

LE DOMAINE DU CUISET

Service Traiteur Événementiel

CARTE MARIAGE 2020



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. Toute notre équipe se mobilise 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.

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

SOMMAIRE

• Les cocktails	
Velouté(8 pièces)	page 5
Onctueux(10 pièces)	page 6
• Les options pour le cocktail	
Pizza et Quiche	page 7
• Les animations salées chaudes	
Plancha version Terre	page 8
Plancha version Mer	page 8
Plancha version Foie Gras	page 8
• Les menus	
Découverte	page 10
Gourmand	page 11
Dynamique	page 12
• Pour les menus	
Garnitures	page 14
Fraîcheurs du milieu	page 14
Fromages	page 14
Desserts	page 15
• Les options	
Pour les enfants	page 16
Pour les prestataires	page 16
Pour les menus spéciaux	page 17
• Arts de la table et Matériel.....	
	page 17
• Le personnel	
	page 18
• Les petits plus	
Mise en place des tables	page 18
Les dégustations	page 19
Réduction Spéciale	page 19
• Le déroulement prévisionnel de la journée.....	
	page 19
• Pour le lendemain	
Le ménage	page 20
Buffet de salades	page 21
Atelier Plancha/Bar à salades	page 21
Spécialités au feu de bois	page 22
Le brunch	page 22
• La cave	
	page 23
• Nos conditions générales de vente	
	page 25

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.



COCKTAIL VELOUTE (8 pièces)

12,00€ TTC / personne

18h00 à 19h30

ou 20h00 si vous rajoutez 2 pièces par pers. : Plancha ou Pizzas/Quiches

Choisissez 6 pièces salées froides et 2 pièces chaudes

LES 2 PIECES SALEES CHAUDES

1. LES PALETS(1 pièce)

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

2. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)

- Feuilleté croissant tapenade verte et parmesan
- Feuilleté croissant caviar de tomates et mozzarella
- Feuilleté croissant pistou et jambon

LES 6 PIECES SALEES FROIDES

1. LES BROCHETTES(1 pièce)

- Brochette palets de chèvre frais au basilic et tomate confite
- Brochette billes de mozzarella et tomates cerises
- Brochette de melon au jambon cru(25/04 au 30/09)

2. LES VERRINES(1 pièce)

- Verrine Gaspacho Andalou à déguster à la paille accompagnées de mini frites de gressins
- Verrine Océane de quinoa(mélange boulgour-quinoa, tomates fraîches, ananas, fruits de mer)
- Velouté d'asperges crémeux/cerfeuil(tiède)

3. LES BLINIS(1 pièce)

- Blinis roquefort en chantilly et poudre de noix
- Blinis aux rillettes de thon/St Morêt

4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)

- Crème brûlée aux asperges vertes et au parmesan
- Crème brûlée Madère/Champignons
- Crème brûlée Parmesan/Muscade

5. LE PAPILLON EN SUPPORT

- Assortiment de 4 crudités/pers. : Tomate cerise – Bâtonnet de carotte – Radis - Courgettes
- Sauces variés : Fromage blanc et ciboulette – Mayonnaise aux herbes du jardin

6. LES NAVETTES(1pièce)

- Navette au saumon fumé/aneth et mascarpone citronné
- Navette au tartare de tomates confites/mozzarella/roquette



LE COCKTAIL ONCTUEUX (10 pièces)

13,90€ TTC / personne

18h00 à 20h00

Choisissez 4 salées chaudes + 6 pièces salées froides

LES 4 PIÈCES SALEES CHAUDES

1. PLANCHAS(1pièce identique pour l'ensemble des invités) *page 6*

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

2. LES PALETS(1 pièce)

- Palet d'omelette courgettes à la menthe et emmental râpé
- Palet d'omelette chorizo et olives vertes
- Palet d'omelette bacon-poireaux

3. LES CROSTINIS(1 pièce)

- Crostini magret et chèvre
- Crostini munster et chorizo
- Crostini bacon et fromage fort

4. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)

- Feuilleté croissant tapenade verte et parmesan
- Feuilleté croissant caviar de tomates et mozzarella
- Feuilleté croissant pistou et jambon

LES 6 PIÈCES SALEES FROIDES

1. LES BROCHETTES(1 pièce)

- Brochette palets de chèvre frais au basilic et tomate confite
- Brochette abricot moelleux en habit de magret de canard
- Brochette billes de mozzarella et tomates cerises

2. LES VERRINES(1 pièce)

- Velouté de gambas et d'écrevisses au curry(*tiède*)
- Verrine Gaspacho de betteraves et jus de pomme en glaçon
- Verrine Panna cotta d'asperges au crabe

3. LES BLINIS(1 pièce)

- Blinis saumon fumé au fromage frais à l'aneth
- Blinis avocat en guacamole à la coriandre et noix de pétoncle épicée

4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)

- Crème brûlée au foie gras et aux 4 épices
- Crème brûlée au Brie de Meaux et roquette, poudre de noisette

- Crumble de canard à la patate douce

5. LES MINI-BURGERS SESAME

- Mini-burger foie gras et confiture de figues
- Mini-burger saumon fumé/St Morêt et aneth
- Mini-burger tomate/mozzarella et pesto

6. LES PIPETTES(1pièce)

- Pipette Porto rouge, cube de melon, chiffonnade de jambon de Parme(25/04 au 30/09)
- Pipette coulis de fruits de la passion et queue de gambas



OPTIONS POUR LE COCKTAIL

Pour compléter le « Cocktail Velouté » ou pour l'apéritif des enfants, nous vous conseillons nos plaques de pizzas et 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 32,00€ TTC |
| • Tomate, emmental et jambon blanc | la plaque 34,00€ TTC |
| • Crème et 4 fromages | la plaque 38,00€ TTC |

- LES QUICHES -

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

- | | |
|---|----------------------|
| • Printanière aux artichauts | la plaque 32,00€ TTC |
| • La Végétarienne(<i>poireaux/chèvre</i>) | la plaque 34,00€ TTC |
| • Lorraine | la plaque 36,00€ TTC |
| • Bacon-Poireaux | la plaque 38,00€ TTC |
| • Saumon-Épinards | la plaque 40,00€ TTC |

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.

- 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 – 2,00€ TTC la pièce

- 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

- PLANCHA VERSION FOIE GRAS -

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

A déguster dressées sur une brioche dorée ou du pain à la fugues

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



LES MENUS

Les menus incluent un service tout compris :

- Nappage et serviettes en tissu blanc
- Vaisselle - Verrerie - Matériel d'office
- Service : Début de réception à partir de 20H30 et compris jusqu'à 1H30 du matin. Au-delà de cet horaire, il sera facturé 30,00 € TTC de l'heure par employé.
- Petit pain portion
- Service du Café sur le buffet
- Accueil dès le jeudi début d'après-midi pour :
 - Installation des tables et chaises dans la salle de réception
 - Mise en place du couvert
 - Remise des clés du chapiteau pour le week-end
 - Dépôt de vos boissons non alcoolisées dans la chambre froide (*mise en route le vendredi*)
- Pliage des serviettes 3 choix possibles : Fleur de Lys, Éventail et Cône (*tout autre pliage est à votre charge*)

Nos prix s'entendent hors :

- Boissons

Nous laissons la possibilité de fournir les boissons alcoolisées. Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service de celles-ci sans droit de bouchon. De ce fait, le débarrasage des bouteilles vides est à la charge du client ou Forfait débarrasage par nos soins : 50.00 € TTC

Vous pouvez agrémenter votre dîner par :

- Fraîcheur du milieu (3,00 € TTC par personne)
Informations : glace et alcool ne peuvent être fournis par le client
Le service est prévu après le plat chaud
- Fontaine à champagne : 80,00€TTC (*hors champagne*)

Vous pouvez ajouter un quatrième desserts :

- 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

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

- Mousseline de saumon à l'orange

Beurre blanc aux 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 et vinaigrette citron

- Sorbet mangue, Brochette de gambas et Tuile au sésame

Salade fraîcheur à la vinaigrette de mangue

Supplément à 1,00€/pers

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 rôti au thym et à l'huile d'olive

Fumet de poisson crémé et citronné

LE FROMAGE BLANC *ou possibilité de changer mais avec supplément(voir page 14)*

- 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

- Tatin de foie gras aux pommes caramélisées

Mesclun à la vinaigrette de cidre

- Comparaison sur le foie gras de canard

Crème brûlée de foie gras aux 4 épices

Foie gras de canard mi-cuit, Chutney figues ou Mangues *suivant la saison*, Petit pain maïs

Macaron figue/Ganache foie gras

- Croustillant poireaux confits aux noix de Saint-Jacques

Beurre blanc citronné – Salade mélangée et vinaigrette balsamique

- Petit flan d'écrevisses à la ciboulette

Émulsion de crustacés – Mesclun et vinaigrette framboise

LES PLATS

- 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 en croûte de parmesan et concassée de tomates

Beurre blanc citronné

- Cassolette veau/volaille aux morilles en habit feuilleté

Fond de volaille crémé

- Suprême de poulet aux écrevisses

Fumet d'écrevisses crémé

LE FROMAGE BLANC ou possibilité de changer mais avec supplément(voir page 14)

- 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 DYNAMIQUE -

51,00€ TTC / personne

Cocktail : 18h00 à 20h30

Repas : 21h00 à 1h30

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

COCKTAIL LONG 12 pièces : 18h00 à 20h30

LES 2 PLANCHAS

1. PLANCHAS(1pièce)

- Version Mer
- Version Terre
- Foie gras poêlé

2. PLANCHA : 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 SPECIALITES DU DOMAINE(1 pièce)

1. LE PAPILLON EN SUPPORT

- Assortiment de 4 crudités/pers. : Tomate cerise – Bâtonnet de carotte – Radis - Courgettes
- Sauces variés : Fromage blanc et ciboulette – Mayonnaise aux herbes du jardin

1. LES COOKIES(1 pièce)

- Foie gras au piment sur cookies aux figues
- (supplément à 1,00€/pers.)*

1. CLUB-BROCHETTES AU BLEU (1 pièce)

- Au beurre de Cognac et Pain d'épices

LES 3 PIECES SALEES CHAUDES

1. LES PALETS(1 pièce)

- Palet d'omelette courgettes à la menthe et emmental râpé
- Palet d'omelette chorizo et olives vertes
- Palet d'omelette bacon-poireaux

2. LES CROSTINIS(1 pièce)

- Crostini magret et chèvre
- Crostini munster et chorizo
- Crostini bacon et fromage fort

3. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)

- Feuilleté croissant tapenade verte et parmesan
- Feuilleté croissant caviar de tomates et mozzarella
- Feuilleté croissant pistou et jambon

LES 6 PIECES SALEES FROIDES

1. LES BROCHETTES(1 pièce)

- Brochette palets de chèvre frais au basilic et tomate confite
- Brochette abricot moelleux en habit de magret de canard
- Brochette billes de mozzarella et tomates cerises

2. LES VERRINES(1 pièce)

- Velouté de gambas et d'écrevisses au curry(*tiède*)
- Verrine Gaspacho de betteraves et jus de pomme en glaçon
- Verrine Panna cotta d'asperges au crabe

3. LES BLINIS(1 pièce)

- Blinis saumon fumé au fromage frais à l'aneth
- Blinis avocat en guacamole à la coriandre et noix de pétoncle épicée

4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)

- Crème brûlée au foie gras et aux 4 épices
- Crème brûlée au Brie de Meaux et roquette, poudre de noisette
- Crumble de canard à la patate douce

5. LES MINI-BURGERS SESAME

- Mini-burger saumon fumé/St Morêt et aneth
- Mini-burger tomate/mozzarella et pesto

6. LES PIPETTES(1pièce)

- Pipette Porto rouge, cube de melon, chiffonnade de jambon de Parme(25/04 au 30/09)
- Pipette coulis de fruits de la passion et queue de gambas

DÎNER SERVI A TABLE 21h00 à 1h30

LES MISES EN BOUCHE(1 pièce)

- Gratinée de Saint-Jacques à l'orange
- 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
- Crème brûlée au foie gras, sorbet pomme verte et éclats de pistache

LES PLATS :

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

LE FROMAGE BLANC ou possibilité de changer mais avec supplément(voir page 14)

- 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 - AU CHOIX 2 GARNITURES

LES LEGUMES

- Tomate rôtie au romarin et à l'huile d'olive
- Mini- Gratin de légumes(3 légumes suivant la saison)
- Tatin de tomates cerises à la tapenade
- Mousseline de carottes à l'orange, graines de pavot
- Petit Flan de champignons au boursin
- Fine ratatouille aux légumes du soleil
- Flan de courgettes à la menthe

LES FECULENTS

- Pommes de terre gratiné emmental/mozzarella
- Duo de patates en gratin
- 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

A proposer après le plat chaud

- Crème glacée à la liqueur Chartreuse verte
- Crème glacée au Génépi
- Sorbet pomme verte - Manzana
- Sorbet citron vert – Rhum
- Sorbet poire – Eau de vie poire

Alcool et Glace ne peuvent être fournis par le client

- LES FROMAGES -

Le fromage blanc est proposé dans chaque menu mais vous pouvez le remplacer par les options suivantes:

(tout changement implique un supplément)

- Les 2 fromages(*au choix des invités*) : Fromage blanc ou 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 5 fromages affinés/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.)
- Fromages en buffet : Pièce montée de 5 fromages affinés et Fromages blancs au coulis de framboise (supplément de 1,80 € TTC/ personne)

- LES DESSERTS -

Au choix 3 mini-desserts XL Esprit Café Gourmand

LES VERRINES(1 à 2 verrines maxi)

- Tiramisu de framboises au coulis de kiwi
- Verrine de fraises à la crème de mascarpone et aux spéculoos(20/04/18 au 15/09/18)
- Tiramisu passion framboise
- Tiramisu classique
- Crème citronnée aux spéculoos, meringue à l'italienne
- Mousse chocolat noir croquante aux gavottes

LES SORBETS au Thermomix

- Sorbet Fraise basilic ou menthe (20/04/18 au 15/09/18)
- Sorbet Agrumes

LES RAMEQUINS(1 pièce)

- Gratin de fruits rouges au mascarpone
- Crumble aux myrtilles(juillet, août et septembre)
- Crème brûlée pistache
- Salade multi fruits de saison

LES BROCHETTES(1 pièce)

- Fruits de saison(4 fruits/pers.)

LES INDIVIDUELS

- Moelleux Black & White au cœur coulant
- Moelleux pistache à la griotte et au chocolat blanc
- Entremet Nougat/Framboises
- Entremet Nougat/Abricot

LES ENTREMETS DU PÂTISSIER de chez BENONNIER

Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez rajouter un quatrième desserts :

LES PIECES MONTEES :

- **La Pièce Montée en choux à 1,40€ TTC le chou**
Minimum 80 choux – Forme cône sur socle caramel, dragées et fleur en sucre tiré, inscription sur nougatine
- **La Pièce Montée en macarons à 1,20€ TTC le macaron**

Minimum 80 macarons soit 7 étages(7 à 8 parfums) – Pyramide en PVC transparent

LES TRADITIONNELS en demi-portion :

- **Framboisier** à 2,20€ TTC la ½ part
Génoise, crème pâtissière, framboises
- **Obolios** à 1,80€ TTC la 1/2 part
Biscuit nougatine, mousse chocolat noir

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

LES OPTIONS

POUR LES ENFANTS

Nous proposons trois menus pour les plus jeunes.

Afin de faciliter le service, nous vous conseillons de placer les enfants sur des tables différentes suivant le menu.

1) LE MENU ENFANT - 3 à 8/9 ans – à 9,50€ TTC

- Petits cubes de volaille à la crème et 1 garniture du menu *ou pommes rissolées*
- Dessert du jour

2) 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*
- Dessert du jour

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

- Le menu adulte en demi-portion.

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 !

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

- Salade composée
- Blanc de volaille sauce suprême + 2 garnitures de votre menu
- Fromage blanc à la crème
- Desserts du jour

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
- Nappe pour vos tables(*urne, candy-bar, etc...*) **3,00€** la nappe 120x210cm
- Prestation offerte : Pliage de vos serviettes : Éventail, Fleur de Lys ou Cône(*tout autre pliage sera réalisé par vos soins*).
- **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*)

Pour rappel, si vous décidez de fournir l'apéritif, la vaisselle sera facturée.

- 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 en cuisine, Florence s'appuie sur une longue expérience pour la réussite de votre événement.

Le déroulement du repas est défini entre les mariés et Florence puis entre les témoins et l'animateur. Pour terminer à 1h30, nous proposons le déroulement du dîner suivant :

L'entrée à 20h30/20h45, le plat à 21h45/22h00, le fromage à 23h00 et le dessert à minuit. Tout cela est rendu possible par nos serveurs rapides et dédiés et par un animateur à l'écoute afin de lui laisser la main au plus vite pour qu'il divertisse vos invités dans les meilleures conditions à son tour.

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 second de 17h00 à 23h00
- 1 plongeur de 18h à 1h30.

- Service au-delà de 1h30 -

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

LES PETITS PLUS

MISE EN PLACE DES TABLES : JEUDI 14H00 À 15H00

L'installation des tables et des chaises est réalisée en début de semaine par notre équipe. Nous rappelons qu'un plan de tables est à compléter (*nombre de tables et de chaises placées sur le plan*) et à retourner une semaine avant votre réception. Si un changement intervient entre temps, nous vous laisserons gérer les modifications.

Le nappage et le couvert sont installés le jeudi entre 14h00 à 15h00. Le client a rendez-vous à 14h00 pour valider la disposition et le nombre de chaises avant la mise en place. N'oubliez pas de déposer éventuellement les chemins de tables avant le couvert.

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. Toutefois la chambre froide sera mise en route que le vendredi matin.

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 A 30,00€

Les déjeuners dégustations de novembre à mars suivants nos disponibilités, comprenant : 3 mise en bouche + Entrée + Plat chaud + Fromage + 3 Desserts

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 plats.

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 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 atelier plancha(*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 10h30 à 12h30. 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.

BUFFET SALADES *250GR/PERS*

8,00€ TTC par personne

SALADE DE PÂTES

- Penne, miettes de thon naturel, tomates cerises, féta et olives noires - Sauce ketchup

TABOULE

- Semoule, tomates, poivrons, raisins secs et menthe fraîche

CRUDITES

- Carotte râpée - Rémoulade à l'huile de pistache

SALADE BRESSANE

- Salade verte, tomates, Bleu de Bresse, poulet et petits croûtons

Information :

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

ATELIER PLANCHA

(mai à mi-septembre)

12,00€ TTC par personne

2 brochettes/pers

PLANCHA TERRE (1 brochette/pers)

- Poulet – Bœuf - Agneau

PLANCHA MER (1 brochette/pers)

- Saumon – Gambas – Saint-Jacques

BAR A SALADES

Pour accompagner vos brochettes

6,00€ TTC par personne

SALADES A COMPOSEES

- 3 bases : Batavia – Pâtes – Boulgour-quinoa
- 5 ingrédients : Carottes au cumin – Mozzarella au basilic – Tomates fraîches - Courgettes au thym
Croûtons de pain à l'huile d'olive
- 3 assaisonnement : Vinaigrette tomate – Vinaigrette moutarde – Vinaigrette olive/balsamique
- Assortiment de graines : Pignons de pin – Graines de Tournesol

Informations :

- Cuisson sur une grande plancha par notre équipe à partir de 12h30 à 13h30
- Prestations sans service et sans mise en place
- Présentation du bar à salades sur un buffet dressé par notre équipe où chaque invités pourra composer sa salade.

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 invité pourra choisir sa pizza

(attention, assiettes à rendre propre en fin de location! Ou prévoir des assiettes jetables).

LES TARTES BRESSANES (8 à 12 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€



LE BRUNCH

18,00€ TTC /personne

10h30 à 12h30

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 (2 par pers.)

- 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 différents fromages affinés

LE SUCRE :

- Crêpes maison : Nutella – sucre glace et duo de confitures
- Mini- Brownies
- Corbeille de Fruits frais préparés

Informations : Grands buffets sucré/salé à partir de 10h30 et jusqu'à 12h30

- 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 » à **12,50€ TTC**
 Champagne « JANISSON et Fils » - Carte Blanche à **20,00€ TTC**

Les vins blancs

Bordeaux Sainte Croix du Mont - Château La Grave à **12,00€ TTC**
 Mâcon-Villages Chardonnay – Cave d'Azé Domaine du Fer à Cheval à **11,00€ TTC**
 Languedoc-Roussillon Chardonnay Coin du Paradis Famille Cros-Pujol - IGP Pays d'Oc à **10,00€ TTC**

Le vin rosé

Côtes de Provence – « Magali » Domaine Figuière à **14,00€ TTC**

Les vins rouges

Croze-Hermitage – Domaine Les Chenêts - Bio à **15,00€ TTC**
 Côtes du Rhône « Famille PERRIN » - Réserve à **12,00€ TTC**
 Beaujolais - La Rose Pourpre - Vieille Vigne à **11,00€ TTC**
 Côtes du Rhône - Domaine de Montine à **11,00€ TTC**

Les cocktails(100cl = 4 pers.)

Présentation dans nos fontaines de 8 litres

Sangria Blanche et Pétillante aux pêches à 8,00€ TTC/litre
 Vin blanc, liqueur de pêche, limonade, verveine fraîche et pêches
(proposé uniquement en période de saison : juin à septembre)

Mojito à 9,00€ TTC/litre

Rhum, Perrier, citrons verts, sucre de canne et menthe fraîche

Punch à 9,00€ TTC/litre

Rhum blanc, les jus : banane, goyave, passion et ananas, cartiers citrons verts, sucre de canne et vanille en gousse

Les cocktails sans alcool (100cl = 5 pers.)

Cocktail RIO à 5,00€ TTC/litre

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, rondelles citron vert

Cocktail Virgin Sangria aux pommes à 6,00€ TTC/litre

Jus de pomme, miel, Badoit rouge, cannelle, cartiers de citrons et menthe

LES FORFAITS BOISSONS

FORFAIT « Eaux Minérales » (1bt/pers.) à 1,00€ TTC/pers

(Cristalline 150cl et Badoit 100cl)

SANS ALCOOL (1l/8pers) à 2,50€ TTC/pers

Jus de fruits : Pomme – Raisin – Multifruits et Soda : Coca-cola

L'ESTIVAL à 4,00€ TTC/pers

Rosé pamplemousse (1l/4pers) – Jus de fruits – Soda

LE TRADITION à 4,50€ TTC/pers

Kir vin blanc (1l/4pers) – Crème de mûre – Jus de fruits – Soda

LE TENDANCE à 5,50€ TTC/pers

Kir Bugey (1bt/3pers) – Crème de framboise – Jus de fruits – Soda

LE PRESTIGE à 9,00€ TTC/pers

Champagne (1bt/3pers) – Jus de fruits – Soda

FORFAIT VINS (blanc et rouge) à 5,50€ TTC/pers

Mâcon-Villages Chardonnay – Cave d'Azé (1bt/6 pers.)

Côtes du Rhône « Famille PERRIN » - Réserve (1bt/4 pers.)

Eaux minérales 1bt/pers

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 50,00€** vous sera demandé.

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

NOS 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 11 septembre 2019

LE DOMAINE DU CUISET

Service Traiteur Événementiel

CARTE MARIAGE 2020

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



www.ledomaineducuiset.com

Tel : 06 13 02 29 50

E-Mail : 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 – 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 2020 AU 31 DECEMBRE 2020