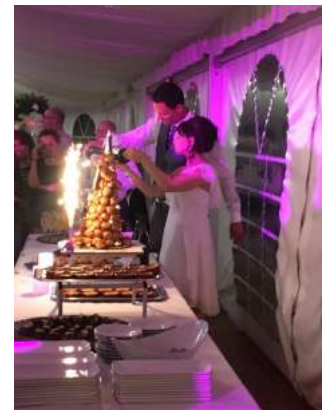
- Moelleux au cœur coulant, chocolat *Black & White*
- Marquise Chocolat-Spéculoos

**LES ENTREMETS DU PÂTISSIER de chez Benonnier**

En sélectionnant un entremet du Pâtissier dans le choix de vos trois mini-desserts ou en rajoutant un quatrième dessert, un supplément s'appliquera(*tarifs ci-dessous*)

- **La Pièce Montée en choux** : Minimum 80 choux – Forme cône sur socle caramel, dragées et fleur en sucre tiré, inscription sur nougatine : **1,40€ TTC le chou**
- **La Pièce Montée en macarons** : Minimum 80 macarons soit 7 étages(7 à 8 parfums) – Pyramide en PVC transparent : **1,20€ TTC le macaron**
- **Framboisier** : génoise, crème pâtissière, framboises : **2,20€ TTC la part**
- **Obolios** : biscuit nougatine, mousse chocolat noir : **1,80€ TTC la part**

*Dessert fourni par le client – 1,00€TTC par personne*



# LES OPTIONS

## POUR LES ENFANTS

Nous proposons deux menus enfants, un composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert pour les enfants de 3 à 8/9 ans servi pour l'ensemble de la table et pour les plus de 10/11 ans nous suggérons le menu des adultes en demi-portion.

### LE MENU ENFANT - 3 à 8/9 ans – à 12,00€ TTC

- Feuilleté croissant jambon/gruyère ou Billes de melon(*suivant la saison*)
- Petits cubes de volaille à la crème et 1 garniture du menu *ou pommes rissolées*
- Glace ou Dessert du menu

**Baby-sitter** : Il serait plus judicieux de **faire appel à une baby-sitter** pour votre mariage.

Une baby-sitter permet à tous de profiter pleinement de la réception et de la soirée de mariage, en faisant appel à un professionnel qualifié dans l'encadrement et les animations pour les plus jeunes, afin qu'eux aussi s'amuse, en toute sécurité. (1 baby-sitter = 6 enfants de 3 à 6 ans, etc...)

**Nous consulter !**

### LE MENU ADO - plus de 10/11 ans – à demi-tarif sur le menu adulte

- Le menu adulte en demi-portion.

## POUR LES PRESTATAIRES

Pour restaurer vos prestataires, nous proposons un menu composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert.

### LE MENU PRESTATAIRE – à 24,00€ TTC

- Feuilleté croissant jambon/gruyère et Salade verte **ou** Billes de melon/Jambon cru(*suivant la saison*)
- Blanc de volaille sauce suprême, 2 garnitures du menu
- Fromage blanc à la crème
- Desserts du menu(*hors desserts du pâtissier*)

## POUR LES MENUS SPECIAUX

Des allergies, des intolérances au gluten, des végétariens... Il y en a peut-être parmi vos invités. Surtout n'oubliez pas de leur poser la question en amont afin de pouvoir prévoir une solution alternative. De plus, on vous conseille de les placer à proximité lors de votre plan de table afin de faciliter le service à vos serveurs.

# ARTS DE LA TABLE ET MATERIEL

## LES BUFFETS, TABLES, CHAISES et NAPPAGE

- Buffet cocktail 100 à 150 personnes : 7,20 mètres(4 tables x 180 cm) et nappe/juponnage blanc
- Buffet desserts 80 à 100 personnes : 3,60m(2 tables x 180cm) et nappe/juponnage blanc
- 8 Tables rondes Ø 180cm(10/11 pers.)
- 16 Tables rondes Ø 150cm(8/9 pers.)
- 1 Table ovale 340x160cm(14/16 pers.)
- 1 Table ovale 520x160cm(20/22 pers.)
- 2 Tables 180x80cm : Livre d'or et Décorations
- *Sur commande pour les autres tables*
  
- Chaises « Miami »
- Housse de chaise – à **2,50€ TTC/ chaise**
  
- Nappes sur mesure et serviettes coton blanc
- *Sur commande pour les autres nappes : 3,00€ la nappe 120x210cm*
- Pliage de vos serviettes : Éventail, Fleur de Lys ou Cône
- **Information :** Les nappes abîmées(*trouées, tâchées, etc.*) seront facturées au prix de :
- 14/16 pers. = **105,00€** - 20/22 pers. = **175,00€** - 10/11 pers. = **68,00€** - 8/9 pers. = **58,00€**
- Serviettes : **4,00€**

## LES ARTS DE LA TABLE(*par personne*)

- Verrerie pour le cocktail(1 flûte à champagne Princessa 17cl + 1 verre Amélia 19cl)
- Verrerie pour le dîner(2 verres Princessa 19 cl et 23 cl)
- Vaisselle blanche pour le dîner(2 à 3 assiettes + 1 tasse/sous tasse à café ou thé)
- Couverts inox pour le dîner(5 à 7 pièces)

# LE PERSONNEL

Les grands événements peuvent être stressants à organiser. C'est pour cela que le Domaine du Cuiset vous propose son expérience et ses services pour le bon déroulement de votre réception. Que ce soit un dîner d'une vingtaine de personnes ou une grande réception de plus de cent soixante-dix invités, nous sommes là pour vous avec le personnel approprié.

De la mise en place de la salle de réception, à l'accueil de vos convives, en passant par le service du travail des cuisiniers, Florence s'appuie sur une longue expérience pour la réussite de votre événement.

Florence aime quand les entrées sont sorties rapidement, lorsque les plats sont débarrassés pour faire place au dessert, et quand tous les invités obtiennent leur champagne dans les temps pour porter un toast. Tout cela est rendu possible par nos serveurs rapides et dédiés. Ils sont un aspect important pour vous assurer un dîner ou un événement réussi.

Le Domaine du Cuiset vous fournit en personnel qualifié, pour vos réceptions réussies.

En exemple, pour une réception commençant à 18h00, sur la base de 100 personnes au cocktail et au dîner, nous vous mettons à disposition :

- 1 Responsable Maître d'Hôtel de 17h30 à 1h30
- 3 serveurs de 17h30 à 1h30
- 1 chef de cuisine « Florence » de 16h00 à 1h30
- 1 cuisinier de 17h00 à 23h00
- 1 plongeur de 18h à 1h30.

- Service au-delà de 01h30 -

30 €/h par serveur (*minimum 3 serveurs obligatoires pour le service et rangement*)

## LES PETITS PLUS

### LA MISE EN PLACE DES TABLES : JEUDI 14H

**La mise en place des tables et du couvert** est réalisés par notre équipe dès le jeudi après-midi.

Toutefois, le client a rendez-vous le jeudi à 14h00 pour valider la disposition des tables et pour déposer éventuellement les chemins de tables avant que le couvert soit installé.

Tout changement de dernière minute, sera géré par le client.

**Le plan de la salle** doit être complété (*nombres de couverts et dimensions des tables à placer sur le plan*) et envoyé par mail en même temps que la confirmation du nombre d'invités, soit une semaine avant la réception.

Pour toute location de housses de chaises, vous aurez le plaisir de les trouver déjà installées par notre équipe dès votre arrivée.

**La clé du chapiteau** vous sera donnée ce jour là et vous pourrez rester pour faire votre décoration. Toutes les autres clés vous seront données le vendredi matin.

Vous pouvez déposer **vos boissons « non alcoolisées »** à partir du jeudi après-midi.

Une dernière « **Mise au Point** » sera proposée avec Florence pour un bon déroulement de votre soirée.

**Le règlement final** est à prévoir le jeudi.

### LES DEGUSTATIONS

#### Les déjeuners dégustations

Les déjeuners dégustations sont uniquement envisageables : sur rendez-vous 1 à 2 mois à l'avance, dans notre établissement et le samedi midi. Ils vous sont facturés à 30,00€ et gracieusement offerts aux futurs mariés.

Pour un bon déroulement des déjeuners, nous demandons de choisir un seul menu pour l'ensemble de la table. Puis de sélectionner votre menu : 2 entrées, 1 ou 2 plats, 2 garnitures et 3 desserts.

**Ne zappez pas la dégustation** Il ne faut pas négliger la dégustation. Elle est primordiale pour **être sûr que le menu vous conviendra** et correspondra à vos attentes. N'hésitez pas à venir accompagné pendant votre dégustation, de vos parents afin d'avoir des avis différents. Cependant, ne ramenez pas trop de monde pour éviter de devoir composer avec les goûts et les couleurs de chacun et finir par ne pas avoir le menu que vous désiriez à la base. Limitez-vous à 6 à 8 personnes.

**Pensez aux vins !** Surtout, ne laissez pas de côté les vins. S'ils ne sont peut-être pas prévus avec nous, et dans ce cas, on vous conseille d'apporter vos propres bouteilles pour la dégustation afin qu'ils se marient bien avec vos viandes ou vos poissons.

### **Confirmez la présentation visuelle et les proportions**

N'hésitez pas, lors de la dégustation, **à effectuer quelques petits réglages avec nous**. Par exemple, si vous n'êtes pas satisfait des proportions dans les assiettes, de la cuisson ou encore de la présentation visuelle. Ce sont quelques petites choses à ne pas oublier.

## **REDUCTION SPECIALE**

**Obtenez jusqu'à 5% de réduction sur la « LOCATION WEEK-END » pour toutes commandes de menus.**

## **LE DEROULEMENT PREVISIONNEL DE LA JOURNEE**

### **Pour une réception commençant à 18h00.**

- **A partir de 16h00** : arrivée de Florence et ouverture des portes.
- **A partir de 17h00/17h30** : arrivée du personnel. Mise en place des buffets pour le cocktail et/ou dîner.
- **A partir de 18h00** : Accueil de vos invités et service.
- **A partir de 20h00** : fin de service du cocktail et rangement des buffets.
- **A partir de 20h30** : début de service du dîner.
- **A partir de 23h00** : service du fromage.
- **A partir de 00h00** : service du dessert.
- **De 00h00 à 1h30** : fin estimative du dîner. Débarrassage partiel des tables par le personnel.

**INFORMATION !** : si l'horaire n'est pas respecté, des heures supplémentaires seront facturées ! Nous vous demandons d'informer votre animateur de nous laisser organiser notre repas jusqu'au **CAFE** afin de lui laisser la main au plus vite pour qu'il divertisse vos invités dans les meilleurs conditions à son tour.

- **Après 1h30** : Nous pouvons vous laisser du personnel de service, par exemple pour le service des boissons. Nous consulter.

## - POUR LE LENDEMAIN -

Des buffets prêts à déguster. Composez votre buffet froid ou vos pizzas au feu de bois selon vos goûts et vos envies.

Pour les beaux jours, un barbecue (*de mai à septembre*) qui ravira vos convives par son originalité et sa variété.

**A prévoir pour toutes les Formules ci-dessous sauf pour le Brunch :** Nappes papier pour vos tables et buffets – pain – café/sucre – vaisselle jetable. Sans service *ou nous consulter pour un devis*

Mais pour un lendemain sans tracas, le Domaine du Cuiset, vous propose un véritable brunch de 10h00 à 13h30. Vous ne faites rien, nous nous chargeons de tout préparer et de vous servir.

### LE MENAGE EN OPTION

FORFAIT à 90,00€

**LE FORFAIT MENAGE DU DIMANCHE MATIN COMPREND le débarrassage total du lieu de réception après le départ de vos invités**

- A partir de 8h00 et jusqu'à 10h00 notre équipe s'occupera de terminer de tout débarrasser : dernières verres et bouteilles sur vos tables à dîner et buffet.
- De laver les verres, les sols et les toilettes.
- D'enlever les nappes et les serviettes.
- **Informations !** Nous vous demanderons juste d'enlever vos décorations de tables avant d'aller vous coucher.
- Nous rappelons à nos clients d'informer les couches tardes de ne pas s'installer dans la Salle Parquet ! La Salle Cheminée est prévue pour les couchages d'appoint.

### LE BUFFET FROID

10,00€ TTC par personne

#### LES SALADES

- Salade de penne, miettes de thon naturel, tomates cerises, féta et olives noires, sauce ketchup
- Taboulé à la menthe
- Carotte râpée en duo : rémoulade à l'huile de pistache

#### LA CHARCUTERIE

- Assortiment de 4 pièces / personne

#### Informations :

- Plats livrés à 12h00 dans votre chambre froide (*attention, plats à rendre propre en fin de location!*).

## LE BARBECUE

(de mai à mi-septembre)

**12,00€ TTC par personne**

### L'ASSORTIMENT DE VIANDE(3 pièces par personne)

- Filet de poulet à la moutarde et aux herbes de Provence
- Chipolatas
- Merguez

### LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pomme de terre en papillote, sauce ciboulette au fromage blanc
- Salade verte, vinaigrette balsamique

### Informations :

- Viandes grillées et livrés à 13h00 dans la cuisine (*attention, plats à rendre propre en fin de location!*).

## SPECIALITES AU FEU DE BOIS

### LES PIZZAS(Ø 26 cm)

Commande minimum 50 pièces - prévoir ½ à 1 pizza/personne

- La Marguerita : Tomate – mozzarella – olives – **7,50€**
- La Romaine : Tomate – mozzarella – jambon blanc – **8,50€**
- La Catalane : Tomate–mozzarella–chorizo–poivrons– **10,50€**
- La Fromagère : Crème fraîche - 4 fromages-**10,50€**
- La Bressane : Crème fraîche - poulet - Bleu de Bresse – **11,50€**

### Informations :

Pizzas cuites et découpées à partir de 13h00 et jusqu'à 14h30 dans notre four à pain, dressées sur un buffet où chaque invités pourra choisir sa pizza  
(*attention, assiettes à rendre propre en fin de location! Ou prévoir des assiettes jetables*).

### LES TARTES BRESSANES(8 parts)

Commande minimum 10 pièces – Cuites dans notre four à pain pour toutes commandes de 50 pizzas ou cuites dans le four à gaz sans commandes de pizzas.

- A la crème à **8,50€**
- Aux pralines à **10,50€**
- Au sucre à **8,50€**
- Aux pépites de chocolat à **9,50€**

### LES SPECIALITES

- Saucisson brioché à **18,00€** pour 6 personnes
- Saucisson au vin rouge cuit à la braise à **16,00€** pour 4/5 personnes

## LE BRUNCH

18,00€ TTC /personne  
10h00 à 13h30

Pour bien terminer le week-end, rien de mieux qu'un brunch.

Le Domaine du Cuiset vous propose une vaste gamme de délicieux plats fraîchement préparés.

### LES BOISSONS :

- Thé, Café et Chocolat chaud
- Multifruits et Eaux Minérales

### LA BOULANGERIE :

- Assortiment de mini viennoiseries: croissant – pain aux raisins et pain au chocolat
- Assortiment de pains spéciaux : Ficelle, Pain complet et Pain de campagne

### LE SALE :

- Omelette au bacon et au comté
- Quiche Lorraine – Salade verte
- Assiette de charcuterie : rosette et jambon
- Plateau de fromages affinés

### LE SUCRE :

- Crêpes maison : Nutella – sucre glace et duo de confitures
- Galette Bressane
- Mini- Brownies
- Fruits de saison

**Informations :** Grands buffets sucré/salé à partir de 10h00 et jusqu'à 13h30

- Ne faites rien ! Nous nous occupons de tout : mise en place – nappage – serviettes – vaisselle-service – rangement en fin de service
- Hors boissons alcoolisées





# LA CAVE

## Les bulles

- Bugey Montagnieu « Yves DUPORT » 10,00€ TTC
- Champagne « JANISSON et Fils » - Carte Blanche 18,50€ TTC

## Les vins blancs

- Bordeaux Sainte Croix du Mont - Château La Grave 10,00€ TTC
- Mâcon-Villages Chardonnay – Cave d'Azé  
Domaine du Fer à Cheval 9,00€ TTC
- Languedoc-Roussillon Chardonnay Coin du Paradis  
Famille Cros-Pujol - IGP Pays d'Oc 8,00€ TTC

## Le vin rosé

- Côtes de Provence – « Magali » Domaine Figuière 12,00€ TTC

## Les vins rouges

- Croze-Hermitage – Domaine Les Chenêts - Bio 13,00€ TTC
- Côtes du Rhône « Famille PERRIN » - Réserve 10,00€ TTC
- Beaujolais - La Rose Pourpre - Vieille Vigne 9,00€ TTC
- Côtes du Rhône - Domaine de Montine 9,00€ TTC

## Le Forfait Vins

4,50€ TTC/pers

- Mâcon-Villages Chardonnay – Cave d'Azé (1bt/6 pers.)
- Côtes du Rhône « Famille PERRIN » - Réserve (1bt/3 pers.)

## Les softs

- Forfait « Eaux Minérales » (1bt/pers.) 1,00€ TTC/pers  
(Cristalline 150cl et Rochambeau ou alizée 125cl)
- Coca-Cola 150cl 3,30€ TTC
- Multifruits 100cl 3,40€ TTC
- Pur Jus de pomme 100cl 3,30€ TTC
- Orangina jaune 150cl 3,50€ TTC

## Les cocktails

- **Sangria Blanche 100cl**(100cl = 3 pers.) 7,00€ TTC  
Vin blanc, limonade, framboises et pêches ou autres fruits suivant la saison
- **Mojito aux fruits rouges 100cl** 8,00€ TTC  
Rhum, limonade, fruits rouges et citrons verts

## Les cocktails sans alcool

- **Cocktail RIO 100cl** 5,00€ TTC  
Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, rondelles citron vert
- **Cocktail Mojito 100cl** 5,00€ TTC  
Citron vert, sirop de canne, menthe fraîche et perrier

Les vins vous sont proposés dans la limite des stocks disponibles et sous réserve de millésime. Bouteilles de 75 cl sauf indication contraire. Nous n'exerçons pas de droit de bouchon, et nous ne sommes en aucun cas responsables de la gestion du stock des boissons fournies par le client. Toutes les bouteilles fournies par le clients devront être évacuées, dans le cas contraire un **forfait de 35,00€** vous sera demandé.

Toutes nos boissons sont facturées selon votre consommation réelle. Une réserve de boissons est prévue en cas de dépassement.

## LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes **Conditions Générales de Ventes**.
2. Toute commande n'est définitivement enregistrée par la société SARL CUISET RECEPTION qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour accord, accompagné d'un versement d'arrhes correspondant à 25% du montant total TTC de la commande.  
Le dernier versement d'arrhes de 25% est réglable **1 mois** avant la réception et le solde avant la réception.
3. L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous a été adressé. Les prix du devis sont fermes sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonnier ou des conditions économiques, que nous manquerons pas de vous signaler.
4. En cas d'annulation totale, les arrhes seront conservés par la société CUISET RECEPTION à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable, sauf si l'annulation est due à un cas de force majeur.  
Toute annulation doit être notifié par écrit à CUISET RECEPTION.
5. Les modifications de commande(augmentation, diminution) devront être signalées par écrit au plus tard 7 jours avant la prestation pour être prise en compte par CUISET RECEPTION.  
A défaut, la facturation sera établie sur la base de nombre d'invités figurant sur le devis, même si le nombre réel d'invités s'avérait être inférieur.  
Cependant, la facturation sera établie sur le nombre d'invités réellement présents si celui-ci est supérieur au nombre prévu sur le devis.  
Ne sera pas considérée comme une modification mais comme une annulation partielle toute annulation de commande de plus de 30% par rapport à la commande initiale.
6. Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard.  
En cas de retard de paiement, la société CUISET RECEPTION pourra suspendre toutes commandes du client en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.
7. Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel, causé par lui-même, ses proposés et/ou ses invités. Notamment la perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à disposition sont à la charge effective du client de même que les frais de remise en état des locaux.
8. La société CUISET RECEPTION pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure(guerre, manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la société CUISET RECEPTION).
9. Conformément à la loi du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeure à la charge du locataire de la salle. La déclaration doit donc être effectuée par le client auprès de la Sacem.
10. **A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Bourg-en-Bresse.**

La Direction  
Fait le 30 octobre 2018

# LE DOMAINE DU CUISET

## Service Traiteur Événementiel

### CARTE MARIAGE 2019

Nous sommes à votre écoute et joignable du lundi au vendredi de 7h à 20h.

[www.ledomaineducuiset.com](http://www.ledomaineducuiset.com)

Tel : 06 13 02 29 50

E-Mail : [duclos.flo@wanadoo.fr](mailto:duclos.flo@wanadoo.fr)

**Le Domaine du CUISET**

763 route de Condeissiat  
01 960 Saint André sur Vieux Jonc  
Tél: 04 74 52 81 96 – SFR: 06 13 02 29 50  
[duclos.flo@wanadoo.fr](mailto:duclos.flo@wanadoo.fr) – [www.ledomaineducuiset.com](http://www.ledomaineducuiset.com)

SARL au capital de 8000€  
RCS BOURG-EN-BRESSE 408 834 216  
APE 5621Z – Siret: 408 834 216 00017  
TVA intracommunautaire FR 31 408 834 216



**TARIFS VALABLES DU 1ER JANVIER 2019 AU 31 DECEMBRE 2019**