

LE DOMAINE DU CUISET

TRAITEUR du CUISET

CARTE MARIAGE 2018



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 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 17h 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 4
Onctueux(10 pièces)		page 5
• Les animations salées chaudes		page 6/7
• Les options pour le cocktail		page 7/8
• Les menus		page 9
Découverte		page 10
Gourmand		page 11
Dynamique		page 12/13
Buffet Douceur		page 14
• Pour les menus		
Les garnitures		page 15
Les Fraîcheurs du milieu		page 16
Les desserts		page 16/17
• Les options		
Pour les enfants		page 17
Pour les prestataires		page 17
Pour les menus		page 18
Pour la salle		page 18
• Le personnel		page 19
• Pour le lendemain		
Le buffet froid		page 20
Le barbecue		page 20
Les spécialités au feu de bois.....		page 21
Le brunch		page 22
• Les petits plus		
La mise en place		page 23
Les dégustations		page 23
La réduction		page 24
• Le déroulement prévisionnel de la journée.....		page 24
• La cave		page 25
• Nos conditions générales de vente		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, cuisine qui est contrôlée chaque année par le « **Laboratoire d'hygiène Lyonnais** ».

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

Nous vous laissons le soin de décorer votre buffet.

LE COCKTAIL VELOUTE (8 PIECES)

10,90€ TTC / personne

18h00 à 20h00

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)

2. LES VERRINES(1 pièce)

- Verrine soupe froide : Gaspacho Andalou + Velouté de carottes à la coriandre + Vichyssoise d'asperges vertes, à déguster à la paille accompagnées de mini frites de gressins
- Verrine tomates cerises et confites en tartare, mozzarella Buffala, mousse de roquette

3. LES BLINIS(1 pièce)

- Blinis cœur de saumon fumé, crémeux au mascarpone, aneth
- Blinis aspic gambas au coulis de tomates aux épices, coriandre

4. LES MINI-POÊLONS(1 pièce)

- Crème brûlée au foie gras, 4 épices
- Crème brûlée au Bleu de Bresse

5. LES FONDANTS(1 pièce)

- Fondant olive noire, noix de pétoncle, crème citronnée à la ciboulette
- Fondant légumes verts, fromage frais au basilic

6. LES NAVETTES(1pièce)

- Navette au pavot, dos de saumon fumé à l'aneth, cream cheese citronné
- Navette sésame, mozzarella, tartare de tomates confites, 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, camembert

2. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)

- Feuilleté croissant tapenade noire et parmesan
- Feuilleté croissant boursin au curry

LE COCKTAIL ONCTUEUX (10 PIECES)

12,90€ TTC / personne

18h00 à 20h00

Choisissez 4 salées chaudes + 6 pièces salées froides

LES 4 PIECES SALEES CHAUDES

1. PLANCHAS(1pièce) *en 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, camembert

3. LES CROSTINIS(1 pièce)

- Crostini chorizo/munster
- Crostini bacon/reblochon

4. LES FEUILLETES CROISSANTS(1 pièce)

- Feuilleté croissant tapenade noire et 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, brunoise de mangue/ aneth / citron
- Verrine tomates cerises et confites en tartare, mozzarella Buffala, mousse de roquette

3. LES BLINIS(1 pièce)

- Blinis cœur de saumon fumé, crémeux mascarpone, aneth
- Blinis avocat en guacamole à la coriandre, noix de pétoncle aux épices, ciboulette

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 FONDANTS(1 pièce)

- Fondant poivron, dos de cabillaud au piment d'Espelette, caviar de poivron rouge
- Fondant légumes verts, tomate confite, fromage frais au basilic

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 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 framboise et à la truffe,
- Fleur de sel et poivre Sarawak

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 nos 2 formules « Cocktail » 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, chèvre, bleu et mozzarella | 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 - Dynamique et Buffet Douceur** incluent le service d'une durée de 5h00(20h30 à 01h30), le nappage et les serviettes en tissu blanc 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 agrémenter votre dîner par :

- un digestif plaisir(3,00 € TTC par personne)
- une pièce montée des mariés(1,20 € TTC le chou)
- une pièce montée en macarons(1,00 € TTC le macaron)
- un entremet Framboisier pour 16 personnes (2,00€ TTC la part)
- un entremet Obolios (1,20€ TTC la part)

Vous pouvez remplacer :

- le fromage blanc à la crème par l'assiette de 3 fromages affinés(supplément de 1,50 €TTC / personne)
- le fromage blanc à la crème par les 2 fromages : blanc à la crème ou assiette de 3 fromages (supplément à 1,00€ TTC/personne)
- le fromage blanc à la crème par le plateau de fromage par table(supplément de 1,80 € TTC/ personne)
-

Fromage individuel ou en plateau ?

Réfléchissez bien à vos fromages avant de valider votre menu. Vous avez deux options pour les présenter. Vous pouvez servir individuellement à l'assiette quelques fromages découpés, ce qui en fin de compte coûte moins cher. Mais vous pouvez aussi proposer un joli plateau de fromages par table en laissant le choix à vos invités.



- LE 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

- Terrine de saumon à l'orange

Sauce mousseline aux zestes d'agrumes

- Fondant de Saint-Jacques aux poireaux(*servi tiède*)

Sauce beurre blanc ou sauce mousseline à la ciboulette

LES PLATS

- Volaille roulée au pesto de roquette/tomates confites

Sauce vin blanc à l'échalote

- Suprême de poulet fermier

Fond de volaille légèrement crémé

(supplément morilles 2,50€/personne)

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

Sauce beurre citronné

LES FROMAGES

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

ou

- Les 2 fromages : fromage blanc à la crème ou assiette de 3 fromages

(supplément à 1,00€ TTC/personne)

LES DESSERTS :

SERVICE SUR TABLE OU SUR BUFFET

- Assortiment de 3 mini-desserts XL

(à sélectionner sur la page des desserts)

- LE MENU GOURMAND -

39,00€ TTC / personne

20h30 à 1h30

LES ENTREES

- Terrine de foie gras de canard maison

Fines tranches de pain au maïs, Chutney de figues, Mesclun à la vinaigrette balsamique

- Tarte fine aux poireaux confits et aux noix de Saint-Jacques

Sauce citron

- Fondant aux écrevisses parfumé au curry

Sauce beurre cerfeuil

- Mini « Tatin » au pain d'épices et foie gras

Mesclun à la vinaigrette balsamique

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

Au cidre et poivre vert

- Suprême de poulet rôti aux morilles

Fond de volaille crémé

- Cocotte cabillaud et queue gambas à l'armoricaine

LES FROMAGES

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

ou

- Les 2 fromages : fromage blanc à la crème ou assiette de 3 fromages

(supplément à 1,00€ TTC/personne)

LES DESSERTS :

SERVICE SUR TABLE OU SUR BUFFET

- Assortiment de 3 mini-desserts XL

(à sélectionner sur la page des desserts)

- LE MENU DYNAMIQUE -

50,00€ TTC / personne

20h30 à 1h30

2 animations salées (2 pièces) + 10 pièces salées froides et chaudes **pour le cocktail**
+ 1 mise en bouche + 1 plats chaud
+ 1 fromage(blanc ou affinés) + 3 pièces sucrées

Pour vos invités venant uniquement au cocktail(12 pièces/pers.) : **15,00€ TTC /personne**

LES 2 ANIMATIONS SALEES CHAUDES

1. PLANCHAS(1pièce)

- Version Mer
- Version Terre
- Foie gras poêlé

2. 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 au thon, coriandre

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 cœur de saumon fumé, crémeux au mascarpone, aneth
- Blinis apic gambas au coulis de tomates aux épices, coriandre

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 FONDANTS(1 pièce)

- Fondant citron/aneth, cœur de saumon, crème d'Isigny
- Fondant poivron, dos de cabillaud au piment d'Espelette, caviar de poivron rouge
- Fondant légumes verts, tomate confite, fromage frais au basilic

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)

- **Pana cotta au saumon fumé**, citron vert, **aneth**, mini frite de gressins
- **Tiramisu sablé parmesan**, chèvre frais, **pesto basilic**, tartare de tomate
- **Foie gras de canard mi-cuit**, tartare de pomme poêlée, **caramel balsamique**

LES PLATS :

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

LES FROMAGES

- **Fromage blanc à la crème fraîche, sucre et coulis de framboise**
ou
- **Assiettes 3 fromages affinés : Domaine de Bresse – Comté affiné 12 mois – Chèvre mi-sec**

LES DESSERTS :

SERVICE SUR TABLE OU SUR BUFFET

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

- LE BUFFET DOUCEUR -

36,00€ TTC / personne

20h30 à 1h30

4 entrées + 2 plats + 1 fromage + 3 desserts

LES ENTREES(4 entrées au choix)

LES SALADES

- Les perles au saumon fumé, sauce yaourt / aneth / citron
- La collection de tomates Cerise, huile d'olive/vinaigre balsamique, mozzarella di Buffala, basilic (25/04 au 30/09)
- Les légumes en brunoise, mayonnaise à la bisque, dés de saumon cuit
- La Grecque: tomates cerises, concombre, dés de feta, rémoulade à l'huile d'olive

LES LINGOTS

- Le fromage de chèvre, cœur de tomates confites, basilic, pesto
- Le moelleux d'avocat à la coriandre, queues de crevette, sauce cocktail
- Le fondant de volaille aux girolles , cerfeuil, caramel balsamique
- Le saumon frais à la ciboulette, crème d'aneth

LES VERRINES

- Le cappuccino de petits pois à la menthe, crème de Parmigiano Reggiano 24 mois, brunoise de brésoala
- Le velouté d'asperges vertes, crémeux chèvre frais/ciboulette, caramel de truffe
- Le cheese cake salé : sablé parmesan, cheese cake, fine ratatouille
- Le velouté de tomate au basilic, crémeux de chèvre frais, crumble au pesto

LES PLATS(choix de 2 plats)

SERVICE EN BUFFET

LES POISSONS

- **Le pavé de saumon**, sauce citron, compote de poireaux à la muscade
- **Le dos de cabillaud** au thym et au laurier, jus réduit au cidre fermier

LES VIANDES

- **Le filet de poulet** à la crème de volaille
- **Le filet mignon de porc rôti**, sauce à la moutarde à l'ancienne

- **Le bœuf à la bourguignonne**, lardons, champignons et oignons grelots
- **Le curry doux d'épaule d'agneau**, crème de noix de coco
- **Le filet de canette aux épices de colombo**, sésame doré, jus de canard réduit au miel, **polenta crémeuse au parmesan** et abricots poêlés au romarin
- **Le suprême de pintade rôti** à la crème de cerfeuil

LES FROMAGES

SERVICE SUR ASSIETTE

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

LES DESSERTS :

SERVICE SUR BUFFET OU SUR ASSIETTE

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

POUR LES MENUS

- LES GARNITURES - CHOIX DE 2 GARNITURES

LES LEGUMES

- 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
- Tian de légumes : courgettes, aubergines, tomates, échalotes, herbes de Provence
- Flan aux légumes du soleil (tomates, courgettes, poivrons), rondelle de tomate, herbes de Provence
- Clafoutis aux tomates cerises et brebis

LES FECULENTS

- Notre gratin Dauphinois à la crème, emmental, mozzarella
- Lingot de polenta au parmesan
- Crêpes vonnassienne (3 pièces/personne) **supplément à 1,00€ TTC / personne**
- Timbalé de riz parfumé

- LES FRAICHEURS DU MILIEU -

3,00€ TTC par personne

- Sorbet pomme verte - Manzana
- Sorbet citron vert – Vodka
- Sorbet Mojito - Rhum Havana Club
- Sorbet poire – Eau de vie poire

- **Si alcool fourni par le client – à 2,00€ TTC par personne**

- LES DESSERTS -

LES VERRINES

- Tiramisu framboises, coulis de kiwi
- Tiramisu fraises, sirop de grenadine(20/04/18 au 15/09/18)
- Tiramisu pommes caramel, pain d'épices
- Tiramisu chocolat blanc, petit Lu
- Salade de fruits du moment
- Panna cotta aux trois chocolats
- Panna cotta vanille, déclinaison d'ananas
- Verrine façon tarte au citron meringuée spéculoos
- Verrine façon tarte aux framboises mojito et palets breton
- Verrine mousse chocolat craquante aux gavottes
- Verrine crémeuse citron-limoncello

LES VERRINES GLACEES

- Parfait glacé aux fruits rouges
- Sorbet fraise au thermomix (20/04/18 au 15/09/18)
- Caramélia crème glacée vanille, caramel beurre salé, biscuits Oréo

LES CASSOLETTES(1 pièce)

- **Crèmes brûlées**(1 parfum au choix)Lavande, Carambar, Spéculoos ou Vanille
- Gratin de fruits rouges au mascarpone

LES ENTREMETS

- Gâteau au chocolat, cœur coulant chocolat blanc(*servi tiède*)
- Petite bombe glacée au chocolat
- Chou chocolat noir

LES DESSERTS DU PÂTISSIER de chez Benonnier

En sélectionnant un dessert du Pâtissier, nous vous conseillons de présenter les desserts du menu sur le buffet où chaque convive remplit son assiette(*sans gaspillage puisque les restes seront servis le lendemain.*)

- **La pièce montée en choux** : Minimum 80 choux – Forme cône sur socle caramel, dragées et fleur en sucre tiré, inscription sur nougatine : **1,20€ TTC le chou**

- **La pièce montée en macarons** : Minimum 80 macarons soit 7 étages(7 à 8 parfums) – Pyramide en PVC transparent : **1,00€ TTC le macaron**
- **Framboisier** : génoise, crème pâtissière, framboises : **2,00€ TTC la part**
- **Obolios** : biscuit nougatine, mousse chocolat noir : **1,20€ TTC la part**



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*)
- Blanc de volaille, sauce suprême, gratin de pommes de terre ou pommes rissolées
- Moelleux au chocolat ou glace(*suivant la saison*)

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 et Gressins(*suivant la saison*)
- Blanc de volaille, sauce suprême, Gratin de pommes de terre ou Pommes rissolées
- Fromage blanc à la crème
- Le même dessert que les menus adultes(*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.

POUR LES VEGETARIENS

- **Petits farcis végétariens** : Légumes de saison farcis au quinoas

POUR LA SALLE

HOUSSE DE CHAISES – à 2,50€ TTC/ chaise

- Housse blanche en synthétique

LE FORFAIT MENAGE DU DIMANCHE MATIN - à 90,00€

- Nous intervenons le dimanche matin de 8h00 à 10h00 pour le ménage du chapiteau et le débarrassage des dernières tables et des buffets. La vaisselle sera lavée et rangée, les toilettes nettoyées.
- **Information !** Nous vous demanderons juste d'enlever vos décorations de tables avant d'aller vous coucher.

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 mémorables et 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 cuisinier de 16h00 à 00h00/1h00
- 1 plongeur.

Service au-delà de 01h30 30 €/h par serveur (minimum 3 serveurs obligatoires pour le service et rangement)

- 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.

Ou pour un lendemain sans tracas, le Domaine du Cuiset, vous propose un véritable brunch de 11h00 à 15h00. Vous ne faites rien, nous nous chargeons de tout préparer et de vous servir.

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 : éclats de pistache, 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!*).
- A prévoir : nappes papier pour vos tables et buffets – pain – café/sucre – vaisselle jetable
- Sans service ou nous consulter pour un devis

LE BARBECUE

(*de mai à 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!*).
- A prévoir : nappes papier pour vos tables et buffets – pain – café/sucre – vaisselle jetable
- Sans service ou nous consulter pour un devis

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€**

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€**

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).
- A prévoir : nappes papier pour vos tables et buffets – pain – café/sucre – vaisselle jetable
- Sans service ou nous consulter pour un devis



LE BRUNCH

18,00€ TTC /personne

11h00 à 15h00

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.

Une harmonieuse combinaison de détente et de convivialité à partager dans une ambiance décontractée. Découvrez un buffet coloré et gourmand, d'entrées, de plats chauds, de fromages et de délicieux desserts.

Pour les lève-tard, les incontournables du petit déjeuner sont également proposés : pains divers, viennoiseries, jus de fruits et boissons chaudes.

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 pièces) 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
- Tarte aux pommes
- Brownies
- Fruits de saison

Informations : Grands buffets sucré/salé à partir de 11h00 et jusqu'à 15h00

- Ne faites rien ! Nous nous occupons de tout : service - nappes synthétique – serviettes papier vaisselle de table
- **Hors boissons alcoolisées**



LES PETITS PLUS

LA MISE EN PLACE DES TABLES

La mise en place des tables se fait le jeudi de 14h00 à 16h00.

Le plan de salle, remis le jour de la dégustation, doit être complété et envoyé par mail une semaine avant.

Si vous avez des chemins de table, nous vous proposons de les déposer au Domaine en début de semaine.

Nous vous informons que pour les petits changements de dernière minute, nous vous laisserons gérer les modifications.

Les housses de chaise seront déjà installées à votre arrivée pour toute location.

La remise des clés se fait le même jour.

Vos boissons non alcoolisées peuvent être stockées dans la chambre froide des boissons ce jour là.

Une dernière **mise au point** sera proposée pour un bon déroulement de votre soirée.

La facture des prestations du domaine du Cuiset vous sera présentée pour que le règlement soit fait le jour de votre départ (dimanche 18h00).

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.

LA CAVE

Les champagnes § Effervescents

- Bugey Brut Traditionnel « Domaine Monin » 9,90€ TTC
- Champagne René Bauser 19,50€ TTC
- Champagne René Bauser Rosé 20,50€ TTC

Les vins blancs

- Château La Grave – Sainte-Croix du Mont 9,90€ TTC
- Coin du Paradis – Gros-Pujol - « Chardonnay » 7,50€ TTC
- Jean Dellac – Pays d'Oc - « Chardonnay » 6,90€ TTC

Les vins rosés

- Les Cascades – Coteaux d'Aix-en-Provence 7,00€ TTC
- Saint-Chinian – L'excellence Saint-Laurent 6,50€ TTC

Les vins rouges

- La Rose Pourpre – Vieille Vigne - « Beaujolais » 8,90€ TTC
- Gourmandise Domaine de Montine - « Vallée du Rhône » 8,50€ TTC
- Château Saint-Romain - « Côtes- du- Rhône » 8,50€ TTC

Les softs

- Cristalline 150cl 1,00€ TTC
- Rochambeau (*fine gaz*) 125cl 1,00€ TTC
- 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
- Oasis Tropical 200cl 3,70€ TTC
- Lipton Ice Tea pêche 150cl 3,40€ TTC

Les cocktails

- **Sangria Blanche 100cl** 6,50€ TTC
Vin blanc, limonade, framboises et pêches *ou autres fruits suivant la saison*
- **Mojito aux fruits rouges 100cl** 7,50€ TTC
Rhum, limonade, fruits rouges et citrons verts

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**.
Toute commande n'est définitivement enregistrée par la société CUISET RECEPTION qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour accord, accompagné d'un premier 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 en fin de location.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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).
8. 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.

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Bourg-en-Bresse.

La Direction
Fait le 18 octobre 2017

LE DOMAINE DU CUISET

TRAITEUR

Nous sommes à votre écoute et joignable du lundi au vendredi de 8h à 18h.

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 2018 AU 31 DECEMBRE 2018