



Domaine de Fougouse

ÉVÉNEMENTIEL - PRIVATISATION - TRAITEUR

ENTREPRISES & ASSOCIATIONS

SERVICE TRAITEUR

2024

SOMMAIRE

LE DOMAINE

3

OPTIONS À LA CARTE

4

LA FORMULE TRADITIONNELLE

5

LA FORMULE FANGOUSE

6

LES FORMULES COCKTAILS

7

LOCATION MATÉRIELS

8

PERSONNELS

9

CONDITIONS GÉNÉRALES

10



LE DOMAINE

NOUS DISPOSONS DE DEUX ESPACES :

INTÉRIEUR : SALLE DE 295 M2
EXTÉRIEUR : PRÉAU DE 250 M2 AVEC JARDIN

La salle de réception vous sera utile pour vos repas d'entreprise, soirées, arbre de Noël.
Mais aussi pour vos réunions, conférences, ateliers de groupe, etc.

Nous adaptons la mise en place de la salle selon vos souhaits.
Le matériel mis à disposition :

Écran de projection
14 tables rondes (180cm de diamètre)
10 tables rectangulaires (180cm de long)
150 chaises



PRÉAU & JARDIN

Le Préau vous sera utile pour vos repas d'entreprise, soirées, lancement de produits, ...

Le matériel mis à disposition :

10 tonneaux à vin
15 tables hautes rectangulaires (180cm de long)
90 tabouret haut - style industriel



OPTIONS À LA CARTE

L'ACCEUIL CAFÉ

Matin / après-midi

Café/ thé / infusion
Jus de fruits (3 choix)
Eau plate et pétillante
Mini- viennoiseries (2p/pers)

Tarifs
sur demande

APÉRITIF TRADITION

Midi / Soir

Vins : Rosé, Blanc. & Rouge
Eau plate, jus de fruits & sirops

Assortiment de tapenades
Planche de charcuteries
Terrines de taureaux

Tarifs
sur demande

APÉRITIF GOURMAND

Midi / Soir

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 marinée

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 & pomme de terre fondante
Pluma de cochon ibérique mousseline & légumes de saison
Rouille de seiche & son riz
Pavé de saumon, beurre blanc & légumes de saison
Aubergine, mozzarella & potatoes

DESSERT (A choisir)

Pavlova fruits rouges
Parfait à la mangue
Fondant chocolat
Tarte citron meringuée

BOISSONS

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

REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs
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 - Serviette tissus : 1 € / pers. - Tireuse à bière : 110 €

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)

Ballottine de canard, gastrique & purée de céleri
Piece du boucher, pressé de légumes jus corsé
Filet mignon, pressé & mousseline et légumes gourmands
Filet de daurade, sauce vierge & risotto
Bourride de lottes & légumes
Risotto champignons & parmesan

DESSERT (A choisir)

Royal chocolat
Tarte aux fruits
Tarte façon tatin
Parfait à la manque

BOISSONS

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

REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs
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 - Serviette tissus : 1 € / pers. - Tireuse à bière : 110 €

FORMULES COCKTAILS

INCLUS DANS LA FORMULE

PROPOSITION N°1

PIÈCES COCKTAILS :

Tataki de taureau	FROIDES CHAUDS	Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Club sandwich de légumes		Croquette jambon ibérique
Mini bagel au saumon & crème d'aneth		Mini burger
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 CHAUDS	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		Mini burger
Cube de thon artichaut & tomate marinée		
Rouget aïoli pomme fondante		

+ ATELIER CULINAIRE:

Huîtres **OU** Saumon Gravlax **OU** Jambon Serrano

+ ATELIER PLANCHA:

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)
Eau plate en bouteille
Eau pétillante pour le fromage
Café

PROPOSITION N°1

PROPOSITION N°2

Tarifs
sur demande

Tarifs
sur demande

EN SUPPLÉMENT

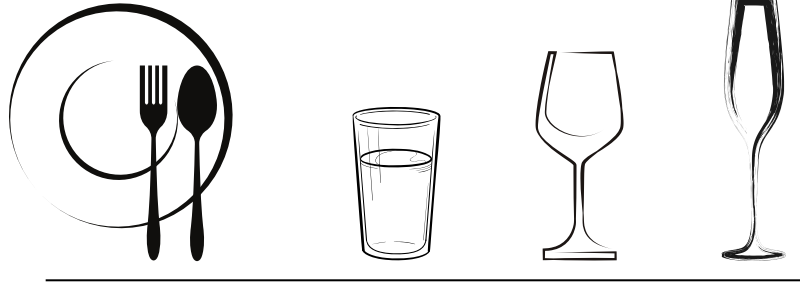
MATÉRIELS

Serviette tissu : 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

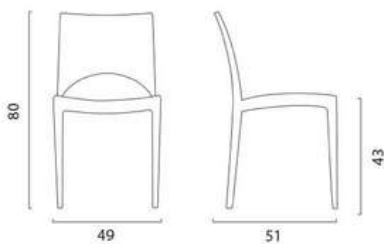
Pour l'intérieur uniquement

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 ARRHS 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 interlocuteur

MAXIME CARLE

06.37.95.04.51

contact@domainedefangouse.fr

RETROUVEZ- NOUS SUR :

#DOMAINEDEFANGOUSE



www.domainedefangouse.fr