



Un lieu rare  
pour partager des moments uniques  
en famille...

*Carte Evènements Familiaux 2016*



Restaurant  
Les Cigognes

Un lieu Rare  
pour des moments  
Uniques.  
Uniques.

# Menu de la Cour

## Nos entrées

Tartare de Saumon et Avocat Relevé à la Tomate  
& Chantilly Acidulée Façon Entremet

Feuilleté à la Pomme, Oignons Doux Caramélisés  
& Fine Escalope Foie Gras Poêlée

Moelleux Maroilles Saveur Pain d'Épice  
Cœur de Sucrine Roulé au Jambon Fumé de Pays

## Nos plats

Dos de Saumon Rôti, Légumes Fondants Façon Navarin  
& Crème de Crevettes

Parmentier de Cuisse de Canard Confité à la Patate Douce Jus à la Passion  
& Pois Gourmands Croquants au Sésame Grillé

Suprême de Volaille Fermier Rôti à la Bière Blanche  
Gratin de Pommes de Terre & Poêlée de Légumes

## Le fromage

Buffet de Fromages  
(Brie, Maroilles, Chèvre, Livarot)

## Nos desserts

Buffet d'Entremets Pâtisseries  
(Chocolat, Café, Fruits Exotiques & Fraises, Tarte Fruits et Fruits Frais)

Menu à 54.00€ / personne

## Sont inclus:

Le Salon Privatif, eaux minérales, softs et café à discrétion.

En Journée : 12h30 à 18h00.

En Soirée : 19h30 à 2h00

**Cout de location Salon : 300.00€ si < à 25 Adultes**

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

**Remise 10% sur les Menus du Vendredi et des Samedis\* (\*hors Saison du 01 Novembre au 30 Avril).**



# Menu du Parc

## Nos entrées

Timbale de St Jacques & Poireaux Gratinés  
& Salades de Jeunes Pousses

Blinis de Pommes de Terre & Saumon Fumé  
& Crème aux Herbes

Chèvre Chaud sur Tatin de Tomates  
& Chiffonnade de Jambon Fumé de Pays

## Nos plats

Fondant de Pintadeau à la Crème de Foie Gras, Petits Légumes  
& Gratin Dauphinois

Noisette d'Agneau Marinée au Parfum d'Orient, Carottes Multicolores Glacées  
& Pommes de Terre Dorées

Dos de Cabillaud aux Légumes du Soleil Grillés, Ecrasé de Pommes de Terre  
& Crème de Tomates Séchées

## Le fromage

Buffet de Fromages  
(Brie, Maroilles, Chèvre, Livarot)

## Nos desserts

Buffet d'Entremets Pâtisiers  
(Chocolat, Caramel, Café, Fruits Exotiques & Fraises et Fruits Frais)

Menu à 59.00€ / personne

## Sont inclus :

Le Salon Privatif, eaux minérales, Softs et café à discrétion.

En Journée : 12h30 à 18h00.

En Soirée : 19h30 à 2h00 :

**Cout de location Salon : 300.00€ si < à 25 Adultes**

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

**Remise 10% sur les Menus du Vendredi et des Samedis\* (\*hors Saison du 01 Novembre au 30 Avril).**

# Menu Cigognes

## Nos entrées

Terrine de Foie Gras de Canard au Sauternes  
Figues Rôties au Porto et sa Brioche

« Indémoudable » Bouchée à la Reine au Riz de Veau

Noix de St Jacques et Crevettes Crème Infusée au Lard Fumé  
Petite Verte Tendre

## Nos plats

Caille Demi Désossée Farcie au Foie Gras  
Pommes Fondantes, Fagot d'Asperges Vertes, Tomate Confitée

Filet de Dorade et Rouget au Pesto Légumes Croquants & Riz Parfumé

Pavé de Veau Poêlé Servi Rosé Mariné aux Aromates  
Gratin Dauphinois & Jardinière de Légumes

## Le fromage

Buffet de Fromages  
(Brie, Maroilles, Chèvre, Livarot)

## Nos desserts

Buffet d'Entremets Pâtisseries  
(Chocolat, Caramel, Café, Fruits Exotiques & Fraises et Fruits Frais)

Menu à 67.00€ / personne

## Sont inclus :

Le Salon Privatif, eaux minérales, Softs et café à discrétion.

En Journée : 12h30 à 18h00.

En Soirée : 19h30 à 2h00.

**Cout de location Salon : 300.00€ si < à 25 Adultes**

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

**Remise 10% sur les Menus du Vendredi et des Samedis\* (\*hors Saison du 01 Novembre au 30 Avril).**



# Buffet Maîtresse

## Côté mer

Saumon Fumé & ses Accompagnements  
Méli Mélo de Tomates Crevettes, Crabe, Thon  
Saumon Rôti à la Fleur de Sel Vinaigrette au Citron  
Verrine st Jacques Guacamole

## Côté terre

Rôti de Bœuf Mariné au Romarin  
Rôti de Porc à la Graine de Moutarde  
Miroir de Cochonnailles  
Assortiment de Brochettes Jambon Cru & Melon, Jambon & Fromage Frais...  
Timbale de Rillettes aux Petits Oignons confits

## Nos salades

Salade de Riz Safrané à l'Ananas  
Salade de Crudités  
Taboulé au Parfum d'Orient  
Tomates Mozzarella au Pesto  
Pennes aux Olives Noires et Poivrons Marinés

## Les fromages

Buffet de Fromages Affinés  
(Brie, Maroilles, Chèvre, Livarot)

## Dessert

Buffet d'Entremets Pâtisiers  
(Chocolat, Café Craquant, Plaisir des îles, Tartes Fruits et Assortiment de Fruits frais)

Menu à 58.00€ / personne

## Sont inclus :

Le Salon Privatif, eaux minérales, Softs et café à discrétion.

En Journée : 12h30 à 18h00.

En Soirée : 19h30 à 2h00

**Cout de location Salon : 300.00€ si < à 25 Adultes**

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

**Remise 10% sur les Menus du Vendredi et des Samedis\***  
**(\*hors Saison du 01 Novembre au 30 Avril).**

# Les Cocktails

**Assortiments de Canapés :** Foie Gras au Spéculoos, Saumon Fumé & Fromage Frais, Tapenade & Fêta, Poivrons & Chorizo...

**Verrines :** Duo de Saumon & Guacamole, Carottes Ail & Fines Herbes, Chutney's Gambas Taboulé Orientale, Salade d'Ecrevisses aux Agrumes...

**Tartelette & mini quiche :** Chèvre & Crème Fraiche, Façon Pizza, Saumon Amande...

**Saveur d'Asie :** Samossa au Poulet Curry, Mini Nems, Beignets de Crevettes à la Noix de Coco, Acras de Poissons...

**Mini navettes Garnies**

**Mini Pain Bagnats & Tortillas Garnies**

**Pains Surprises**

**Légumes à la Dips:**

Crudités Accompagnées de Sauces Variées

**Mini brochettes:** Crevettes Marinées, Légumes Confits, Poulet Cumin, Tomates mozza...

**Verrines Sucrées :** Mousse Chocolat & Fruits Rouges, Crème Vanille Fraise façon Viennois, Tartare de Fruits ...

**Assortiments de Mignardises & Déclinaison autour du chocolat**

Cocktail 18 pièces 35.00 €

Cocktail 24 pièces 39.00 €

Cocktail Enfants 23.00€

Canapés, navettes, brochettes de bonbons, mignardises...

Coca, jus de fruits, eaux minérales.

Option Buffet de desserts + 5.50€

« Assortiment d'entremets, mousse chocolat, île flottante, crème brûlée, fruits frais... »

Sont inclus :

Le Salon Privatif, eaux minérales, Softs et café à discrétion.

En Journée entre 12h30 et 18h00.

En Soirée entre 19h30 et 2h00.

**Cout de location Salon :** 300.00€ si < à 25 Adultes

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

**Remise 10% sur les Menus du Vendredi et des Samedis\***  
(\*hors Saison du 01 Novembre au 30 Avril).



# Option Animation Culinaire :

Gambas en Persillade & Poivrons Confits (1 pièce / pers.)

St Jacques Poêlés & Jus Pina Colada (1 pièce / pers)

Bouchée de Foie Gras sur Pain d'Epices (1 pièce / pers)

Forfait à 9.00 € TTC / pers.

Bar à Huitres (Normande, Fine de Claire..) et ses accompagnements :

2,50€ / Huitre (Mini 48 pièces)

## Buffet Campagnard

**Méli mélo de Terrines** : Façon Campagne, Potchevlech Maison, A la Truite...

**Flamiches & Quiche** : Maroilles, Chèvre & Tomate, Saumon Ciboulette, Oignons ...

**Tartines de Campagne Garnies** : Rillettes, Jambon de Pays, Rosette

**Plateau de Charcuteries**

**Légumes Croquants**

**Pains de Campagne Variés & Condiments.**

**Roue de Brie & confiture d'oignon**

**Buffet de Dessert :**

Tartes et Tartelettes « Maisons »

(Pomme, Fraise, Abricot, Chocolat, Flan Pâtissier, Poire...)

35.00€ / Adulte

23.00 € / Enfant

Sont inclus :

Le Salon Privatif, eaux minérales, Softs et café à discrétion.

En Journée entre 12h30 et 18h00.

En Soirée entre 19h30 et 2h00

**Cout de location Salon : 300.00€ si < à 25 Adultes**

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

**Remise 10% sur les Menus du Vendredi et des Samedis\* (\*hors Saison du 01 Novembre au 30 Avril).**



# Forfaits Boissons

Forfait 1 12.00 €/pers.

## *Apéritif*

2 Coupes de Kir Vin Blanc ou Whisky ou Ricard servis avec 3 canapés

## *Pendant le repas*

Vins Blanc (1Bt / 4) et Rouge (1Bt /3) « Du Moment »  
(Bt Sup : Vin 15.00€)

Forfait 2 15.00 €/pers.

## *Apéritif*

2 Coupes de Méthode Champenoise ou Whisky ou Ricard servis avec 3 canapés

## *Pendant le repas*

« Marrenon » Blanc\* \* (1 Bt / 4) et « Marrenon » Rouge \* (1Bt / 3).  
(Bt Sup : Méthode & Vin Blanc ou Rouge 20.00€)

Forfait 3 20.00€/pers.

## *Apéritif*

2 Coupes Champagne Brut, Whisky, Ricard servis avec 3 canapés

## *Pendant le repas*

Petit Chablis\* (1 Bt / 4) et Bordeaux Haut Médoc\* (1 Bt / 3).  
(Bt Sup : Champagne 40.00€ & Vin Blanc ou Rouge 25.00€)

\* Les vins sont donnés à titre indicatif, des changements d'appellation sont possibles avec le maintien d'une même qualité

Boissons Alcoolisées amenées par vos soins : 8.00€ / pers. (Service + Verrerie)

## Options Apéritif :

1. + 3 canapés à l'Apéritif + 4.00€/pers.
2. Champagne Rosé + 6.50€/pers.

PRIX NET TTC - (Dont TVA au taux légal en vigueur)





# Nos options

## Heures supplémentaires

300.00€ de l'heure supplémentaire

## Tarif location de Salons :

300.00€ si < à 25 Adultes (toute l'année)

## Les boissons

### 1. **La Bière Pression:**

Fût de 6 Litres « Jupiler » (24 Pressions)	55.00 €
Fût de 6 Litres « Leffe » (24 Pressions)	60.00 €
Fût de 20 Litres (80 Pressions) Bière d'Abbaye (6,8%)	190.00€
Fût de 30 litres (120 Pressions) : Bière légère (5%) :	190.00€

2. Bouteille de Méthode champenoise au dessert 20.00 €/Bt.

3. Bouteille de Champagne au dessert 40.00 €/Bt.

### 4. *Les granités*

Pomme calvados, poire alcool de poire, spéculos genièvre 5.50€ /pers.

## Menu enfant

Entrée, plat, dessert, boissons

25.00€

## Pièce Montée ou fontaine Chocolat

+ 6.50€ / pers.

## Location Centre de Table et Décor Buffet



Centre de Table : 5.00€ Pièce

Décor Buffet : 20.00€ Pièce

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

# Conditions générales de vente

## Réservation et conditions de règlement :

Un versement d'acompte de 500.00€ vous sera demandé pour enregistrer votre confirmation.

Un mois avant la réception, un deuxième versement de 80 % du solde de la prestation vous sera demandé.

Le solde de la facture est à régler dans la semaine suivant votre réception.

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

## Le choix du menu :

Le choix du menu est à définir un mois avant votre réception.

## Le nombre de convives :

A nous confirmer 10 jours avant la date de réception.

## Conditions d'annulation :

En cas d'annulation de la manifestation, l'acompte reçu sera encaissé pour indemnités.

Dans les 10 jours qui précèdent, 80 % de la facture devra être réglée.

Signature client



# Tarif des Chambres

Détail des chambres. Prix net TTC au 01/09/2015



Chambres	1 Nuit	4 Nuits	Forfait 3 Nuits (Ven-Sam-Dim)	Type	Cuisine	Capacité	Bain	Douche
Loft n°1	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	×	2 pers.		×
Loft n°2	119.00€	376.00€	237.00€	Triple	×	3 pers.		×
Loft n°3	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	×	2 pers.		×
Loft n°4	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	×	2 pers.		×
Loft n°5	99.00€	291.00€	207.00€	Lit 130	×	1 pers.		×
Duplex n°6	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	×	4 pers.		×
Duplex n°7	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	×	4 pers.		×
Duplex n°8	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	×	4 pers.		×
Duplex n°9	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	×	4 pers.		×
Loft n°10	109.00€	336.00€	227.00€	Double	×	2 pers.		×
Loft n°11	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	×	2 pers.		×
Suite du Président	239.00€	656.00€	477.00€	1 Double 2 Twins/Doubles 2 Sdbains		2 inserts 6 pers. 1 jacuzzi	×	
Suite de La Cour	239.00€	656.00€	477.00€	2 Doubles 1 Triple 2 Sdbains		1 jacuzzi 1 insert 7 pers.	×	×
Française	99.00€	291.00€	207.00€	Lit 130		1 pers.		×
Exécutive	119.00€	376.00€	237.00€	Twin/double		2 pers.		×

\*Forfait Week-end nuits : vendredi samedi dimanche – Personne supplémentaire occupant la chambre : 13 €/personne/nuit - Animal Domestique : 13 €/nuits – Les petits déjeuners sont servis du lundi au vendredi de 7H00 à 9h30 et le dimanche de 8h30 à 10h00. Check IN : 15 :00 Check OUT : avant 11h00 – PETIT DEJEUNER SOUS FORME DE BUFFET : 13,20 €



Un lieu Rare  
pour des moments  
**Uniques.**  
nuidées

# Animation DJ

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)**

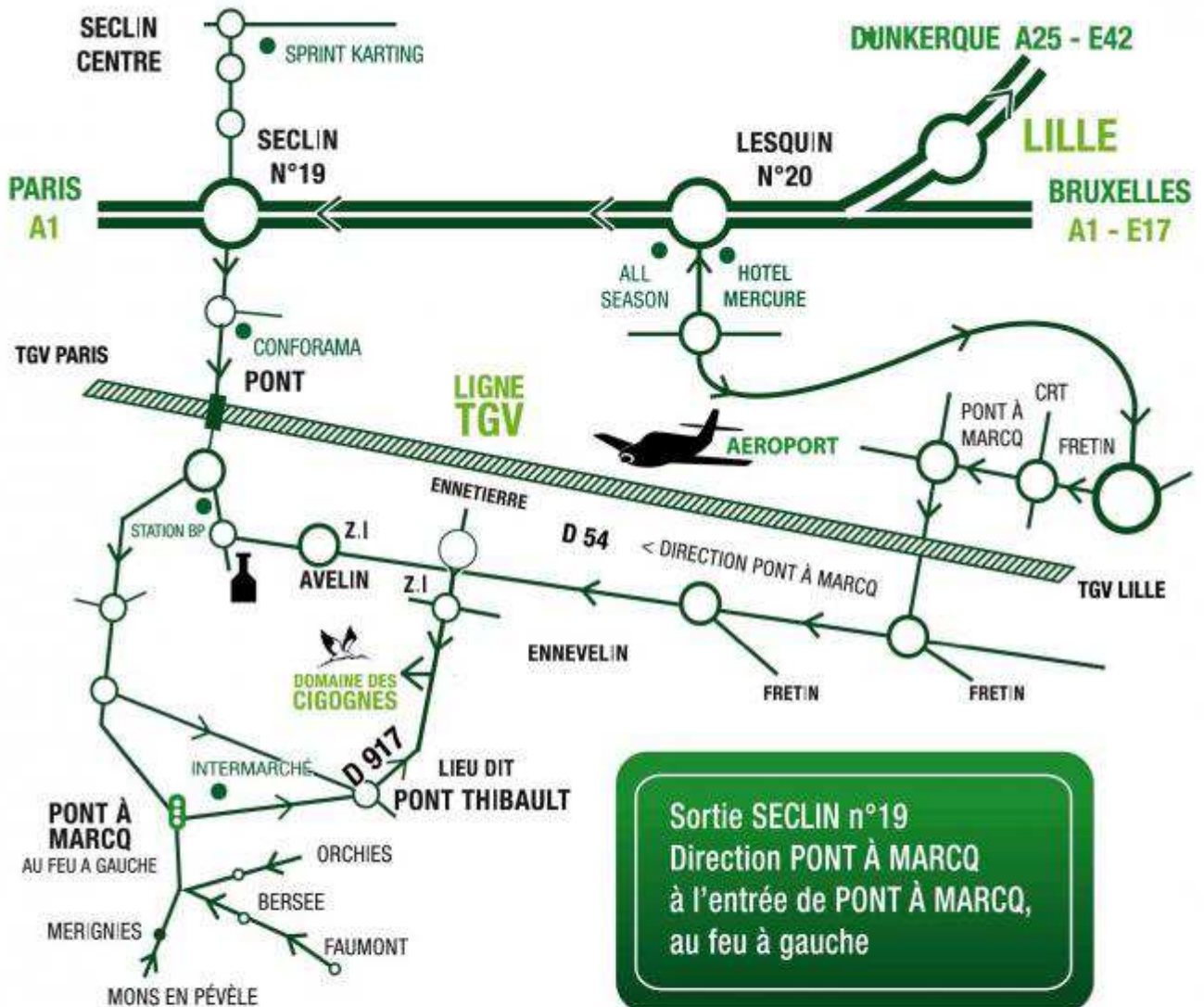
<u>SEMAINE</u>	<u>SAMEDI</u>	<u>DIMANCHE</u>
350,00 €	400,00 €	350,00 €
de 19h00 à 02h00	de 19h00 à 02h00	De 12h30 à 18h00

\*Aucun prestataire extérieur n'est autorisé au sein du Domaine.

Forfait Heure supplémentaire 50,00 € de l'heure.



# Plan D'accès



Hôtel, Restaurant, Séminaires, Réceptions, Service Traiteur.

Départementale 917 - Route nationale - Lieu dit "Pont Thibault" - 59710 Ennevelin

Téléphone : 03 20 34 37 44 - Fax : 03 20 61 04 45

33 D917, 59710 Ennevelin, France  
**Latitude** : 50.537064 | **Longitude** : 3.103809

[www.domainescigognes.fr](http://www.domainescigognes.fr)  
restaurant@domainescigognes.fr

Départementale 917 - Lieu dit "Pont Thibault"  
59710 Ennevelin  
Téléphone : 03 20 34 37 44  
Fax : 03 20 61 04 45