

TARIF 2019

LE DOMAINE DES CHARMES

Avenue des Sports - LESQUIN

Tarif adultes

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 Euros/enf

+ 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif

Formules tout compris
sauf Disc Jockey et matériel de sono

Formule n° 1	Buffet froid	54.00 Euros T.T.C *
(Sauf mariage)	De 40 à 49 adultes	58.00 Euros T.T.C *
Formule n° 2	Buffet réception - Mariage	59.00 Euros T.T.C *
Formule n° 3	Buffet Prestige (et plat chaud) Soirée de mariage	70.00 Euros T.T.C *
Formule n° 4	Repas chaud	54.00 Euros T.T.C *
(sauf mariage)	De 40 à 49 adultes	58.00 Euros T.T.C *
Formule n° 5	Repas chaud soirée de mariage	68.00 Euros T.T.C *
Formule n° 6	Repas chaud du Gourmet	72.00 Euros T.T.C *
	De 30 à 35 adultes	74.00 Euros T.T.C *
Formule n° 7	Cocktail dinatoire et plat chaud Soirée de mariage ou anniversaire	60.00 Euros T.T.C *
Formule n° 8	Buffet gastronome (et plat chaud)	72.00 Euros T.T.C *
Formule n° 9	Cocktail dinatoire	48.00 Euros T.T.C *

* Menu susceptible de contenir des ingrédients allergènes



Salons disponibles la veille de la réception uniquement pour les soirées de mariage

Adresse Internet : WWW.PICAVET-TRAITEUR.COM

Livre d'or : www.domaine-des-charmes.fr

E. Mail : ppicavet@wanadoo.fr

Réservation : 03.20.86.05.95

Fermeture le lundi et le mercredi

Le Domaine des Charmes *organise des réceptions*
avec des formules en tout compris (Salle, Service, Repas, Boissons)



Le dimanche : Horaire de votre réception de 12 h 30 à 19 h 30
Possibilité d'heure supplémentaire jusque 20 h 30. Fermeture de l'établissement à 21 h

En soirée le samedi de 19 heures 30 à 3 heures (Arrêt de la sono 3 h)
Possibilité d'heure supplémentaire jusque 5 heures. Fermeture de l'établissement à 5 h 15

En cas de dépassement d'horaire :

- *Un supplément de 150 Euros de l'heure vous sera facturé*
Boissons et service inclus - (facturation à la demi-heure)
- *Pour la réservation des 2 salons (Côté Jardin et Lilas, un supplément de 300 Euros de l'heure vous sera facturé*
Boissons et service inclus - (facturation à la demi-heure)



LE SAMEDI : *Sono -Uniquement notre animateur, 550 Euros (500 Euros à régler directement au D.J et 50 Euros à la SARL Picavet pour la location du matériel)*
(Heure supplémentaire 50.00 EUROS pour le DJ)

LE DIMANCHE *de 14 h à 19 h 30 : Sono notre animateur, 330 Euros (280 Euros à régler directement au DJ et 50 Euros à la SARL Picavet pour la location du matériel)*



Pour des horaires différents, nous consulter

Buffet Froid sauf Mariage
ANNIVERSAIRE - COMMUNION

A partir de 50 adultes
De 40 à 49 adultes

Formule n° 1

54 €uros TTC * par pers.
58 €uros TTC * par pers.

Apéritif
(à volonté)

Kir, Cocktail, Jus d'orange, Biscuits
Cocktail sans alcool

Buffet

Gâteau de Saint Jacques – Sauce Cocktail
Pannequet de saumon fumé
Tomate antiboise
Cocktail de crabe crevette
Verrines variées

Terrine de lapin
Jambon en griffe
Jambon cru de Montagne
Rôti de boeuf glacé
Emincé de filet mignon rôti

Cascade de crudités (8 variétés minimum suivant saison)
Salade Piémontaise, Carottes râpées, Céleri, Taboulé
Concombres, Salade de pâtes, Champignons à la grecque
Salade de betteraves
Sauces

Ronde de brie - Pavé du nord - Méli mélo de salade- pain – beurre
Service à l'assiette

Dessert : Présentation en salle

Assiette gourmande : 2 parts par assiette
Gâteau craquant au chocolat - Gâteau aux deux Chocolats
ou Entremets aux fruits rouges

Boissons repas
(à volonté)

Vin blanc - Vin rouge A O C - Rosé
Bière Stella Artois, Jus d'orange, Coca, Eau pétillante, Eau plate, Café

Boissons de Soirée
(à volonté)

Bière Stella Artois
Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate,
Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 EUROS
+ 6 ans jusque 12 ans : demi –tarif

Si le nombre est inférieur, un forfait de 2 320 EUROS vous sera facturé.

Buffet Réception - Mariage
(60 adultes minimum)

Formule n° 2
59 €uros TTC* par pers.
Sans fromage

Apéritif

(à volonté)

Cocktail Paradise, Kir et Jus d'orange – Mise en bouche, Biscuits
Cocktail sans alcool

Farandole d'entrées froides

Pannequet de saumon fumé
Tomate garnie au thon
Terrine de Saint Jacques coraillé
Cocktail de Crabe crevettes sauce cocktail
Verrines variées (3variétés)
Aspic de langue façon lucullus
Jambon sec de montagne

Viandes et charcuteries

Pièce de Boeuf glacée
Filet mignon rôti
Filet de canard
Jambon en griffe
Terrine de lapin

Cascade de Crudités et salades : 10 variétés

Dessert : Servi sous forme de buffet 8 variétés

Présentation en salle de la pièce de mariage

Gâteau aux deux chocolats
Gâteau fruits rouges
Tarte au citron
Poire caramel

Chibouste pomme
Fraisier (suivant la saison)
Gâteau au chocolat
Tartes variées

Boules de glaces variées (3 variétés)

Boissons Repas

(à volonté)

Pour les entrées

Vin blanc

Pour les viandes et Fromages

Vin rouge Bordeaux Château A O C - Rosé

Boissons de Soirée

(à volonté)

Bière Stella Artois
Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate,
Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Option Fromage : Brie, Comté, Pavé du nord, servi à l'assiette sur un composé de Salade

Supplément de 3 € par pers.

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 3540 euros vous sera facturé

Buffet Prestige et Plat Chaud **Formule n°3**
(Minimum 60 adultes) **70 Euros TTC* par pers.**
Prestation très appréciée pour les repas de mariage par sa diversité d'entrées
Servies au buffet suivi d'un plat chaud traditionnel servi à table.

Apéritif
(à volonté)

Cocktail Paradise, Kir et Jus d'Orange – Mise en bouche, Biscuits
Cocktail sans alcool

Entrée froide
au buffet

Pannequet de Saumon fumé – Sauce cocktail
Gâteau de Saint Jacques coraillée
Ballottine de Saumon frais glacé
Tomates garnies océanes
Verrines variées
Jambon cru de Montagne
Aspic de Langue en Lucullus
Cocktail crabe crevettes
Brochette océane
Sauces cocktail et mayonnaise

Plat de résistance
servi table

Filet de Canard Rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert
Ou Gigot rôti et son jus corsé aux épices douces
Ou Pièce de Boeuf sauce Périgourdine (Aloyau)
Ou Pièce bœuf du gourmet
Ou Pavé de veau rôti gingembre et cumin à l'orange
Ou Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crévés (+3 € par pers.)
Ou Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 1 € par pers.)
Ou Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)
Ou Suprême de pintade aux épices douces et abricots confits (sans os)
3 garnitures

Fromage
à l'assiette (3 variétés)

Brie, Comté, Pavé du nord, sur lit de salade

Dessert

Présentation en salle de la pièce de mariage
Gâteaux au chocolat, fruits rouges (2 parts par assiette)
ou
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron –
Boules de glaces variées - etc.)

Boissons repas
(à volonté)

Vin blanc : Bourgogne Chardonnay Côtes de Chitry ou Cépage Sauvignon
Vin rouge Château Bordeaux A O C - Rosé

Boissons de soirée
(à volonté)

Bière Stella Artois, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Coca,
Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 euros par enfant.

+ De 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif

1 bouteille de vin de votre choix vous sera offerte, pour la dégustation

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 un forfait de 4200 euros vous sera facturé

Repas Chaud (sauf Mariage)
ANNIVERSAIRE - COMMUNION

Formule n° 4

De 40 à 49 adultes
A partir de 50 adultes

58 Euros TTC* par pers
54 Euros TTC* par pers

Apéritif (à volonté)

Kir, Cocktail, Jus de Fruits – biscuits – Cocktail sans alcool
Mise en bouche

Une Entrée froide
(Au Choix)

Terrine de foie gras et son chutney de figue
Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) + 1 € par pers.
Symphonie océane (verrine, saumon fumé, brochette) petite salade
Tartare de saumon frais aux agrumes, petite salade et sa vinaigrette balsamique

ou entrée chaude : (Au choix)

Filet de flétan et son fumet crémé à la fondue de fenouil safrané
Cassolette de blanc Saint Jacques et gambas, brunoise de légumes et pleurotes crévés
Filet de plie farcie à la mousseline de crustacés et son coulis
Dos de flétan au coulis de crustacés crévé
Croustadine de volaille et de pleurotes sauce suprême
Filet de sandre aux petits légumes sauce au chardonnay crévé

Plat (Au Choix)

Suprême de pintade aux épices douces et abricots confits (sans os)
Gigot rôti et son jus corsé aux épices douces
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 1 € par pers)
Pièce de Boeuf rôtie sauce Périgourdine
Filet de canard rôti au miel et citron vert (+ 1 € par pers)
Pavé de veau rôti, gingembre et cumin à l'orange

Garnitures (3 variétés)

Fromage

Salade servie avec 3 fromages
(Brie - Comté – Pavé du nord)

Dessert

Gâteau au chocolat ou Entremets aux fruits rouges (service à l'assiette)
Présentation en salle du Dessert (Anniversaire – Communion)

Boissons repas
(à volonté)

Vin blanc - Vin rouge Château Bordeaux A O C - Rosé

Boissons de Soirée
(à volonté)

Bière Stella Artois
Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate,
Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 euros par enfant
+ 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

. Si le nombre est inférieur, un forfait de 2320 Euros vous sera facturé.

SOIREE DE MARIAGE
(Minimum 50 adultes)

Repas chaud
Formule n° 5
68 Euros TTC* par pers.

Apéritif (a volonté)

Cocktail et Kir - Jus d'Orange – Mise en bouche - biscuits
Cocktail sans alcool

Une Entrée froide
(Au choix)

Tartare de saumon fumé en cannelloni et sa crème de bisque citronnée
Terrine de Foie Gras et sa Gelée au Sauternes
Symphonie océane (verrine, saumon fumé, brochette) petite salade
Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) + **1 € par pers**

ou une Entrée Chaude (Au choix)

Dos de flétan, saint jacques sauce champagne
Cassolette de blanc de saint jacques et gambas, brunoise de légumes et pleurotes crévés
Filet de plie farcie, mousseline de crustacés et son coulis
Filet de flétan et son fumet crévé à la fondue de fenouil safrané
Filet de sandre aux pétales de Saint Jacques sauce noilly

Plat (aux choix) servi avec garnitures

Pièce de boeuf rôtie Sauce Périgourdine (Aloyau)
Filet de bœuf rôti sauce périgourdine (**supplément de 3.50 € par pers.**)
Filet de canard rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ **1 € par pers**)
Suprême de pintade aux épices douces et abricots confits (sans os)
Pavé de veau rôti, gingembre et cumin à l'orange
Pièce de veau rôti aux éclats de morilles crévées (+ **3 € par pers.**)
Longe de veau et son jus réduit au thym (+ **2 € par pers.**)

Fromage

Brie - Comté – Pavé du nord sur lit de salade

Dessert

Présentation en salle de la Pièce de Mariage
Gâteau chocolat et fruits rouges (2 parts par assiette)
Ou
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron –
Boules de glaces variées - etc.)

Boissons repas (à volonté)

Vin blanc : Cépage Sauvignon (ou vin différent nous consulter)
Vin Rouge: Château Bordeaux AOC - Rosé

Boissons soirée (à volonté)

Bière Stella Artois, Jus d'orange, Eau pétillante, Coca, Eau plate,
Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Enfants : Jusque 6 ans : 10.00 euros/enfant et + 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif
Si le nombre de couverts est inférieur à 50 un forfait de 3 400 Euros vous sera facturé

Repas Chaud du Gourmet

Formule n°6

De 30 à 35 adultes

74 €uros TTC* par pers

A partir de 36 adultes

72 €uros TTC* par pers

Formule recommandée pour les repas du midi

Apéritif (à volonté)

Cocktail Paradise, Kir et jus d'orange servis avec mise en bouche et biscuits
Cocktail sans alcool

Première Entrée

Froide

Ou

Tartare de saumon fumé en cannelloni et sa crème de bisque citronnée

Ou

Terrine de Foie Gras et son chutney de figues – pain brioché

Ou

Symphonie océane (verrine, saumon fumé, brochette) petite salade

Ou

Tartare de saumon frais aux agrumes, petite salade et sa vinaigrette balsamique

Deuxième entrée

Chaude

Ou

Cassolette de St Jacques et écrevisses Sauce Nantua

Ou

Gratin de St Jacques et sa fondue de poireaux crévés sauce Bercy

Ou

Parfait de Saint Jacques sauce champagne

Ou

Dos de flétan au coulis de crustacés crévés

Ou

Filet de sandre aux pétales de St Jacques

Sorbet

Pomme verte - Calvados ou Citron vert - Vodka

Ou Mandarine – Liqueur impériale

Plat de Résistance

Ou

Suprême de pintade aux épices douces et abricots confits (sans os)

Ou

Pièce de Boeuf Sauce Périgourdine (aloyau)

Ou

Filet de bœuf sauce périgourdine (+3.50 € par pers)

Ou

Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 1€ par pers)

Ou

Filet de Canard rôti sauce bigarade ou miel et citron vert

Ou

Pavé de veau et son jus réduit à la bière de garde

Ou

Pièce de veau rôti aux éclats de morilles crévées (+ 3 € par pers.)

Ou

Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)

3 Garnitures

Fromage

Brie, Comté, Pavé du nord sur lit de Salade

Dessert

(à définir)

Présentation en salle de la pièce de mariage

Gâteaux : Chocolat et Fruits rouges (2 parts par assiette)

Ou

Servi sous forme de buffet desserts à partir de 80 personnes avec **un Supplément de 3 € par personne**. 10 variétés : (Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Boules de glaces variées - etc.)

Boissons

(à volonté)

Vin blanc - Bourgogne Chardonnay Côtes de Chitry ou Cépage Sauvignon

Possibilité d'un verre de moelleux Vigné Lourac avec le foie gras

Vin rouge : Château Bordeaux A O C - Rosé

Boissons de Soirée

(à volonté)

Bière Stella Artois, Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate,

Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 euros par enfant - + de 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif

Si le nombre de couverts est inférieur à 30 adultes, un forfait de 2220 euros vous sera facturé

SOIREE DE MARIAGE ou ANNIVERSAIRE
Cocktail dinatoire plat chaud
Minimum 60 adultes

Formule n° 7
60 €uros TTC* par pers

***APERITIF et ENTREE sous forme de cocktail dinatoire vers 19 h 30* jusque 21 h 15/30 servi au buffet
10 pièces par personnes***

*Tapas
Briochettes variées
Navettes garnies
Toasts variés

Brochettes de filet de canard fumé
Brochettes de crevettes roses
Tartares aux deux saumons
Verrines de saint jacques et son fumet safrané
Verrines de salade du pêcheur aux agrumes
Petite perle marine sauce cocktail
Crèmeux de pleurotes et jambon cru
Crèmes de courgettes et d'aubergines à la provençale*

UN PLAT CHAUD servi à table vers 21 H 30 *

*Pavé de veau gingembre et cumin à l'orange
ou
Filet de canard rôti miel et citron vert
3 garnitures*

3 FROMAGES - SALADE vers 23 H*

***DESSERT : Présentation en salle de la pièce de mariage ou d'anniversaire
Vers Minuit 30 /1heure* – Servi sous forme de buffet desserts : 8 variétés***

*Gâteau aux deux chocolats Chibouste pomme
Gâteau fruits rouges Fraisier (suivant la saison)
Tarte au citron Gâteau au chocolat
Poire caramel Tarte variées
Boules de glaces variées (3 variétés)*

BOISSONS : ***Pour l'apéritif*** *Kir – Cocktail paradise – Cocktail sans alcool*
A volonté

Pour le repas *Vin rouge Bordeaux
Bière Stella Artois – Eau – Jus de fruit – Coca*

Pour la soirée *Bière Stella Artois – Eau – Coca cola – Jus d'orange
Café servi au buffet*

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

****Les horaires des plats sont prévus à titre indicatif***

Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément

Enfant : jusque 6 ans 10 € par enfant De 6 ans jusque 12 ans : Demi-tarif

****Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception***

Si le nombre de couverts est inférieur à 60, un forfait de 3600 €uros vous sera facturé

Buffet Gastronomer et Plat Chaud
(Minimum 80 adultes)

Formule n° 8

72 Euros TTC* par pers.

**Prestation très appréciée pour les repas de mariage par sa diversité d'entrées
Servies au buffet suivi d'un plat chaud traditionnel servi à table.**

Apéritif
(à volonté)

*Cocktail Paradise, Kir et Jus d'Orange – Mise en bouche, Biscuits
Cocktail sans alcool*

Entrée froide
Au buffet

*Tartare de Saint Jacques à la crème de petit pois
Pannequet de saumon fumé
Verrine de flétan sauce à l'aneth
Filet de rouget, concassé de tomate au piment d'espelette
Tartarine de saumon fumé
Brochette de filet de canard fumé, fruits exotiques
Asperges vertes
Aspic de langue fumé façon lucullus
Terrine de poechevlesh
Cocktail de crabe et crevettes aux agrumes (en coupe)
Chiffonnade de jambon cru de montagne*

Plat de résistance
servi table

*Filet de Canard Rôti Sauce Bigarade ou miel citron vert
Ou Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 1€ par*

pers)

*Ou Pièce de Boeuf sauce Périgourdine (Aloyau)
Ou Médaillon de filet mignon rôti sauce brune à la bière de garde
Ou Pièce de veau rôti aux éclats de morilles crémees (+ 3 € par pers.)
Ou Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)
Ou Suprême de pintade aux épices douces et abricots confits (sans os)
3 garnitures*

Fromage
à l'assiette (3 variétés)

Tomes du pays, Pavé du nord, sur lit de salade

Dessert

*Présentation en salle de la Pièce de Mariage
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron –
Boules de glaces variées - etc.)*

Boissons repas
(à volonté)

*Vin blanc : Bourgogne Chardonnay Côtes de Chitry ou Cépage Sauvignon
Vin rouge Château Bordeaux A O C - Rosé*

Boissons de soirée
(à volonté)

*Bièrre Stella Artois, Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate,
Café servi au buffet*

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans doit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 euros par enfant. Plus de 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif

1 bouteille de vin de votre choix vous sera offerte, pour la dégustation
Si le nombre de couverts est inférieur à 80 un forfait de 5760 euros vous sera facturé.

COCKTAIL DINATOIRE

Minimum 50 adultes

Formule n° 9

48 Euros TTC* par pers.

Anniversaire - Pacs - Entreprise

Réception sur une base de 50 adultes au salon BLEUETS uniquement

Horaire de 20 h à 2 h 45 / 3 heures

- Mise en place de tables rondes, chaises, guéridons
- Bar et décoration buffet

- 1 personne pour le service au buffet

20 pièces au buffet

1 verrine tartare de saumon à l'aneth
1 verrine de blanc de Saint Jacques tartare de tomate
1 verrine crémeux aux champignons
1 verrine de tartare de cabillaud sauce aigrette
2 brochettes de gambas
1 brochette de filet de canard fumé
2 briochettes variées
3 toasts
3 pièces chaudes
1 pain club
4 mignardises sucrées ou Gâteau anniversaire

BOISSONS

Vin rouge : Bordeaux
Bière - Eau – Jus de fruit – Coca
Café servi au buffet

Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon

PRIX SUR UNE BASE DE 50 ADULTES Forfait de 2400.00 TTC
Salle – Service – Cocktail (en tout compris sauf sono)

Au-delà de 50 adultes, le tarif des invités supplémentaire sera de 38.00 € TTC par pers.

Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément

****Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de réception***

Si le nombre de couverts est inférieur à 50 adultes, un forfait de 2400 Euros vous sera facturé

Conditions générales de vente

Réception du samedi :

Pour le salon « Côté Jardin » réservation uniquement pour des Réceptions d'un minimum de 100 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 100 x (exemple) 68 €* = 6800 €

Pour le salon « Lilas » réservation uniquement pour des Réceptions d'un minimum de 80 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 80 x (exemple) 68 €* = 5440 €.

Pour le salon « bleuets » réservation uniquement pour des Réceptions d'un minimum de 50 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 50 x (exemple) 68 €* = 3400 €.

Réservation des salons Coté Jardin et Lilas uniquement pour des Réceptions d'un minimum de 180 couverts adultes au repas. (Ex : 180 repas à 68 €* soit 12240 €) Si le nombre est inférieur, un forfait de 180 adultes vous sera facturé en tout compris (sauf sono).

Enfants : jusque 6 ans : 10.00 euros par enfant : de 6 ans jusque 12 ans : demi-tarif (pour toutes les Formules)

* **Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

RESERVATION

La réservation définitive est confirmée après le versement d'arrhes de **1000 Euros** pour le salon COTE JARDIN ou le salon LILAS et **800 Euros** pour le salon BLEUETS.

Pour la réservation définitive des deux salons LILAS et COTE JARDIN un versement d'arrhes de **3000 Euros** vous sera demandé.

Cette somme ne sera remboursée en aucun cas si annulation de la réception (Paiement en chèque)

Un bon de commande sera établi environ **60 jours** avant la réception ainsi que **le versement de 50 % du montant total de la facture à titre d'arrhes le jour de la rédaction du bon de Commande** – Le solde de la facture sera à régler dès réception de celle-ci (paiement par chèque sous huit jours)

Toute modification sur la quantité de commandes doit nous parvenir, par écrit le Jeudi avant la réception ou le Vendredi si celle ci à lieu le Dimanche, dans le cas contraire, les parts des personnes manquantes le jour de la réception vous seront facturées également

Toute dégradation, disparition ou casse du matériel mis à la disposition du client, à l'intérieur et à l'extérieur des Salons vous seront facturées. Le client s'engage à réparer ces dommages sur présentation de la facture et fera son affaire personnelle de tout remboursement de ses assureurs.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol ou perte d'objets personnels dans nos salons.

Le Domaine des Charmes se réserve le droit en cas de catastrophes naturelles (Vent, neige, inondation, etc. ...) d'annuler la réception sans recours ni appel du client.

En cas de difficultés d'approvisionnement, la carte peut subir des modifications.

Toutes les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Les confettis, pétards, fumigènes, lanternes, feux d'artifice et animations telles que boules, serpentins, ballons sont strictement interdits dans nos salons, nos Jardins et Parkings ainsi que les jeux de ballons. Merci de votre compréhension

A votre disposition :

Salon Côté Jardin (300 m²) :	100 à 180 couverts maxi en tables rondes de 10
Salon Lilas (250 m²) :	80 à 120 couverts maxi en tables rondes de 10
Salon Bleuets (170 m²) :	30 à 90 couverts maxi en tables rondes de 10

Possibilité d'une réception : Salon Côté Jardin et Salon Lilas (550 m²) soit une possibilité d'environ 400 couverts assis ou 350 couverts (en table de 10 personnes) avec piste de Danse.

**Important : veuillez indiquer le nom du salon sur vos cartes d'invitation Ex : Domaine des Charmes
Entrée Salon Lilas**

**POUR LES RECEPTIONS DU SAMEDI FERMETURE IMPERATIVE DE L'ETABLISSEMENT : 5 H
POUR LES RECEPTIONS DU DIMANCHE FERMETURE A 21 H 00**

TARIF valable jusqu'au 31 Décembre 2019

Tous les salons sont pré équipés en sono (ampli, enceintes, mixage, platine, laser). Uniquement notre animateur pour vos soirées dansantes et aucun matériel de sonorisation extérieur ne sera toléré.

Tables rondes 10 personnes ou tables rectangulaires (nous consulter) Nappage tissu.

Suppléments divers

Sorbet + alcool (Pomme – Citron vert – Mandarine) + 3.00 euros par personne

1 flûte de champagne + 5.00 euros par flûte

Fromage du Nord (Monts des Cats, Le carré du Vinage, Tome d'Orchies) selon approvisionnement + 2.00 euros par personne

Option autres fromages : Bleu – Chèvre - Tome Savoie + 2.00 euros par personne

Dessert : pièce montée en choux avec nougatine + 6.00 euros par personne
(Remplace l'entremet compris dans votre menu) - Minimum 40 pers.

Un chou en supplément + 3.00 euros par personne

Mignardise + 1.20 euros pièce

Charcuterie (terrines et jambon - pain - beurre - condiments) sur une base de 30/40 personnes – + 7.00 euros par personne

Pour vos invités de soirée
(Apéritif, boissons, fromage, salade, dessert) + 25.00 euros par personne

Décoration de table possible :

Au centre, 1 carré de fibre couleur de 80 cm de côté à 2.50 Euros pièce

Location écran - 2 m 40 / 2 M 40 : 30.00 Euros

Boissons

Champagne (Propriétaire Récoltant) 30.00 euros TTC pièce

Jus de fruits 3.50 euros TTC pièce

Pétillant Méthode traditionnelle 16.00 euros TTC pièce

Pour information, hôtels à proximité FASTHOTEL 03.20.87.64.64

NOVOTEL 03.20.62.53.53

MERCURE 03.20.87.46.46

Assurance annulation mariage à la charge du client : Groupe A F U 01.44.70.71.00

ORGANISATION DE VOTRE VIN D'HONNEUR

Au DOMAINE DES CHARMES suivi d'un repas

DE 80 A 149 personnes : 8 pièces à 20.50 € TTC* par pers. en tout compris

DE 80 A 149 personnes : 10 pièces à 23.00 € TTC* par pers. en tout compris

DE 150 A 199 personnes : 8 pièces à 19.50 € TTC* par pers. en tout compris

DE 150 A 199 personnes : 10 pièces à 22.00 € TTC* par pers. en tout compris

A PARTIR DE 200 personnes : 8 pièces à 17.50 € TTC* par pers. en tout compris

A PARTIR DE 200 personnes : 10 pièces à 20.00 € TTC* par pers. en tout compris

*** Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

La réservation de votre vin d'honneur doit être confirmée en même temps que la réservation de la salle par le versement de 400 €uros d'arrhes.

Mise en place d'un buffet, nappage, fourniture des coupes, verres à jus de fruits, chandelier, seau à glace ainsi que 4 personnes pour le service sur une base de 200 à 250 personnes sur une durée de 16 h à 19 heures (horaire à définir)

8 PIECES PAR PERSONNE

*2 toasts variés (1 bouchée)
2 Briochettes variées
2 sandwichs de pain surprise
2 mignardises sucrées*

10 PIECES PAR PERSONNE

*2 toasts variés (1 bouchée)
2 briochettes variées
2 sandwichs de pain surprise
2 mignardises sucrées
2 verrines salées*

BOISSONS

Pétillant Méthode traditionnelle (1 bouteille pour 3 personnes)

Bouteilles de Jus d'orange (à volonté)

Bouteilles d'eau pétillante - Bouteilles de coca – Eau minérale (à volonté)

<p><i>Ce prix comprend : la mise en place – le service. Les boissons et le Forfait 8 ou 10 pièces par personne</i></p>

TARIF valable jusqu'au 31 Décembre 2019

Pour d'autres Formules, veuillez consulter notre service « Traiteur », un devis personnalisé vous sera établi.