



# 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-chiili  
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*

ATELIER HUÎTRES

JAMBON SERRANO  
*Pan con tomate*

PLANCHA DE LA MER:  
*Saint-Jacques & crevettes snackées*

PLANCHA CAMARGUAISE:  
*Brochette de taureau mariné*

SAUMON GRALAX  
*Pancake & chantilly*

ATELIER TATAKI  
*Taureau, thon & saumon*

FOIE GRAS  
*En terrine et son chutney de figues*



# VOTRE RÉCEPTION

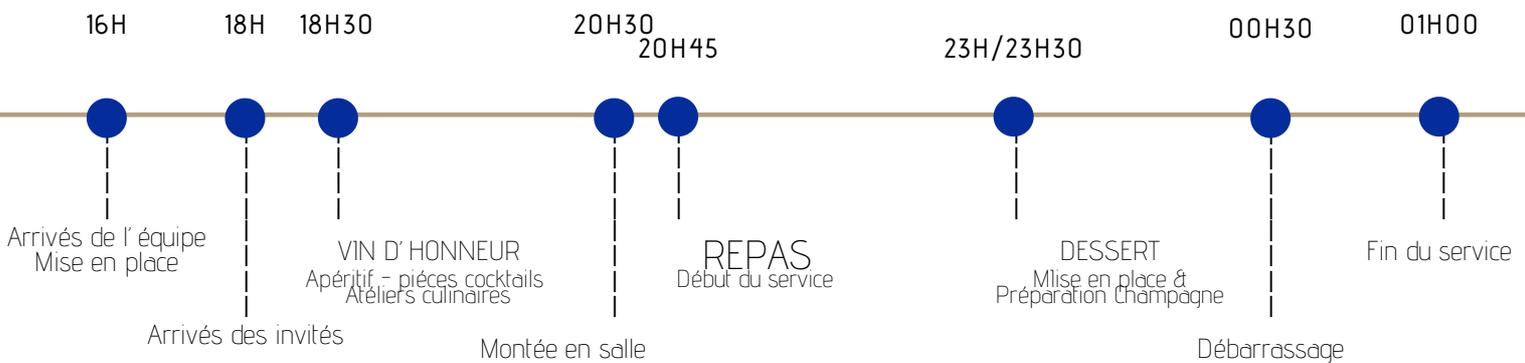
Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre mariage !

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

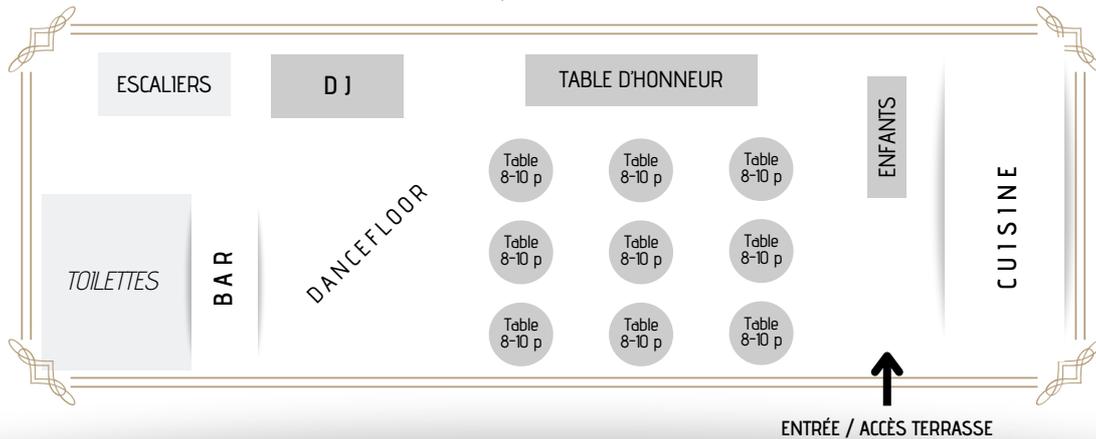
Nous nous occupons de la mise en place du mobilier.

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 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 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 demande

Tarifs  
sur demande

INCLUS DANS LA FORMULE

## 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 €

EN SUPPLÉMENT

# 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 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.



# BRUNCH DU LENDEMAIN :

INCLUS DANS LA FORMULE

## 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 Gravlox  
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

Tarifs  
sur demande

PROPOSITION 2

75€\*  
Tarifs  
sur demande

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

2 ans AVANT le Jour J	Prise de contact et vérification des disponibilités de dates.	<input checked="" type="checkbox"/>
1 an / 9 mois AVANT le jour J	Si ce n'est pas déjà fait, c'est le moment de valider le choix de votre formule et des options.	<input type="checkbox"/>
9 / 6 mois AVANT le jour J	Validation du contenu de la formule choisie (pièces cocktails, entrée, plat & dessert) Programmation de la dégustation (uniquement pour la formule Fangouse & Gourmande). Validation du menu définitif.	<input type="checkbox"/>
J - 1 Mois	Prise de contact pour échange sur l'organisation et réponses aux questions éventuelles.	<input type="checkbox"/>
J - 15 Jours	Transmission du plan de table & du planning de la journée (heure de cérémonie(s), arrivée sur le domaine, début du VH, montée en salle, animations, présentation du gâteau).	<input type="checkbox"/>
J - 5 Jours	Validation du nombre définitif de personnes	<input type="checkbox"/>
J - 1 Jour	Mise à disposition de la salle de réception à 14h. C'est à vous de jouer, vous avez l'après-midi pour préparer la décoration.	<input type="checkbox"/>
Jour J	Profitez de votre journée, tout est prévu ! De votre arrivée sur le domaine, jusqu'au service du dessert, nous nous occupons de tout ! La mise en place, le service et le débarrassage sont assurés par nos soins.  01 h00 Départ du traiteur	<input type="checkbox"/>

---

Évidemment, nous restons joignable à tout moment pour répondre à vos questions.

# 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