



Domaine de Fougouse

ÉVÉNEMENTIEL - PRIVATISATION - TRAITEUR

Mariage

SERVICE TRAITEUR

2024 & 2025

SOMMAIRE

VOTRE RÉCEPTION	3
VIN D'HONNEUR	4
LA FORMULE TRADITIONNELLE	5
LA FORMULE FANGOUSE	6
LA FORMULE GOURMANDE	7
LES ENFANTS	8
LA FORMULE DU LENDEMAIN	9
NOTRE MATÉRIELS	10
ORGANISATION	11
PERSONNELS	12
CONDITIONS GÉNÉRALES	13



VIN D'HONNEUR

VIN D'HONNEUR TRADITIONNEL :

Duo de tapenades
Tataki de taureau
Bagel de saumon
Club sandwich de légumes
Tartelette fromagère

LES BOISSONS INCLUSES :

La citronnade à l'arrivée de vos invités,

Les boissons non alcoolisées :
eau plate, jus de fruits, coca, sirops.

Les boissons alcoolisées durant le vin d'honneur :
1 cocktail : Soupe champenoise, sangria, punch, ...
vins (rosé, blanc & rouge) : "La Garrigota" - Domaine de Causse

LES PIÈCES COCKTAILS (EN OPTION) :

Crackers de fromages & grenade
Bille d'Ossau-Iraty, noisette & gelée de cerise
Tarte roquefort & noix
Gaspacho de tomate
Huître granny smith
Rouget aioli & pomme de terre grenaille
Pain nordique au saumon
Tataki de thon
Vitello tonnato
Mini tartare de poissons
Pic de saumon gravlax & combava
Tartare de thon
Crêpe sarrasin jambon cru & tomate
Tartare de taureau
Brochette de canard & bille de pomme
Conchiglia farci à la ratatouille & taureau
Ballottine de poulet & carottes gingembre

PIÈCES FROIDES

PIÈCES CHAUDES

Croquette d'aliqot
Tempura de légumes
Samoussa chèvre, noix & tomate confite
Croque monsieur au jambon & gouda truffé
Tacos confit d'agneau & coriandre
Croquette de jambon cru
Gyozas poulet cajun
Mini burger de taureau
Pain pita sauce chimichuri
Nems de canard
Accras de cabillaud & sauce sweet-chili
Brochette arancini, parmesan & st Jacques
Tempura de gambas
St Jacques marinées et snackées, crème de maïs

LES ATELIERS CULINAIRES (EN OPTION) :

BRASUCADE DE MOULES

Cuite au feu de bois
Supplément de 2,90 €/p.

ATELIER HUÎTRES

Supplément de 3,20 €/p.

JAMBON SERRANO

Pan con tomate
Supplément de 2,90 €/p.

PLANCHA DE LA MER:
Saint-Jacques & crevettes snackées

Supplément de 4,00 €/p.

PLANCHA CAMARGUAISE:
Brochette de taureau mariné

Supplément de 4,00 €/p.

SAUMON GRALAX
Pancake & chantilly

Supplément de 2,90 €/p.

ATELIER TATAKI
Taureau, thon & saumon

Supplément de 4,00 €/p.

FOIE GRAS
En terrine et son chutney de figues

Supplément de 4,00 €/p.



VOTRE RÉCEPTION

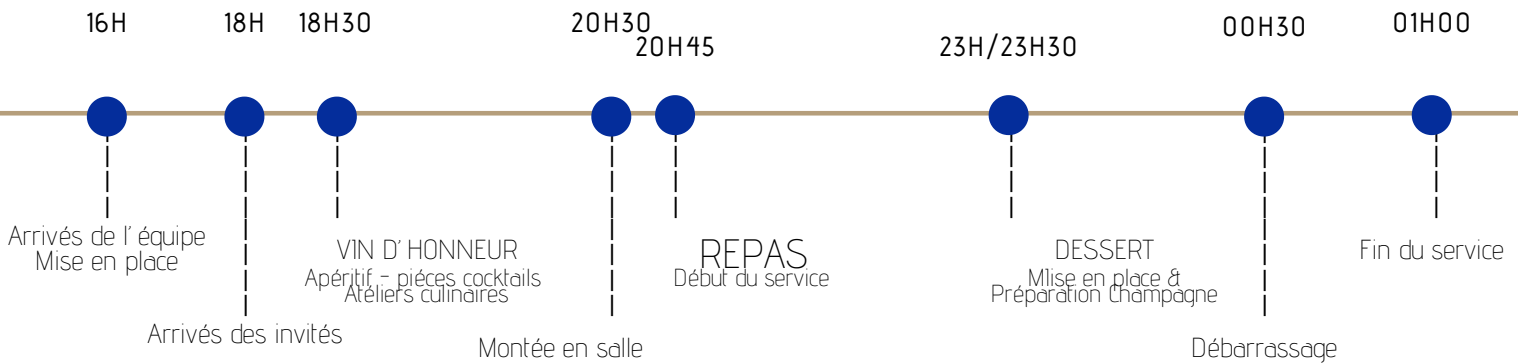
Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre mariage !

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

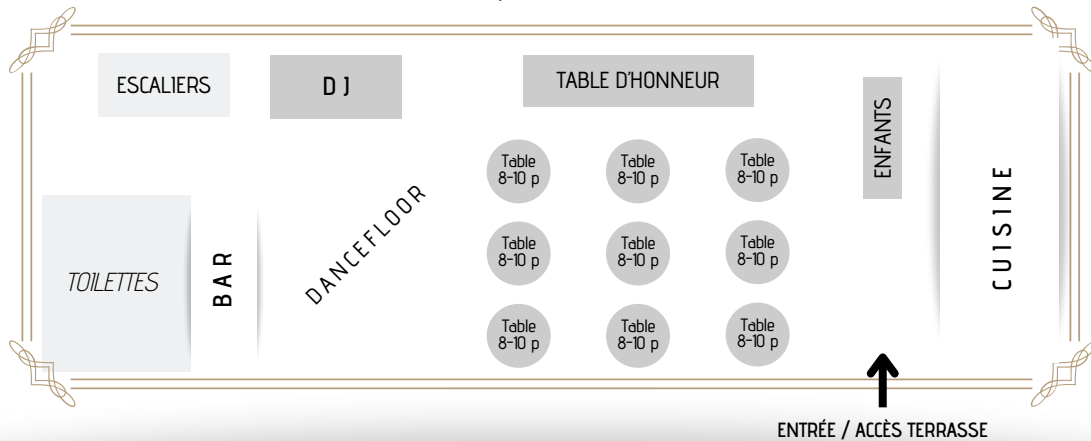
Nous nous occupons de la mise en place du mobilier.

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.



SUGGESTION DE MISE EN PLACE, POUR RECEPTION DE 100 PERSONNES



FORMULE TRADITIONNELLE :

INCLUS DANS LA FORMULE

VIN D'HONNEUR TRADITIONNEL

Détails du contenu en page 4.

PLAT (Une suggestion à choisir)

Gardiane de taureau, pommes de terre grenailles & légumes de saison
Filet de daurade, pommes de terre grenailles & légumes de saison
Ballotine de volaille, pommes de terre grenailles & légumes de saison
Filet mignon de porc, pommes de terre grenailles & légumes de saison

FROMAGE

Brie
Brillat-savarin
Comté
Bleu d'auvergne

DESSERT (Une suggestion à choisir)

Pièce montée (2 choux par personne)
Wedding cake (supplément +6€ /pers.)

Les desserts de mariage sont réalisés par la pâtisserie "SCHOLLER".
Toutes leurs propositions individuelles en vitrine sont réalisable en gâteau(x).

BOISSONS

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

Eau plate en carafe
Eau pétillante pour le fromage
Café

VIN D'HONNEUR
Uniquement

VH + REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs
sur demande

Tarifs sur d

EN SUPPLÉMENT

VIN D'HONNEUR

+4 Pièces cocktails (à choisir page 4) : 9,00 €
+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
- Brochette de fruits frais
- Sablé vanille & fruits rouges
- Croquant noisette & caramel
- Tartelette façon tatin
- Crème brûlée

MATÉRIELS

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

FORMULE FANGOUSE :

INCLUS DANS LA FORMULE

VIN D'HONNEUR TRADITIONNEL

Détails du contenu en page 4.

ENTRÉE (Une suggestion à choisir)

Tartare de saumon
Gaspacho tomate, espuma burrata & chips de lard
Tataki de taureau
Oeuf BIO parfait & crème de lard

PLAT (Une suggestion à choisir)

Longe de veau, pressé de pommes de terre & légumes de saison
Tournedos de canard farci, pressé de pommes de terre & légumes de saison
Souris d'agneau confite, pressé de pommes de terre & légumes de saison
Filet de daurade, sauce vierge, pressé de pommes de terre & légumes de saison

FROMAGE

Brie
Brillat-savarin
Comté
Bleu d'auvergne

DESSERT (Une suggestion à choisir)

Pièce montée (2 choux par personne)
Wedding cake (supplément +6€ /pers.)

Les desserts de mariage sont réalisés par la pâtisserie "SCHOLLER".
Toutes leurs propositions individuelles en vitrine sont réalisable en gâteau(x).

BOISSONS

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

Eau plate en carafe
Eau pétillante pour le fromage
Café

VIN D'HONNEUR
Uniquement

VH + REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs
sur demande

Tarifs
sur demande

EN SUPPLÉMENT

VIN D'HONNEUR

+4 Pièces cocktails (à choisir page 4) : 9,00 €
+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
- Brochette de fruits frais
- Sablé vanille & fruits rouges
- Croquant noisette & caramel
- Tartelette façon tatin
- Crème brûlée

MATÉRIELS

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

FORMULE GOURMANDE

VIN D'HONNEUR TRADITIONNEL

Détails du contenu en page 4

+

6 pièces cocktails (4 froides & 2 chaudes) à choisir page 4

Ou

4 pièces cocktails (2 froides & 2 chaudes) à choisir + 1 atelier culinaire (sauf plancha sud-ouest)

ENTRÉE (Une suggestion à choisir)

Raviole de langoustine
Tartare de thon à la Méditerranéenne
Mi-cuit de foie gras
Oeuf BIO parfait & crème de truffe

PLAT (Une suggestion à choisir)

Filet de bœuf (sauce foie gras OU périgourdine), pressé de pommes de terre & légumes de saison
Tournedos de canard farci, pressé de pommes de terre & légumes de saison
Carré d'agneau, pressé de pommes de terre, légumes de saisons & jus corsé
Dos de loup en croûte, purée façon brandade & pesto d'épinard

FROMAGE

Brie
Brillat-savarin
Comté
Bleu d'auvergne

DESSERT (Une suggestion à choisir)

Pièce montée (2 choux par personne)
Wedding cake (supplément +6€ /pers.)

Les desserts de mariage sont réalisés par la pâtisserie "SCHOLLER".
Toutes leurs propositions individuelles en vitrine sont réalisable en gâteau(x).

BOISSONS

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

Eau plate en carafe
Eau pétillante pour le fromage
Café

VIN D'HONNEUR
Uniquement

VH + REPAS
À L'ASSIETTE

Tarifs sur d

INCLUS DANS LA FORMULE

EN SUPPLÉMENT

DESSERT

Vous avez la possibilité de compléter votre dessert :

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

- Tartelette Citron et Meringue
- Brochette de fruits frais
- Sablé vanille & fruits rouges

- Croquant noisette & caramel
- Tartelette façon latin
- Crème brûlée

MATÉRIELS

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

LES ENFANTS

POUR LES ENFANTS DE 3 À 12 ANS :

INCLUS DANS LA FORMULE

PLAT *(Une suggestion à choisir)*

Tenders & frites
Burger de taureau & frites
Fish and chips

DESSERT

Identique dessert formule adulte

BOISSONS

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



Tarifs sur d

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.



BRUNCH DU LENDEMAIN :

PROPOSITION 1

Mini viennoiseries
Salade de fruits
Pain & Beurre, Confiture, Nutella
Guacamole & houmous
Salade de pâtes pesto & mozzarella
Salade de pommes de terre
Oeuf parfait
Plateau de charcuterie
Plateau de fromages
Brownie au chocolat

PROPOSITION 2

Mini viennoiseries
Salade de fruits
Pain & Beurre, Confiture, Nutella
Pancakes
Saumon Gravlax
Mini-burger de taureau
Focaccia, tomate & burrata
Salade de pâtes pesto & mozzarella
Salade de pommes de terre
Brochette de poulet
Oeuf parfait
Plateau de charcuterie
Plateau de fromages
Brownie

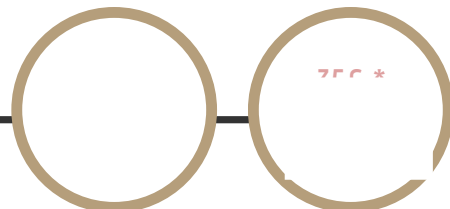
BOISSONS

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

Eau plate
Jus de fruits
Café & thé

PROPOSITION 1

PROPOSITION 2



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

INCLUS DANS LA FORMULE

EN SUPPLÉMENT

MATÉRIELS

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

NOTRE MATÉRIELS

Ce matériel est inclus et mis à disposition par nos soins. Vous pouvez cependant en louer par d'autres prestataires.



FORMULE TRADITIONNELLE

VERRE À EAU
: VERRE À VIN
FLUTE À CHAMPAGNE

FOURCHETTE X1
COUTEAU X2
CUILLÈRE

ASSIETTE PLAT
ASSIETTE À FROMMAGE
ASSIETTE À DESSERT

FORMULE FANGOUSE & GOURMANDE

VERRE À EAU
: VERRE À VIN
FLUTE À CHAMPAGNE

FOURCHETTE X2
COUTEAU X3
CUILLÈRE

ASSIETTE ENTRÉE
ASSIETTE PLAT
ASSIETTE À FROMMAGE
ASSIETTE À DESSERT

ART DE LA TABLE



TABLES RONDES

Pour l'intérieur uniquement

180 CM DE DIAMÈTRE



CHAISES



TONNEAU VIN

Pour l'extérieur

MANGE DEBOUT



TABOURETS



TABLES HAUTES

Pour le VH uniquement

1m80 DE LONGUEUR
75 CM DE LARGEUR



TABOURETS



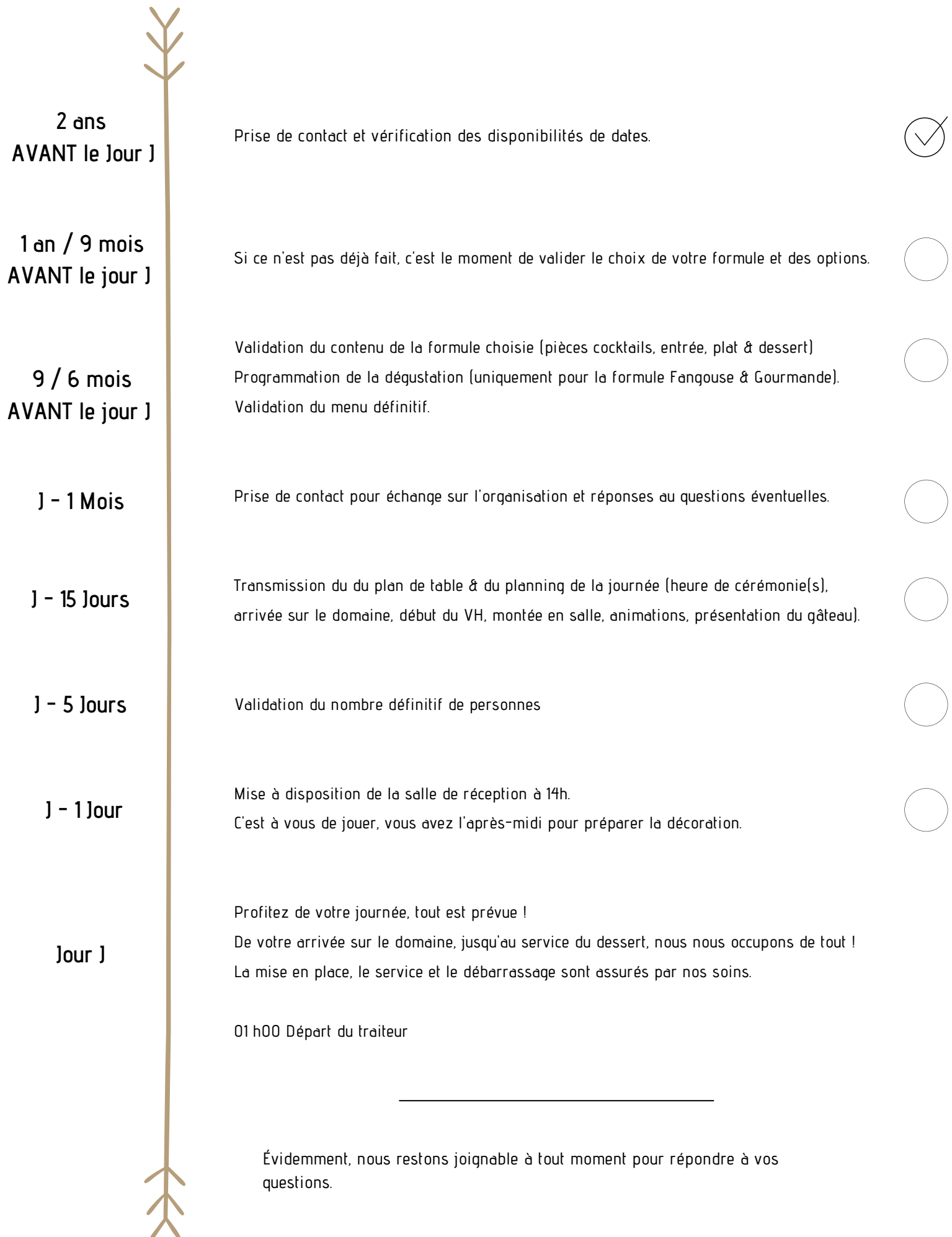
MOBILIER



ASSISES



ORGANISATION



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 lieu 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 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 ARRHEES 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