



# Domaine de Fougouse

ÉVÉNEMENTIEL - PRIVATISATION - TRAITEUR

Mariage

SERVICE TRAITEUR

2022 & 2023

# SOMMAIRE

VOTRE RÉCEPTION	3
APÉRITIF	4
LA FORMULE TRADITIONNELLE	5
LA FORMULE FANGOUSE	6
LA FORMULE GOURMANDE	7
LES ENFANTS	8
LA FORMULE DU LENDEMAIN	9
LOCATION MATÉRIELS	10
ORGANISATION	11
PERSONNELS	12
CONDITIONS GÉNÉRALES	13



# VOTRE RÉCEPTION

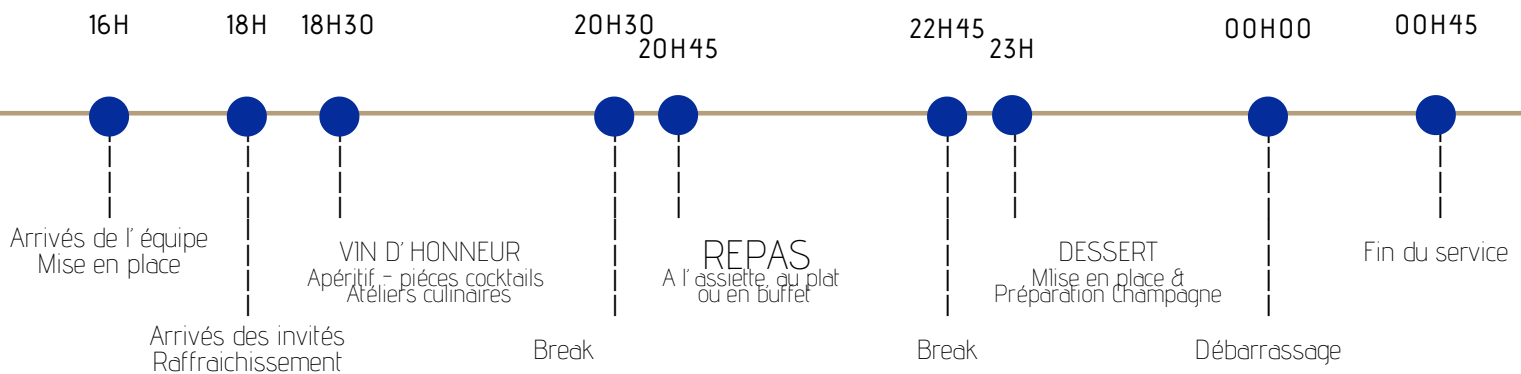
Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre évènement

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

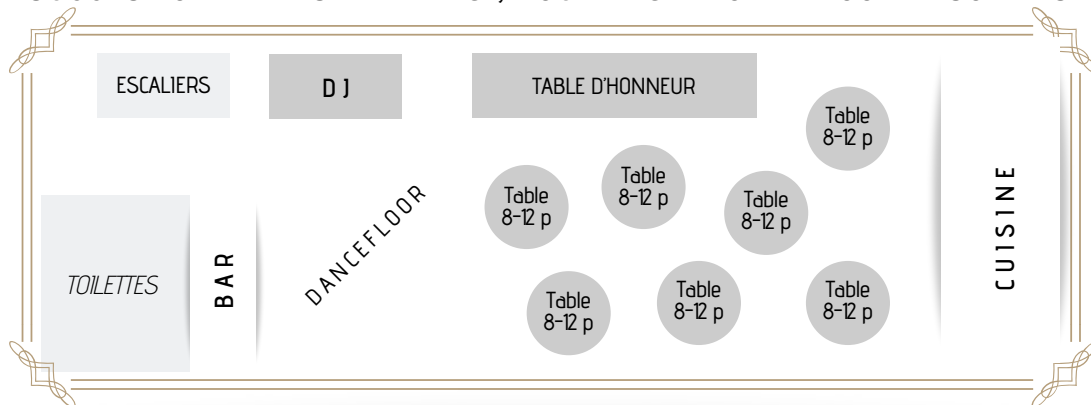
Nous nous occupons de la mise en place du mobilier.

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

Ci-dessous, vous trouverez un exemple type du déroulement de votre soirée, ainsi qu'une suggestion de mise en place pour un repas à l'assiette ou au plat..



## SUGGESTION DE MISE EN PLACE, POUR RECEPTION DE 100 PERSONNES



# VIN D'HONNEUR

## L'APÉRITIF TRADITIONNEL :

Duo de tapenades  
Légumes croquants & crème ciboulette  
Brasucade de moules  
Terrines de Taureaux

## LES BOISSONS INCLUSES :

La citronnade à l'arrivée de vos invités,  
Les boissons non alcoolisées : eau plate, sodas, sirops.  
Les boissons alcoolisées durant le vin d'honneur :  
vins (rosé, blanc & rouge), sangria ou soupe champenoise.

## LES PIÈCES COCKTAILS (EN OPTION) :

Tataki de taureau

Makis de chèvre, jambon cru, roquette, tomate confite

Mini-sablés rillettes de canard & gelée cornichon

Fond croustillant crème de petit pois & chantilly raifort

Mini-tarte aux légumes du soleil & sa bille de chèvre

Tacos de légumes marinés à l'asiatique & houmous

Mini bagel au saumon & crème d'aneth

Rillettes de crabe à la pomme, avocat et graine de chia

Cube de thon, artichaut & tomate marinée

Pomme de terre grenaille, aioli & rouget

PIÈCES FROIDES

Croque monsieur au jambon & gouda truffé

Tacos au confit d'agneau & coriandre

Mini burger de taureau

Croquette jambon ibérique

Tempura de gambas

Accras de cabillaud & sauce sweet-chili

Huître gratinée & duxelle champignons

Brochette arancini, parmesan & st Jacques snackée

PIÈCES CHAUDES

## LES ATELIERS CULINAIRES (EN OPTION) :

ATELIER HUÎTRES

PLANCHA CAMARGUAISE:

*Brochette de taureau mariné*

JAMBON SERRANO

*Pan con tomate*

ATELIER TATAKI

*Taureau, thon & saumon*

SUCETTES

*Foie gras, chèvre & mozzarella*

FOIE GRAS

*En terrine et son chutney de figues*

SAUMON GRALAX

*Pancake & chantilly*

PLANCHA DE LA MER:

*Saint-Jacques & crevettes snackées  
en persillade*

PLANCHA DU SUD-OUEST

*Brochette de canard*



# FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenades  
Légumes croquants & sa crème ciboulette  
Brasucade de moules  
Terrines de Taureaux

## PLAT (A choisir)

Gardiane de taureau & pomme de terre fondante  
Rouille de seiche & son riz parfumé  
Bourride de lotte & pomme de terre fondante  
Aubergine grillée, ratatouille, mozzarella & potatoes

## FROMAGE

Brie  
Brillat-savarin  
Cantal  
Bleu d'auvergne

## DESSERT (A choisir)

Pièce montée ( 2 choux par personne )  
Fraisier  
Framboisier  
Royal au chocolat

## BOISSONS

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

VIN D'HONNEUR  
*Uniquement*

VH + REPAS  
À L'ASSIETTE

Tarif  
sur demande

Tarif  
sur demande

EN SUPPLÉMENT

## APÉRITIF TRADITIONNEL

+3 Pièces cocktails (à choisir page 4) : 7,00 €  
+6 Pièces cocktails (à choisir en page 4) : 12,00 €  
+ Ateliers culinaires (tarifs & choix en page 4)

## DESSERT

Vous avez la possibilité de compléter votre dessert :

+ 3 Pièces cocktails sucrées au choix : 7,00 €

- Tartelette Citron et Meringue
- Tartelette chocolat, ganache praliné noisette
- Tartelette fraise

- Socle chocolat et crème de lait ,Framboise
- Mini cheesecake Abricots et Crumble aux Thym
- Bouchée façon "Tatin"

## MATÉRIELS

Serviette tissus : 1 € / pers.  
Housse de chaise : 1 € / chaise  
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

# FORMULE FANGOUSE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenades  
Légumes croquants & sa crème ciboulette  
Brasucade de moules  
Terrines de Taureaux

## ENTRÉE (A choisir)

Tartare de thon à la méditerranéenne  
Raviole de langoustine & son bouillon curry-coco  
Foie gras & son chutney  
Velouté de saison & œuf parfait truffé

## PLAT (A choisir)

Pavé de bœuf Rossini, gratin dauphinois & jus corsé à la truffe  
Ballottine de poulet, crème de moutarde & purée de céleri  
Tournedos de canard farci, rouleau de pommes de terre & parmesan  
Souris d'agneau confite, écrasé de pomme de terre & légumes glacés  
Risotto champignons & émulsion parmesan

## FROMAGE

Brie  
Brillat-savarin  
Cantal  
Bleu d'auvergne

## DESSERT (A choisir)

Pièce montée ( 2 choux par personne )  
Fraisier  
Framboisier  
Royal au chocolat

## BOISSONS

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

VIN D'HONNEUR  
*Uniquement*

VH + REPAS  
À L'ASSIETTE

Tarif  
sur demande

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

## APÉRITIF TRADITIONNEL

+3 Pièces cocktails (à choisir page 4) : 7,00 €  
+6 Pièces cocktails (à choisir en page 4) : 12,00 €  
+ Ateliers culinaires (tarifs & choix en page 4)

## DESSERT

Vous avez la possibilité de compléter votre dessert :  
+ 3 Pièces cocktails sucrées au choix : 7,00 €

- Tartelette Citron et Meringue  
- Tartelette chocolat, ganache praliné noisette  
- Tartelette fraise

- Socle chocolat et crème de lait ,Framboise  
- Mini cheesecake Abricots et Crumble aux Thym  
- Bouchée façon "Tatin"

## MATÉRIELS

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

# FORMULE GOURMANDE :

INCLUS DANS LA FORMULE

## APÉRITIF TRADITIONNEL

Duo de tapenade  
Légumes croquants & sa crème ciboulette  
Brasucade de moules  
Terrines de Taureaux

+

6 pièces cocktails à choisir page 4

Ou

4 pièces cocktails à choisir + 1 atelier culinaire (*Huître ou Gravlax ou Planca Camarquaise*)

## ENTRÉE (A choisir)

Tartare de thon à la méditerranéenne  
Raviole de langoustine & son bouillon curry-coco  
Foie gras & son chutney  
Velouté de saison & œuf parfait truffé

## PLAT (A choisir)

Pavé de bœuf Rossini, gratin dauphinois & jus corsé à la truffe  
Ballottine de poulet, crème de moutarde & purée de céleri  
Tournedos de canard, farci rouleau de pommes de terre & parmesan  
Souris d'agneau confite, écrasé de pomme de terre & légumes glacés  
Risotto champignons & émulsion parmesan

## FROMAGE

Brie  
Brillat-savarin  
Cantal  
Bleu d'auvergne

## DESSERT (A choisir)

Pièce montée ( 2 choux par personne )  
Fraisier  
Framboisier  
Royal au chocolat

## BOISSONS

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

VIN D'HONNEUR  
*Uniquement*

Tarif  
sur demande

VH + 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

## DESSERT

Vous avez la possibilité de compléter votre dessert :  
+ 3 Pièces cocktails sucrées au choix : 7,00 €  
- Tartelette Citron et Meringue  
- Tartelette chocolat, ganache praliné noisette  
- Tartelette fraise

- Socle chocolat et crème de lait ,Framboise  
- Mini cheesecake Abricots et Crumble aux Thym  
- Bouchée façon "Tatin"

## MATÉRIELS

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

# LES ENFANTS

POUR LES ENFANTS DE 3 À 12 ANS :

INCLUS DANS LA FORMULE

## PLAT *(À choisir)*

Nuggets & frites  
Burger de taureau & frites  
Escalope veau milanaise & écrasé de pomme de terre  
Fish and chips

## DESSERT

Identique dessert formule adulte  
OU  
Fondant au chocolat & crème anglaise

## BOISSONS

Sirops à l'eau  
Jus de pomme & jus d'orange  
Eau plate en carafe

VH + REPAS  
À L'ASSIETTE

Tarif  
sur demande

EN SUPPLÉMENT

## BOISSONS

Sodas (Coca-cola, Ice-Tea, Sprite, ...) : 2 € par bouteille

## MATÉRIELS & PERSONNEL

Les jeux pour enfants sont à votre charge.

La garde d'enfants et les animations sont à votre charge.





# FORMULE DU LENDEMAIN :

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

20€ \*  
Tarif sur  
HTC / P.

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



X2 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 X3 X1 X1 X2 X1

## FORMULE GOURMANDE

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



X2 X2 X3 X1 X1 X2 X1

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.



NAPPES EN TISSUS  
*Carrés (240x240cm)*

NAPPES INTISSÉS  
*Rondes (200cm de diamètre)*

## 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.



NAPPES EN TISSUS  
NAPPES INTISSÉS

## CHAISES

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



HOUSE BLANCHE  
SUPPLÉMENT 1€ / CHAISE

NAPPAGE

# ORGANISATION



**J - 9 Mois**

Prise de contact et vérification des disponibilités de dates.

**J - 3 Mois**

Validation de votre menu (attention aux menus spécifiques (allergie, culturel...))

Validation du nombre de personnes ( à 10%)

Encaissement du premier chèque d'arrhes de 30% du montant ttc du devis

**J - 2 Mois**

Transmission du plan de table prévisionnel, nombre de nappes et dimensions

Transmission du planning final du jour J

**J - 1 Mois**

Encaissement du chèque d'acompte de 50% du montant ttc du devis

Validation du nombre de convives définitifs

**J - 15 Jours**

Transmission du planning horaire final de la soirée, interventions, animations...

**J - 7 Jours**

Validation des derniers points en attente et des évolutions de dernières minutes

**J - 1 Jour**

Mise à disposition à nos bureaux des nappes et serviettes pour dresser et décorer vos tables

**Jour J**

Profitez de votre journée, tout est prévue !

L'organisation de votre événement avec votre traiteur :

:Arrivée en début d'après midi des équipes,

Fin d'installation de la salle et installation du vin d'honneur

Lancement de votre réception suivant le planning et service jusqu'à 00h45,

Fin du service du dessert, mise en place du bar de café et thé, nettoyage et rangement de l'office

Lancement du bar de nuit suivant option choisi

01 h00 Départ du traiteur

**J + 1 Jour**

Retour par vos soins du matériel restant à votre disposition (verres, nappes, café et thé...)

**J + 2 Jours**

Réception de la facture définitive par mail et règlement du restant dû

# 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 convive.

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 lieux pour une vacation de 9 heures ( 16h à 1h ), 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 I.

## 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.



**MAXIME CARLE**

**06.37.95.04.51**

[contact@domainedefangouse.fr](mailto:contact@domainedefangouse.fr)

[www.domainedefangouse.fr](http://www.domainedefangouse.fr)

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE

