



Domaine de Fougouse

ÉVÉNEMENTIEL - PRIVATISATION - TRAITEUR

ANNIVERSAIRES & BAPTÊMES

SERVICE TRAITEUR

2024

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

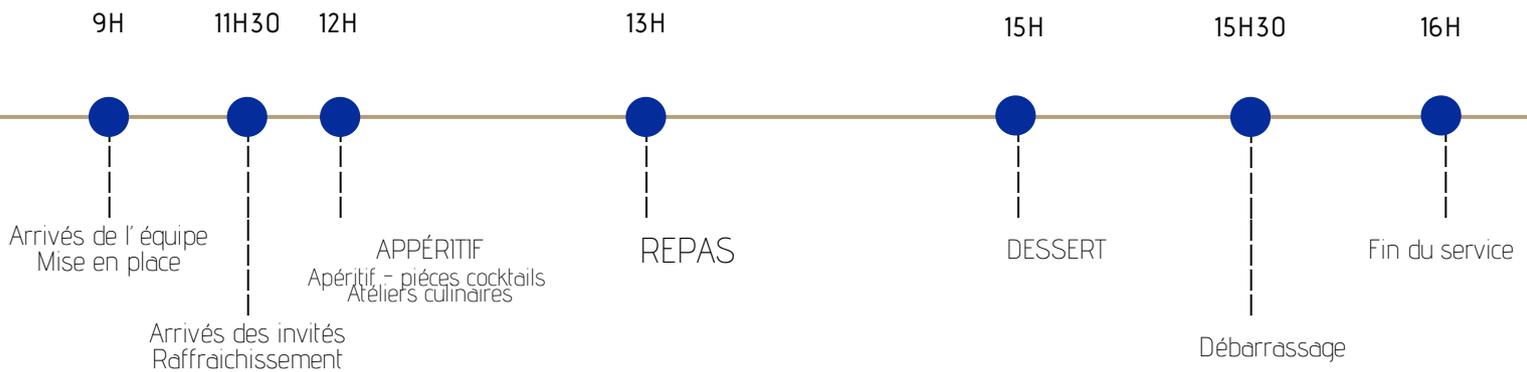
Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre évènement

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.

ADAPTABLE EN JOURNÉE OU EN SOIRÉE



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 €

Serviette tissus blanc : 1 € / serviette

Ateliers culinaires :

- Plancha camarquaise (Filet de taureau) : 3,90€ / personne

- Brasucade de moules : 2,90€ / personne

- Jambon serrano : 2,90€ / personne

APÉRITIF TRADITION

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge

Eau plate, jus de fruits & sirops

Assortiment de tapenades

Planche de charcuteries

Terrines de taureaux

Tarifs
sur demande

APÉRITIF GOURMAND

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge

Eau plate, jus de fruits & sirops

Tataki de taureau

Club sandwich de légumes

Mini bagel au saumon & crème d'aneth

Cube de thon artichaut & tomate mariné

Tarifs
sur demande



FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

ENTRÉE (A choisir)

Tataki de taureau aux saveurs asiatiques
Gravlax de saumon
Tarte fine, caviar de légumes, rouget provençale
Velouté de saison œuf parfait

PLAT (A choisir)

Gardiane de taureau & son riz gourmand
Pluma ibérique marinées & mousseline
Rouille de seiche & pomme de terre
Paella ou Fideua
Curry de légumes

DESSERT (A choisir)

Salade de fruits, sorbet, tuile sucrée
Fondant chocolat
Tarte citron meringuée
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée *(+3€ par personne)*

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge) -
Domaine de Causse : "La Garrigota"
Eau plate en carafe
Café

REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs
sur demande

EN SUPPLÉMENT

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)

Ceviche de dorade aux agrumes et son bouillon
Gaspacho andalous, chantilly burrata truffée
Mozzarella panée & croute de noisette crémeux légumes
Tarte fine parmesan saint Jacques et Gambas

PLAT (A choisir)

Filet mignon de porc, sauce champignons & pomme de terre
Ballottine de canard, gastrique, purée de légumes
Tataki de thon purée et légumes de saison
Filet de daurade, sauce vierge & pommes fondantes
Bourride de lottes & légumes
Risotto champignons & parmesan

DESSERT (A choisir)

Tarte aux fruits de saison
Tarte façon tatin
Entremet chocolat
Gâteau d'anniversaire ou pièce montée *(+3€ par personne)*

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge) -
Domaine de Causse : "La Garrigota"
Eau plate en carafe
Café

REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs
sur demande

EN SUPPLÉMENT

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

FORMULES COCKTAILS

INCLUS DANS LA FORMULE

PROPOSITION N°1

PIÈCES COCKTAILS :

Tataki de taureau	FROIDES CHAUDES	Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Club sandwich de légumes		Croquette de jambon
Mini bagel au saumon & crème d'aneth		Accras de cabillaud
Cube de thon artichaut & tomate marinée		

+ 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
Tarte roquefort noix		Croquette jambon ibérique
Courgette rôtie et légumes confits		Accra de cabillaud
Crêpes aux sarrasins jambon et légumes provençaux		Croquette d'aligot
Cube de thon artichaut & tomate marinée		Tempura de gambas
Rouget aioli pomme fondante		

+ ATELIER CULINAIRE:

Jambon cru **OU** Saumon Gravlax

+ PLAT CHAUD

Brochette de taureau **OU** Brochette de St-Jacques & crevette

+ SUCRÉES

Tartelette citron meringuée / Ananas rôti / Cube au chocolat / Tartelette fruits rouges

BOISSONS

Vins en carafe (rosé, blanc & rouge) -
Domaine de Causse : "La Garrigota"
Eau plate en carafe
Café

PROPOSITION N°1

PROPOSITION N°2

Tarifs
sur demande

Tarifs
sur demande

EN SUPPLÉMENT

MATÉRIELS

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

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) -
Domaine de Causse : "La Garrigota"
Eau plate en carafe
Café

PROPOSITION 1

PROPOSITION 2

**Tarifs
sur demande**

**Tarifs
sur demande**

EN SUPPLÉMENT

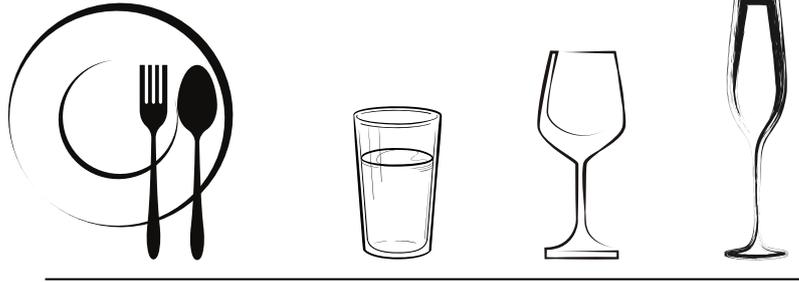
MATÉRIELS

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

MATÉRIELS

ART DE LA TABLE

Nous mettons à disposition pour chacune de nos formules, l'art de la table correspondant.



MOBILIER

TABLES RONDES

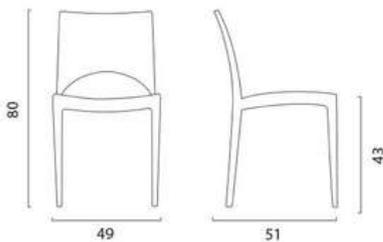
Pour l'intérieur uniquement

180 CM DE DIAMÈTRE



CHAISES

Couleur blanche



TONNEAU VIN

Pour l'extérieur

MANGE DEBOUT



TABOURETS



TABLES HAUTES

Pour l'extérieur

1m80 DE LONGUEUR
75 CM DE LARGEUR



TABOURETS



ASSISES

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.
- * 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 interlocuteur

MAXIME CARLE

06.37.95.04.51

contact@domainedefangouse.fr

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE



www.domainedefangouse.fr