

# LE DOMAINE DU CUISET

Service Traiteur Événementiel



## CARTE DES MENUS

# 2022



**Pour toute commande avec le traiteur du domaine, vous bénéficierez :**

- Accueil le jeudi à 14h pour la mise en place des tables et du couvert
- 5% de réduction sur le tarif de Location du Domaine
- Salle de cocktail(multiforme) offerte en cas de pluie

# VOTRE RECEPTION DE MARIAGE

Votre mariage est un événement inoubliable !

**LE DOMAINE DU CUISET** organisateur de mariages depuis 1996 et traiteur depuis 2002 quand Florence a développé le domaine familiale.

Elle a mis tout son savoir-faire et sa passion à votre service à travers ces nombreuses années.

Professionnelle de la restauration depuis plus de 30 ans, Florence a créé avec succès le service traiteur du Domaine du Cuiset.

Faites appel à ce prestataire pour régaler vos convives à l'occasion du plus beau jour de votre vie !

La Cheffe ne travaille que des produits frais et de qualité pour vous proposer des mets enchanteurs qui raviront les papilles des plus gourmands.

Elle vous concoctera un menu haut en couleurs et en saveurs pour votre joli jour qui s'annonce inoubliable

Professionnalisme, bienveillance et flexibilité sont ses maître mots !

Découvrez sa carte, et organisez le repas idéal de votre réception de mariage.

**Florence** 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 ma carte et laissez-vous envoûter...

**Merci à tous pour votre intérêt.**

**Florence DUCLOS BOURGEOUX**

Nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France,  
sauf pour l'agneau (éventuellement Nouvelle-Zélande)

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>• Cocktail Apéritif</b>		
Cocktail Velouté(8 pièces) .....		page 5
Cocktail Onctueux(10 pièces) .....		page 6
<b>• Cocktail à la Carte</b>		
Pizza et Quiche .....		page 7
Animations salées chaudes .....		page 7/8
<i>Plancha version Terre</i>		
<i>Plancha version Mer</i>		
<i>Plancha version Foie Gras</i>		
<b>• Les menus</b>		
Découverte .....		page 10
Gourmand .....		page 11
Dynamique .....		page 12/13
Garnitures .....		page 14
Fraîcheurs du milieu		
Fromages		
Desserts .....		page 15
<b>• Les options</b> .....		page 16
Pour les enfants		
Pour les prestataires		
Pour les menus spéciaux		
<b>• Arts de la table et Matériel</b> .....		page 17
<b>• Le personnel</b> .....		page 17/18
<b>• Prestations offertes</b> .....		page 18
Accueil jeudi à 14h		
<b>• Les dégustations</b> .....		page 19
<b>• Déroulement prévisionnel de la journée</b> .....		page 19
<b>• Lendemain de mariage</b> .....		page 20
Ménage avant le brunch		
Petit-déjeuner		
Buffet froid .....		page 21
Brunch .....		page 21/22
Spécialités au feu de bois .....		page 22
<b>• La cave</b> .....		page 23/24
<b>• Nos conditions générales de vente</b> .....		page 24/25

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

# COCKTAIL APERITIF

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** »

Nos 2 Cocktails Apéritifs

« **Le Velouté** » d'une durée 1h30 (*conseillé de 18h à 19h30*) et

« **L'Onctueux** » d'une durée 2h00 (*conseillé de 18h à 20h*)

**Compris :** le service - le nappage en tissu des buffets - la verrerie et la vaisselle - la glace à rafraîchir pour le service de vos alcools.

**Non compris :** les boissons

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)

14,00€ TTC / personne

18h00 à 19h30

ou 20h00 si vous rajoutez 2 pièces par pers. : Plancha ou Pizza/Quiche(devis sur demande)

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

### PIECES SALEES CHAUDES(2 pièces/pers)

#### 1. PALET(1 pièce)

- Palet d'omelette courgettes à la menthe
- Palet d'omelette lardons de chorizo et olives vertes

#### 2. FEUILLETE CROISSANT(1 pièce)

- Feuilleté croissant tapenade et parmesan
- Feuilleté croissant pistou et jambon

### PIECES SALEES FROIDES(6 pièces/pers)

#### 1. BROCHETTE(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. VERRINE(1 pièce)

- Verrine chutney d'aubergines et feta
- Verrine tomate confite et mousse de chèvre au basilic

#### 3. BLINIS(1 pièce)

- Blinis saumon et mascarpone à l'aneth

#### 4. MINI-POÊLON(1 pièce)

- Crème brûlée aux asperges vertes

#### 5. PAILLON de légumes crus

- Assortiment de 4 crudités/pers. : Tomate cerise – Bâtonnet de carotte – Radis - Courgettes
- Sauce fromage blanc au curcuma

#### 6. FINANCIER(1pièce)

- Mini-financier caviar de tomates/mozzarella basilic
- Mini-financier chorizo/abricots secs
- Mini-financier knacki/cheddar/ moutarde



## COCKTAIL ONCTUEUX (10 pièces)

16,00€ TTC / personne

18h00 à 20h00

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

### PIECES SALEES CHAUDES(4 pièces)

**1. PLANCHA ou BRASERO(1pièce** identique pour l'ensemble des invités) *page 7/8*

- Version Mer(*saumon-gambas-St Jacques*)
- Version Terre(*boeuf-agneau-poulet*)
- Poulet au curry et ananas ou Queue de gambas citronnelle chorizo

**2. PALET(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. CROSTINI(1 pièce)**

- Crostini munster et chorizo
- Crostini fromage fort et lard fumé

**4. FEUILLETE CROISSANT(1 pièce)**

- Feuilleté croissant tapenade verte et parmesan
- Feuilleté croissant pistou et jambon

### PIECES SALEES FROIDES(6 pièces)

**1. BROCHETTE(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. VERRINE(1 pièce)**

- Velouté de langoustines au curry(*tiède*)
- Verrine Panna cotta au poivron rouge et son crumble

**3. BLINIS(1 pièce)**

- Blinis saumon fumé et mascarpone à l'aneth
- Blinis avocat en guacamole et framboise

**4. MINI-POÉLON(1 pièce)**

- Crème brûlée au foie gras et aux 4 épices
- Crème brûlée au Brie de Meaux

**5. MINI-BURGER aux graines ou NAVETTE briochée(1 pièce)**

- Ganache foie gras et figues
- Nordique(*saumon fumé, fromage frais et aneth*)

**6. PIPETTE(1pièce)**

- Pipette Banylus, cube de melon, chiffonnade de jambon de Parme(*25/04 au 30/09*)
- Pipette coulis passion et gambas

## COCKTAIL A LA CARTE

Pour compléter les Cocktails Apéritifs et pour l'apéritif des enfants, nous vous conseillons nos plaques pizza/quiche et animations salées(plancha) 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*).

### - PIZZAS -

(96 mini-morceaux)

#### PLAQUE DE PIZZA:

Pizza emmental .....	32,00€
Pizza jambon et fromage .....	35,00€
Pizza mozzarella et emmental .....	35,00€

### - QUICHES -

(96 mini-morceaux)

#### PLAQUE DE QUICHE:

Lorraine .....	32,00€
Poireau et chèvre .....	34,00€
Thon et tomate .....	35,00€
Bacon-Poireau .....	35,00€
Saumon et épinard .....	40,00€

## ANIMATIONS SALEES CHAUDES

Les animations salées chaudes sont réalisées sur une plancha ou un brasero(*suivant la saison et le temps*) en direct par notre équipe 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

## Nos menus s'entendent TTC, comprenant:

- Le nappage et serviette en tissu blanc
- La vaisselle et la verrerie
- Le service pour une vacation de 5h  
Début de réception conseillé à partir de 20h30 jusqu'à 1h30 du matin.  
Au-delà de cet horaire, il sera facturé **30,00 € TTC** de l'heure par employé.
- Le petit pain portion
- Le café proposé sur le buffet à volonté

## Nos menus s'entendent hors :

- Boissons(Soft et Alcool)  
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 débarrassage des bouteilles vides est à la charge du client **ou**  
Forfait débarrassage par nos soins : 50.00 € TTC

### **Vous pouvez agrémenter votre dîner par :**

- Fraîcheur du milieu(3,00 € TTC par personne)

*La glace et alcool ne peuvent être fournis par le client - Le service est prévu après le plat chaud*

- Fontaine à champagne : 60,00€TTC(*hors champagne*)

### **Vous pouvez ajouter un quatrième desserts pour encore plus de gourmandise !**

- Pièce montée des mariés(1,40 € TTC le chou)
- Pièce montée en macarons(1,20 € TTC le macaron)

## **- MENU DECOUVERTE -**

**37,00€ TTC / personne**

**20h30 à 1h30**

### **ENTREE**

- **Tiramisu sablé parmesan au cœur de pesto basilic et tartare de tomates confites***(froid)*  
Salade fraîcheur et vinaigrette de framboise

- **Terrine de saumon au épinard en croûte feuilletée***(froid)*  
Mayonnaise au safran

- **Mousseline de brochet et écrevisses***(chaud)*  
Fond de gambas légèrement crémé ou  
Crème d'oseille

### **PLAT CHAUD + 2 GARNITURES au choix:**

- **Filet de canette aux épices de colombo et au miel**  
Polenta crémeuse au parmesan et abricots poêlés au romarin  
*(au choix 1 légume)*

- **Blanc de volaille farci au pesto de roquette et tomates confites**  
Jus réduit à l'échalote

- **Suprême de poulet fermier**  
Sauce crème  
*(supplément morilles 2,50€/personne)*

- **Saumon poêlé à l'huile d'olive et crumble de basilic**  
Beurre blanc citronné

### **FROMAGE BLANC**

*(Vous avez la possibilité de choisir une autre formule mais avec supplément : page 14)*

- **Fromage blanc d'Etrez**  
Petit panier de crème fraîche, coulis de framboise et sucre

### **DESSERT :**

*(Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou un service au buffet : page 15)*

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

## **- MENU GOURMAND -**

**41,00€ TTC / personne**

**20h30 à 1h30**

### **ENTREE**

- **Mini tatin de foie gras aux pommes confites sur tranche de pain d'épices***(fait maison)*  
Mesclun à la vinaigrette de cidre

- **Corolle croustillante aux noix de Saint-Jacques et aux poireaux confits**  
Beurre blanc citronné

- **Opéra de foie gras**  
Biscuit aux noix, foie gras et gelée au Maury*(vin doux rouge)*

### **PLAT CHAUD + 2 GARNITURES au choix:**

- **Cassolette veau/volaille aux morilles en habit feuilleté**  
Fond de volaille crémé

- **Magret de canard**  
Caramélisé aux pruneaux et sauce vin rouge **ou**  
Caramélisé à l'ananas et sauce cidre **ou**  
Sauce poivre vert

- **Suprême de poulet fermier**  
Sauce morilles **ou** Sauce écrevisses **ou** Sauce crème

- **Cabillaud rôti caviar de tomates et crumble au parmesan**  
Beurre blanc citronné

- **Filet de dorade et sa sauce de langoustines**

### **FROMAGE**

*(Vous avez la possibilité de choisir une autre formule mais avec supplément : page 14)*

- **Fromage blanc d'Étrepas**  
Petit panier de crème fraîche, coulis de framboise et sucre

### **DESSERT:**

*(Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou un service au buffet : page 15)*

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

## **- MENU DYNAMIQUE -**

**53,00€ TTC / personne**

### **FORMULE TOUT INCLUS:**

**Vin d'honneur « Long »(12 pièces) - 18h à 20h30**

**Repas : Mise en bouche + Plat chaud + Fromage + Dessert - 20h30 à 1h30**

### **VIN D'HONNEUR LONG(12 pièces/pers)**

**Option : 17,00€ TTC / personne pour vos invités venant uniquement au vin d'honneur**

#### **PLANCHA ou BRASERO(suivant le temps et la saison – au choix 2 pièces)**

##### **PLANCHA**

- Version Mer : saumon, gambas et st jacques(détail page 8)
- Version Terre : bœuf, agneau et poulet(détail page 8)
- Foie gras poêlé(supplément à 0,50€/pers)
- Poulet au curry et à l'ananas
- Queue de gambas à la citronnelle et chorizo

#### **SPECIALITES DU DOMAINE(1 pièce)**

##### **PAPILLON EN SUPPORT**

- Assortiment de 4 crudités/pers. : Tomate cerise – Bâtonnet de carotte – Radis - Courgettes
- Sauce fromage blanc au curcuma

##### **COOKIES(1 pièce)**

- Ganache foie gras sur cookies aux figues

##### **CLUB-BROCHETTES AU BLEU (1 pièce)**

- Beurre de Cognac et Pain d'épices

#### **PIECES SALEES CHAUDES(3 pièces)**

##### **1. PALET(1 pièce)**

- Palet d'omelette chorizo et olives vertes
- Palet d'omelette bacon-poireaux

##### **2. FINANCIER(1 pièce)**

- Bacon/parmesan
- Chorizo/abricots secs
- Caviar tomate/mozzarella/basilic

##### **3. FEUILLETE CROISSANT(1 pièce)**

- Feuilleté croissant saumon/boursin
- Feuilleté croissant à la truffe

#### **PIECES SALEES FROIDES(6 pièces)**

##### **1. BROCHETTE(1 pièce)**

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

- Brochette mozzarella et tomate cerise

## **2. VERRINE(1 pièce)**

- Velouté de gambas et d'écrevisses au curry(*tiède*)
- Verrine tomate, ricotta et croustillant parmesan
- Taboulé de chou-fleur aux petits légumes et purée cacahuètes

## **3. BLINIS(1 pièce)**

- Blinis saumon fumé et mascarpone à l'aneth
- Blinis avocat en guacamole à la framboise

## **4. MINI-POÊLON(1 pièce)**

- Crème brûlée au foie gras et aux figues
- Crème brûlée au Brie de Meaux

## **5. MINI-BURGER AUX GRAINES ou NAVETTE BRIOCHEE(1 pièce)**

- Saumon fumé/St Morêt et aneth
- Tomate confite/mozzarella et pesto
- Chiffonnade de coppa et bûche de chèvre

## **6. PIPETTES(1pièce)**

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

### **DÎNER SERVI A TABLE 20h30 à 1h30**

#### **MISE EN BOUCHE(1 pièce)**

- Espuma de foie gras et crumble de pain d'épices
- Tiramisu sablé parmesan, chèvre frais, pesto basilic et tartare de tomate
- Velouté de patate douce et sa Saint-Jacques poêlée
- Crème brûlée au foie gras et son espuma de pomme verte

#### **PLAT CHAUD + 2 GARNITURES au choix:**

- Pavé de veau sauce morilles
- ou
- 1 plat au choix dans les autres menus

#### **FROMAGE BLANC**

*(ou possibilité de choisir une autre formule avec supplément(voir page 14)*

- Fromage blanc d'Etrez
- Petit panier de crème fraîche, coulis de framboise et sucre

#### **DESSERT:**

*(Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou un service au buffet : page 15)*

- Assortiment de 3 mini-desserts XL
- ou
- Macaron XL framboise/vanille(*service à l'assiette*)

**- GARNITURES -**  
**AU CHOIX 1 LEGUME ET 1 FECULENT**

**LEGUMES**

- Tomate rôtie au romarin et à l'huile d'olive
- Poêlée de légumes confits
- Tatin de tomates cerises à la tapenade
- Mousseline de carottes au cumin
- Petit Flan de champignons au boursin
- Brunoise de légumes du soleil
- Flan de courgettes à la menthe

**FECULENTS**

- Gratin pommes de terre emmental/mozzarella
- Gratin pommes de terre et patate douce
- Polenta au parmesan
- Mousseline de patate douce au curry
- Timbale de riz parfumé
- Crêpes vonnassienne(3 pièces/personne) **supplément à 1,00€ TTC / personne**

**- FRAICHEUR DU MILIEU -**

**3,00€ TTC par personne**  
**A proposer après le plat chaud**

- Crème glacée à la liqueur Chartreuse verte
- 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)**

- Au choix des invités: Fromage blanc ou 3 fromages affinés(Comté, Bresse Bleu et Chèvre)  
(supplément de 1,00€ TTC/pers.)
- 3 fromages affinés à l'assiette(supplément de 1,50 €TTC / pers.)
- Plateau de 5 fromages affinés/table(supplément de 1,80 € TTC/ pers.)
- 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 2,00 € TTC/ pers.)

## **- LES DESSERTS -**

*Au choix 3 mini-desserts XL Esprit Café Gourmand*

### **VERRINE**

- Tiramisu framboise au coulis de passion(*ou coulis de kiwi*)
- Tiramisu spéculoos framboise
- Verrine façon tarte au citron spéculoos
- Mousse chocolat noir aux éclats de gavottes
- Chocolat-noisette(*biscuit noisette, mousse chocolat noir et nutella*)
- Salade de fruits exotiques au sirop de passion
- Diplomate aux fraises(*génoise, crème pâtissière à la chantilly et fraises*) – *(avril à mi-septembre)*

### **GLACE**

- Crème glacée chocolat et cacahuètes enrobées de chocolat
- Charlotte glacée vanille et framboise
- Crème glacée vanille et noix de pécan caramélisées

### **RAMEQUIN(1 pièce)**

- Crème brûlée vanille sur lit de spéculoos
- Crème brûlée au carambar et éclats de caramel
- Gratin de fruits rouges au mascarpone

### **BROCHETTE**

- Fruits de saison(*4 fruits/pers.*)

### **MINI-GATEAU**

- Moelleux Black & White au cœur coulant

## **LES ENTREMETS DU PÂTISSIER de chez BENONNIER**

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

### **LES PIÈCES 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
- Pour une commande de Pièce Montée(chou ou macaron), nous vous offrons la Fontaine à Champagne.

*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) MENU ENFANT(- 5 ans) – à 9,50€ TTC

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

### 2) MENU ENFANT(- 10 ans) – à 12,00€ TTC

- Croissant jambon/gruyère
- Volaille à la crème et 1 garniture du menu *ou pommes rissolées*
- Dessert du jour

### 3) MENU ADO(- 14 ans) – 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.

### MENU PRESTATAIRE – à 24,00€ TTC

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

## 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)
- Buffet desserts 80 à 100 personnes : 3,60m(2 tables x 180cm)
- 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(*brûlées par des cierges magiques ou tâchées de feutre ou de peinture, 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 le samedi. Vaisselle non fournie pour le dimanche sauf avec nos prestations Buffet Froid et Brunch*)

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, 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 repas suivant :

Entrée dans la salle : 20h30 – Repas : Entrée 21h, Plat 21h45, Fromage 23h00 et Dessert 00h00. 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 propose une équipe qualifiée, 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*)

## PRESTATIONS OFFERTES

### ACCUEIL LE JEUDI A 14H00 POUR :

**L'installation des tables et des chaises** est réalisée par notre équipe. Cependant il est conseillé de vérifier le nombre de tables et chaises avant la mise en place du couvert.

Le plan de la salle est à valider une semaine avant votre mariage. Nous conseillons de respecter nos exemples de configurations pour Si un changement intervient entre temps , nous vous laisserons gérer les modifications à votre arrivée.

**La mise en place du couvert : Nappes et Couverts** sont installés par notre équipe. N'oubliez pas de déposer éventuellement les chemins de tables avant le couvert.

**La mise en place des housses de chaises** est réalisée par notre équipe.

**La décoration** est possible après la mise en place des tables. La clé du chapiteau vous sera donnée avant notre départ.

Les autres clés vous seront données le vendredi matin.

**Le stockage de vos boissons « non alcoolisées »** est possible dans la chambre froide Toutefois la chambre froide sera mise en route vendredi après l'installation des boissons alcoolisées.

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

**Le règlement final et le chèque de caution** seront à prévoir jeudi.

**Une Fiche de Départ** vous sera remise pour vous aider à ranger le domaine.

**5% DE REDUCTION SUR LE TARIF DE LOCATION DU DOMAINE**

**SALLE DE COCKTAIL (MULTIFORME) OFFERTE EN CAS DE PLUIE**

## LES DEGUSTATIONS A 30,00€

**Les dégustations sont prévues à partir du mois de novembre à février, suivants nos disponibilités.**

Les déjeuners dégustations sont uniquement envisageables : sur rendez-vous 1 à 2 mois à l'avance, dans notre établissement le samedi midi. Nous facturons tous les repas à 30,00€/pers et 15€ pour les enfants.

Les 2 repas des mariés seront offerts le jour du mariage.

Pour un bon déroulement des déjeuners, nous demandons de choisir un même menu pour l'ensemble de la table. Puis de sélectionner : 2 entrées(ou 2 mises en bouche), 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.

## 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.

Nous laisserons un verre par personne qui n'est pris en charge pour le nettoyage. Cependant nous proposons dans notre service Ménage du Dimanche le débarrassage et le nettoyage des verres. Nous conseillons de prévoir des verres jetables pour la fin de soirée. Sinon nous pouvons vous proposer une location à 1,00€ le verre ballon 19cl.

**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 en supplément.

## - LENDemain DE MARIAGE -

Le lendemain de mariage, ce moment informel et décontracté qui permet aux invités de se retrouver une dernière fois autour d'un repas avant de conclure ce splendide week-end ? On vous propose quelques Formules mais avant il faut penser à nettoyer et remettre de l'ordre dans les tables à dîner et de redresser l'espace de réception. Vous pouvez sélectionner que l'option ménage et nous vous laissons gérer le lendemain(*vaisselle du domaine non disponible*)

### MENAGE AVANT LE BRUNCH EN OPTION

Nous vous proposons un **Forfait Ménage** pour remettre de l'ordre dans la salle de réception pour que vous n'ayez rien à ranger...De cette façon, vous n'aurez pas à vous soucier de la préparation et la journée du lendemain ne sera faite que de détente.

Cela peut vous permettre de souffler un peu après des mois de préparatifs.

**FORFAIT à 90,00€**

#### **LE FORFAIT MENAGE DU DIMANCHE MATIN COMPREND :**

**Le débarrassage total des tables et buffets 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.
- **Information !** Nous vous demanderons juste d'enlever vos décorations de tables avant d'aller vous coucher.

### PETIT-DEJEUNER

**5,00€ TTC /personne  
à partir de 9h dans la salle Parquet**

Vous pouvez commencer la journée en proposant le premier café.  
Il est composé d'un café et de 2 mini-viennoiseries/pers en libre service sur un buffet  
Formule à partir de 20 personnes

#### **CAFE(à volonté) :**

- Gobelet, cuillère et sucre

#### **MINI-VIENNOISERIES(2/pers.) :**

- Assortiment de mini viennoiseries: croissant – pain aux raisins - pain au chocolat

#### **Compris :**

- Buffet dans la salle Parquet à partir de 9h00 et jusqu'à 10h30
- Mise en place – serviettes- rangement en fin de service

## **BUFFET FROID**

**16,00€ TTC /personne**  
**12h00 à 14h00(ou 12h30 à 14h30)**

Cette Formule est présentée sur le buffet  
pour que chacun puisse se servir à sa guise et revenir s'il le souhaite.

### **LES SALADES :**

- Taboulé à l'oriental
- Plat de tomate mozzarella au pesto de basilic *ou Autre salade suivant la saison*

### **LA CHARCUTERIE :**

- Rosette
- Chiffonnade de jambon blanc
- Rôti de porc

### **LE FROMAGE :**

- Plateau de fromages secs

### **LE DESSERT :**

- Galette bressane : sucre, crème, chocolat et pralines

### **Compris :**

- Grands buffets salé/sucré dans la salle de réception à partir de 12h00 et jusqu'à 14h00
- Ne faites rien ! Nous nous occupons de tout : Mise en place – Nappage – Serviettes – Vaisselle- Service - Pain– Rangement en fin de service

### **Non compris :**

- Les boissons alcoolisées et non alcoolisées

## **BRUNCH**

**20,00€ TTC /personne**  
**10h30 à 12h30(10h à 12h)**

Cette Formule est présentée sur le buffet  
pour que chacun puisse se servir à sa guise et revenir s'il le souhaite.

### **LES BOISSONS :**

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

### **LA BOULANGERIE :**

- Assortiment de mini-viennoiseries: croissant – pain aux raisins - pain au chocolat - chouquettes(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

#### **LE FROMAGE:**

- Plateau de différents fromages affinés

#### **LE SUCRE :**

- Crêpes minute avec confitures, sucre glace et Nutella
- Moelleux au chocolat
- Corbeille de Fruits saison

#### **Compris:**

- Grands buffets sucré/salé dans la salle de réception 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

#### **Non compris :**

- Les boissons alcoolisées

## **SPECIALITES AU FEU DE BOIS**

Pour l'occasion, nous allumons notre vieux four à pain pour vous proposer des pizzas cuites minute. La cuisson peut commencer à partir de 13h jusqu'à 14h30.

A la sortie du four les pizzas sont découpées et proposées sur un buffet à côté du four à pain pour que chacun puisse se servir à sa guise et revenir s'il le souhaite.

#### **LES PIZZAS** (Ø 26 cm)

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

- La Marguerita : Tomate – mozzarella – olives – 8,00€
- La Romaine : Tomate – mozzarella – jambon blanc – 9,00€
- La Catalane : Tomate–mozzarella–chorizo–poivrons– 11,00€
- La Fromagère : Crème fraîche - 4 fromages-11,00€
- La Bressane : Crème fraîche - poulet - Bleu de Bresse – 12,00€

#### **LES TARTES BRESSANES** (8 à 12 parts)

Commande minimum 5 pièces

- Sucre à 9,00€
- Crème à 9,00€
- Pépites de chocolat à 10,00€
- Pralines à 11,00€

#### **Compris:**

- Découpe et service sur le buffet

#### **Non compris :** L'installation de vos tables à dîner(nappes et serviettes)

- La vaisselle(non fournies par le domaine)
- Les boissons alcoolisées et non alcoolisées
- Le rangement de vos tables à dîner

# LA CAVE

## LES BULLES

*(1bt/3 à l'apéritif et 1bt/6 au dessert)*

Blanc de Blancs Brut Méthode traditionnelle Adrien Romet 75 cl à **8,00€ TTC**

Bugey AOP Cerdon méthode ancestrale rosé « La Cuverie à Revonnas » à **12,60€ TTC**

Champagne brut Cuvée Origine Bauser bouteille 75 cl à **21,50€ TTC**

Champagne Brut Blanc de Noirs Grande Réserve Gremillet bouteille 75 cl à **27,00€ TTC**

## LES VINS BLANCS

*(1bt/5 pers)*

Bugey blanc AOP 2019 Patchwork « La Cuverie à Revonnas » à **11,70€ TTC**

Saint-Chinian Excellence Saint-Laurent 75 cl à **5,80€ TTC**

## LES VINS ROUGES

*(1bt/3 pers)*

Côtes-du-Rhône Réserve Famille Perrin bouteille 75 cl à **9,50€ TTC**

Côtes du Rhône M. Chapoutier 75 cl à **11,00€ TTC**

## LES COCKTAILS *avec alcool* (100cl = 4 pers.)

**Présentation dans nos fontaines de 8 litres = 32 personnes**

*Commande 8 litres minimum et par 8 – Possibilité de variés les cocktails*

**Cocktail Printanier** très frais, comme le mois de mai à **10,00€ TTC/litre (80,00€/Fontaine)**  
*Vodka, cidre doux (ou jus de pomme) sirop de rhubarbe, menthe fraîche, quartiers pommes vertes et eau pétillante*

**Cocktail Sangria blanche** festive et fruitée à **10,00€ TTC/litre**  
*Calvados, vin blanc sec, eau pétillante, morceaux pêches-pommes-raisin et framboises*

**Cocktail Pommier** le cocktail de l'automne à **10,00€ TTC/litre**  
*Whisky, cidre doux, soda au gingembre : Ginger Ale, batons de cannelle, gousse de vanille, jus de citron et quartiers pommes*

**Cocktail Clémentine** plein de peps à **10,00€ TTC/litre**  
*Tequila, jus de clémentine, jus d'orange, menthe fraîche et quartiers citrons verts et clémentines*

**Cocktail Mimosa à l'ananas** à **12,00€ TTC/litre**  
*Jus d'ananas, jus d'orange, pétillant et fraise pour la décoration (ou autres fruits rouges)*

**Cocktail Punch Tropical** parfumé aux fruits tropicaux à **12,00€ TTC/litre**  
*Rhum ambré, Cointreau, nectar de mangue, les jus : ananas-orange et citron vert, morceaux ananas et quartiers citrons verts*

### LES COCKTAILS *sans alcool*(100cl = 5 pers.)

Présentation dans nos fontaines de 8 litres = 40 personnes

Commande 8 litres minimum et par 8

**Citronnade à la menthe à 6,00€ TTC/litre**(48,00€ la fontaine de 8L)

*Eau sucrée, jus et rondelles de citron jaune et menthe fraîche*

**Cocktail Mojito Original à 6,00€ TTC/litre**

*Eau gazeuse, sirop de canne, rondelles de citron vert et menthe fraîche*

**Cocktail Rio à 6,00€ TTC/litre**

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

### LA BIÈRE PRESSION

**Fût 30L de bière blond FELSGOLD à 90,00€ TTC/fût**

*(machine et gobelets)*

### LES FORFAITS

**FORFAIT VINS à 5,00€ TTC/pers**

Bugey blanc AOP 2019 Patchwork *(1bt/5 pers)*

Côtes du Rhône M. Chapoutier *(1bt/3 pers)*

Eaux minérales *(1bt/pers)*

*(les bouteilles non consommées seront emportées par le client)*

*ou*

*(risque de supplément si la consommation est supérieur, mais le client sera informé avant de facturer des bouteille en plus)*

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

*(Cristalline 150cl et Badoit 100cl)*

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.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes **Conditions Générales de Vente**.
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. Étapes de commande :

La proposition de devis pour les services de traiteur est valable un mois à compter de la date d'envoi par mail. Le Client retourne à CUISET RECEPTION l'exemplaire original du devis signé.

La signature du devis, comprenant les présentes CGV, vaut acceptation et forme le devis.

5. **En cas d'annulation totale/Modification**

Toute modification de commande par le Client après confirmation de sa commande est soumise à l'acceptation de CUISET RECEPTION.

Les règles d'annulation sont strictes :

L'annulation du devis à l'initiative du client doit être adressée à CUISET RECEPTION par lettre recommandée avec accusé de réception, la date de réception par CUISET RECEPTION faisant foi.

Une annulation est confirmée par retour de mail de CUISET RECEPTION.

Les arrhes restent acquises à CUISET RECEPTION qui pourra en outre réclamer le solde du montant de la prestation si l'annulation intervient moins de 8 mois avant la date prévue d'entrée dans les lieux.

Au-delà des 8 mois CUISET RECEPTION remboursera les arrhes mais se réserve la faculté de retenir la somme correspondant à 10% du montant global de la prestation, au titre du paiement des prestations d'ores et déjà réalisées.

En cas d'annulation à l'initiative de CUISET RECEPTION avant la prise de jouissance des locaux, pour quelque raison que ce soit, sauf en cas de force majeure ou du fait d'un tiers, celle-ci remboursera au Client les arrhes versés.

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 demeurent 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 22/10/2021

# LE DOMAINE DU CUISET

Service Traiteur Événementiel



## CARTE TRAITEUR 2022

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 : [contact@ledomaineducuiset.com](mailto:contact@ledomaineducuiset.com)

**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 2022 AU 31 DECEMBRE 2022**