



Domaine de Fougouse

ÉVÉNEMENTIEL - PRIVATISATION - TRAITEUR



ANNIVERSAIRES & BAPTÊMES

SERVICE TRAITEUR

2022 & 2023

SOMMAIRE



VOTRE RÉCEPTION	3
OPTIONS À LA CARTE	4
LA FORMULE TRADITIONNELLE	5
LA FORMULE FANGOUSE	6
LES FORMULES COCKTAILS	7
LES BRUNCHS	8
LOCATION MATÉRIELS	9
PERSONNELS	10
CONDITIONS GÉNÉRALES	11



VOTRE RÉCEPTION

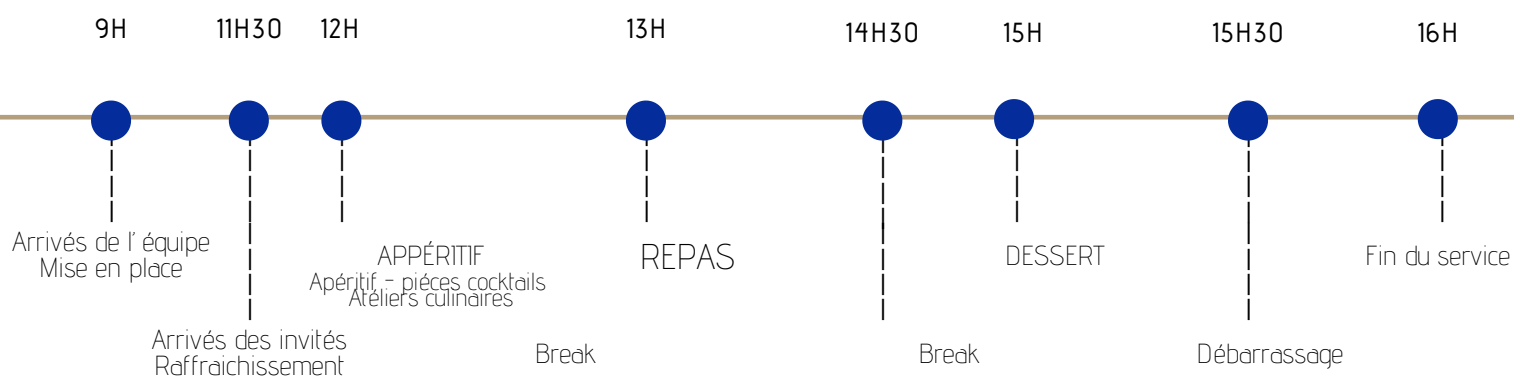
Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre événement

Nous vous proposons d'adapter votre apéritif en fonction de vos souhaits, vous pourrez choisir les différents ateliers culinaires & pièces cocktails à la carte.

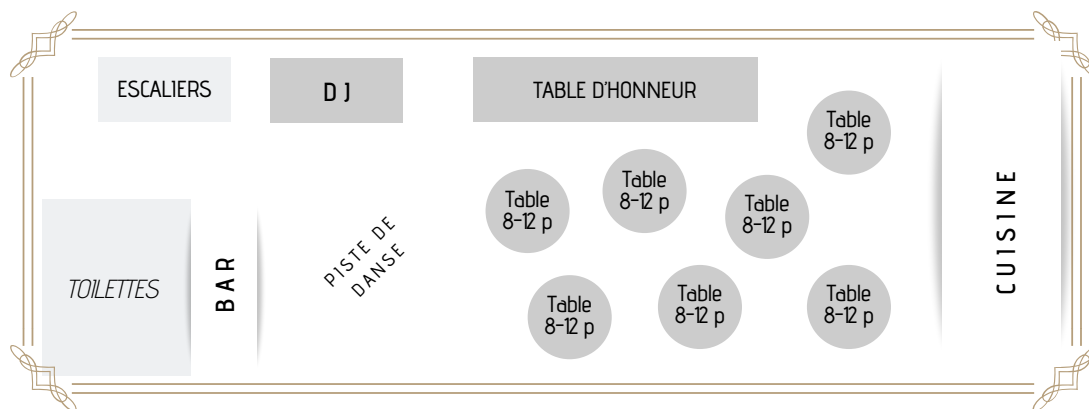
Nous nous occupons de la mise en place du mobilier.

L'organisation et le déroulement seront à convenir sur mesure en fonction de vos souhaits et possibilités.

ADAPTABLE EN JOURNÉE OU EN SOIRÉE



SUGGESTION DE MISE EN PLACE, POUR RECEPTION DE 100 PERSONNES



OPTIONS À LA CARTE

SUPPLÉMENTS

Bouteille cachetée - Domaine de Causse : 10 € / bouteille

Tireuse à bières + 1 fût (30L) : 110 €

Fût de bières supplémentaire (30L): 110 €

Housse de chaise : 1 € / chaise

Serviette tissus blanc : 1 € / serviette

Ateliers culinaires :

- Plancha camarguaise (Filet de taureau) : 2,90€ / personne

- Huîtres : 2,90€ / personne

- Jambon serrano : 2,90€ / personne

APÉRITIF TRADITION

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge

Eau plate, jus de fruits & sirops

Brasucade de moules

Duo de tapenade

Légumes croquants & crème ciboulette

Terrines de taureaux

Tarif
sur demande

APÉRITIF GOURMAND

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge

Eau plate, jus de fruits & sirops

Tataki de taureau

Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confite

Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort

Mini bagel au saumon crème d'aneth

Tarif
sur demande

* Tarifs établis sur la base de 100 personnes
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes



FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

ENTRÉE (A choisir)

Tataki de taureau aux saveurs asiatiques
Velouté de légumes de saison
Pomme de terre fondante & sa réduction de crème aux champignons
Tartare de saumon

PLAT (A choisir)

Gardiane de taureau & son riz gourmand
Brochettes de taureau marinées & potatoes
Rouille de seiche & pomme de terre
Paella
Aubergine grillée, ratatouille, mozzarella & potatoes
Curry gourmand & légumes

DESSERT (A choisir)

Pavlova fruits rouges
Brioche perdu
Fondant chocolat
Tarte citron meringuée
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée ^(+2€ par personne)

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)
Eau plate en carafe
Café

REPAS
À L'ASSIETTE

Tarif
sur demande

* Tarifs établis sur la base de 100 personnes
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

EN SUPPLÉMENT

ACCUEIL CAFÉ - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF TRADITIONNEL - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF GOURMAND - Voir détail page 4 de cette brochure)

MATÉRIELS - Voir détail page 4 de cette brochure)

FORMULE FANGOUSE :

INCLUS DANS LA FORMULE

ENTRÉE (A choisir)

Cromesquis de taureau
Gravlax de saumon
Velouté de saison & œuf parfait
Mozzarella panée & croute de noisette

PLAT (A choisir)

Filet mignon de porc, sauce champignons & pomme de terre
Ballottine de poulet, crème de moutarde & purée de céleri
Filet de daurade, sauce vierge & panis
Bourride de lottes & légumes
Pate pesto & tomate confite
Risotto champignons & parmesan

DESSERT (A choisir)

Tarte aux fruits
Tarte façon tatin
Parfait à la mangue
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée (+2€ par personne)

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)
Eau plate en carafe
Café

REPAS
À L'ASSIETTE

Tarif
sur demande

EN SUPPLÉMENT

ACCUEIL CAFÉ - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF TRADITIONNEL - Voir détail page 4 de cette brochure)

APÉRITIF GOURMAND - Voir détail page 4 de cette brochure)

MATÉRIELS - Voir détail page 4 de cette brochure)

* Tarifs établis sur la base de 100 personnes
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

FORMULES COCKTAILS

INCLUS DANS LA FORMULE

PROPOSITION N°1

PIÈCES COCKTAILS :

Tataki de taureau	FROIDES CHAUDES	Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confite		Croquette jambon ibérique
Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort		Tempura de gambas
Mini bagel au saumon & crème d'aneth		

+ ATELIER CULINAIRE:

Rouille de seiche OU Saumon Gravlax

+ SUCRÉES

Tartelette citron meringuée / Mini salade de fruits / Tartelette chocolat

PROPOSITION N°2

PIÈCES COCKTAILS :

Tataki de taureau	FROIDES CHAUDES	Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confit		Croquette jambon ibérique
Mini tartes aux légumes du soleil & bille de chèvre		Accra de cabillaud
Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort		Tempura de gambas

Mini bagel au saumon & crème d'aneth
Cube de thon artichaut & tomate mariné

+ ATELIER CULINAIRE:

Rouille de seiche OU Saumon Gravlax

+ ATELIER PLANCHA:

Brochette de taureau OU Brochette de St-Jacques & crevette

+ SUCRÉES

Tartelette citron meringuée / Mini salade de fruits / Tartelette chocolat / Mini cheesecake

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)
Eau plate en bouteille
Eau pétillante pour le fromage
Café

PROPOSITION N°1

PROPOSITION N°2

Tarif
sur demande

Tarif
sur demande

EN SUPPLÉMENT

MATÉRIELS

Serviette tissu : 1 € / pers.
Tireuse à bière : 110 €
Fût de bière supplémentaire : 110 €

* Tarifs établis sur la base de 100 personnes
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

LES BRUNCHS :

INCLUS DANS LA FORMULE

PROPOSITION 1

Mini viennoiseries
Corbeille de fruits
Pain & Beurre, Confiture, Nutella
Guacamole & houmous
Salade de pâtes pesto & mozzarella
Taboulé libanais
Plateau de charcuterie (saucisson, jambon, terrines ...)
Plateau de fromages
Muesli & fromage blanc

PROPOSITION 2

Mini viennoiseries
Salade de fruits
Pain & Beurre, Confiture, Nutella
Pancakes sucrés & salés
Saumon Gravlax
Mini-burger de taureau
Bruschettas
Salade de pâtes pesto & mozzarella
Taboulé libanais
Brochette de poulet
Oeuf parfait & bacon grillé
Plateau de charcuterie (saucisson, jambon, terrines ...)
Plateau de fromages
Muesli & fromage blanc

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge)
Eau plate
Jus de fruits
Café

PROPOSITION 1

PROPOSITION 2

Tarif
sur demande

Tarif
sur demande

EN SUPPLÉMENT

MATÉRIELS

Serviette tissus : 1 € / pers.
Tireuse à bière : 110 €
Fût de bière supplémentaire : 110 €

* Tarifs établis sur la base de 100 personnes
Majoration de 5% de 75 à 99 personnes
Majoration de 10% de 50 à 75 personnes

LOCATION DE MATÉRIELS



ART DE LA TABLE

FORMULE TRADITIONNELLE

VERRE À VIN - FOURCHETTE - COUTEAU -
CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT - ASSIETTE À
FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X1 X1 X1 X1 X1 X2

FORMULE FANGOUSE

VERRE À EAU - VERRE À VIN - FLUTE À
CHAMPAGNE - FOURCHETTE X2 - COUTEAU X3 -
CUILLÈRE - ASSIETTE PLAT - ASSIETTE À
FROMMAGE - ASSIETTE À DESSERT



X2 X2 X2 X1 X1 X2

MOBILIER

TABLES RONDES

IDÉAL POUR RECEVOIR VOS INVITÉS LORS D'UN
REPAS À L'ASSIETTE OU AU PLAT. CES TABLES
PEUVENT ACCUEILLIR JUSQU'À 12 PLACES.



TABLES RECTANGULAIRES

IDÉAL POUR RECEVOIR VOS INVITÉS LORS DU VIN
D'HONNEUR OU D'UN COCKTAIL DINATOIRE
CES TABLES PEUVENT ACCUEILLIR JUSQU'À 12 PLACES.



CHAISES

NOUS PROPOSONS DES CHAISES PLASTIQUES À
AGRÉMENTER AVEC LES HOUSES DE VOTRE CHOIX.
UN DEVIS POUR D'AUTRES CHAISES EST POSSIBLE.



NAPPAGE

NAPPES EN TISSUS CARRÉS
(240X240CM)

NAPPES INTISSÉES
RONDES (200CM DE DIAMÈTRE)

NAPPES EN TISSUS

NAPPES INTISSÉES

HOUSSE BLANCHE

SUPPLÉMENT 1€ / CHAISE

PERSONNEL



Le coût du personnel est inclus dans toutes nos formules.

La composition de l'équipe qui assurera votre réception se fera suivant le nombre de convives.

En référence, nous comptons 1 cuisinier, 1 commis de cuisine, 1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 40 convives.

L'ensemble de l'équipe sera présente sur le lieu pour une vacation de 9 heures
toutes heures supplémentaires sera facturées 30€ (journée) et 40€ (nuit).

MAITRE D'HOTEL

PERSONNE RÉFÉRENTE DE VOTRE ÉVÉNEMENT, ELLE VOUS A SUIVI
TOUT AU LONG DE VOTRE PROJET.

VÉRITABLE CHEF D'ORCHESTRE, IL SERA LE RESPONSABLE D'ÉQUIPE
ET VOTRE INTERLOCUTEUR LORS DU JOUR J.

CUISINIERS

L'ÉQUIPE EN CUISINE SERA DANS L'OMBRE POUR VOUS PRÉPARER
LES METS CONVENUS ET ÉPATER VOS CONVIVES.

SERVEURS

L'ÉQUIPE DU SERVICE SERA À VOTRE DISPOSITION POUR UN BON
DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT ET LE CONFORT DE VOS CONVIVES.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



* À COMPTER DU 1ER JANVIER 2021, LE SERVICE TRAITEUR DU DOMAINE DE FANGOUSE EST OBLIGATOIRE. DE CE FAIT, AUCUNE AUTRE SOCIÉTÉ DE TRAITEUR EXTÉRIEURE, NE POURRA EXERCER AU SEIN DU DOMAINE.

* UN ACOMPTE DE 30 % EST DEMANDÉ LORS DE LA RÉSERVATION.

EN CAS D'ANNULATION, LES ARRHEs VERSÉES SERONT CONSIDÉRÉES COMME PERDUE SAUF CAS DE FORCE MAJEURE.

* EN CAS DE FORCE MAJEURE, NOUS PROPOSONS JUSQU'À 3 DATES, POUR LE REPORT DE VOTRE ÉVÉNEMENTS AU SEIN DE NOTRE DOMAINE, EN FONCTION DE NOS DISPONIBILITÉS.

* LE NOMBRE DÉFINITIF DE PARTICIPANT EST À CONFIRMER 5 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT ET SERVIRA DE BASE À LA FACTURATION.

* TOUTE INSCRIPTION DE DERNIÈRE MINUTE DE PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE.

* SI LE NOMBRE DE PERSONNE FINAL EST INFÉRIEUR AU NOMBRE DE PARTICIPANT ANNONCÉ, LE PRIX PAR PERSONNE SERA RÉÉVALUÉ.

* LE SOLDE DE LA PRESTATION EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT AU PLUS TARD LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT.

* UN CHÈQUE DE CAUTION DE 1900 € EST RÉCLAMÉ À LA RÉSERVATION, ET CELUI-CI VOUS SERA RESTITUÉ APRÈS L'INVENTAIRE DES LIEUX.

* IL EST INTERDIT DE METTRE DES PUNAISES, AGRAFES OU CLOUS SUR LES POUTRES DE LA SALLE ET TABLES. DES PÉNALITÉS DE 5€ SERONT APPLIQUÉS PAR OBJETS INTERDITS SUR LE MOBILIER ET POUTRES DE LA SALLES.

* LE LOCATAIRE A SOUS SA RESPONSABILITÉ LE MATÉRIEL DU DOMAINE, LE MOBILIER ET SES PROPRES INVITÉS. S'IL LE SOUHAITE, IL PEUT DEMANDER UNE EXTENSION DE GARANTIE DE SA RESPONSABILITÉ CIVILE À SON ASSURANCE PERSONNELLE POUR L'ÉVÉNEMENT QU'IL ORGANISE ET LES DÉGÂTS QUE SES INVITÉS POURRAIENT OCCASIONNER.

* EN SIGNANT CE DEVIS, LE CLIENT S'ENGAGE À RÉGLER TOUT DÉGÂT ÉVENTUEL CAUSÉ LORS DE L'ÉVÉNEMENT. EN CAS DE DÉTÉRIORATION OU DE CASSE DE MATÉRIEL, NOUS APPLIQUERONS LA FACTURATION DU PRIX D'ACHAT TTC DE CE MATÉRIEL.



VOTRE CONTACT :

MAXIME CARLE
06.37.95.04.51

CONTACT@DOMAINEDEFANGOUSE.FR

WWW.DOMAINEDEFANGOUSE.FR

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE

