

Plaquette Mariages 2016 / 2017

(Tarifs au 11 Janvier 2016)

www.domainedescigognes.fr



Un lieu rare
pour le plus beau jour de votre vie,

Carte des mariages 2016/2017



Un lieu Rare
pour des moments
Uniques,
Quidam?



Offrez vous un Lieu Rare pour un Moment Unique : **Votre mariage.**

Un cadre prestigieux, un lieu d'exception à 10 mn de Lille, tout est réuni pour faire de ce jour un moment inoubliable...

Pour Votre Mariage (**le Samedi**), le Domaine vous offre **l'exclusivité des lieux**, un seul Evénement "**le votre**"!

Nous organisons l'ensemble de votre Evénement:

Des Vins d'Honneur dans notre parc de 2 hectares, dans la Cour intérieur du Domaine ou dans nos Salons Louis XIV et Bellevue à votre Dîner dans le Salon Cathédrale.

Le Domaine des Cigognes met aussi à votre service :

- 10 salles de réception pouvant accueillir de 10 à 300 personnes en Cocktail et de 10 à 150 personnes en banquet avec un service "Restauration" digne des Lieux.
- Des animations clé en main et un service Hôtelier pour l'hébergement de vos invités.

Vous trouverez ci-dessous l'ensemble de nos tarifs et prestations.

Contactez nous pour plus d'informations.





(Service Traiteur)

www.domainedescigognes.fr

Les Cocktails Vins d'Honneur

Assortiment de Canapés : Foie Gras au Spéculoos, Saumon & Concombre, Tapenade...

Pain surprise : Saumon fumé, Charcuterie, Fromage...

Mini Navettes Garnies : Mousse de canard, Saumon, Fromage frais...

Assortiment de Verrines : Tartare de Tomate Chorizo, Chutney's Gambas, Saumon Avocat...

Assiette de Légumes Croquants à la Dips

Assortiment de Petits Fours Sucrés.

Boissons comprises à discrétion

Jus d'orange, Eaux plates et gazeuses.

Cocktail 6 Pièces 15,50€ / Adulte & 6.00€ / Enfant

Cocktail 8 pièces 17.50 € / Adulte & 8.00€ / Enfant

Cocktail 10 pièces 19.50 € / Adulte & 10.00€ / Enfant

Incluant le Salon, les boissons Softs (Coca Cola & Jus d'Orange) à discrétion; le service sur une base de 2 heures, le nappage et la vaisselle.

Forfait Boissons Alcoolisées

1. Méthode Champenoise (1/4 par personne): 4.00€ / pers. (Bt. sup 20.00€)
2. Champagne « Besserat Bellefon » (1/4 par personne): 8.00€ / pers. (Bt sup 40.00€)
3. Forfait Ricard/ Whisky : 50.00€ / Bouteille.
4. Boissons Alcoolisées amenées par vos soins : 4.00€ / pers. (Service + Verrerie)

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)

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

Remise 15% sur le Cocktail (hors forfait boissons) du Vendredi et des Samedis*

(*hors Saison du 01 Novembre au 31 Mars).

Menu Bellevue

Nos entrées

Fine Tartelette Tomates Confites, Tapenade d'Olives noires
Et Courgette Grillée Servie Tiède,
Jeunes Pousses de Salades & Pistou

Déclinaison de la Mer autour du Tartare,
Saumon aux Herbes, St Jacques au Citron
& Dorade aux Aromates

Moelleux Maroilles Saveur Pain d'épice
Cœur de Sucrine Roulé au Jambon Fumé de Pays
Vinaigrette Caramel à la Bière Ambrée

Nos plats

Duo de Saumon & Crevettes, Petits Légumes Primeurs
Fondant Façon Navarin aux Crustacés
& Riz Parfumé

Suprême de volaille fermière Braisée aux herbes
Tomate farcie à la Piperade et parmesan
& gratin de Pommes de Terre

Filet Mignon de Porc Rôti en Croûte de Miel & Amandes,
Légumes croquants, Rosace de Pomme de Terre
& Grappe de Tomates Confites

Fromage

Buffet de Fromages Affinés

Dessert

Buffet de Desserts
Entremets, Mousses, Crêpes Flambées, Fruits Frais...

Menu à 73.00€ / personne

Sont inclus :

Le Salon, eaux minérales, café et soft en soirée à **discrétion**.

Le service de 19h30 à 4h au-delà 300.00€ de l'heure incluant le salon, le service et les boissons.

Cout Location Salon de Mai à Septembre : 1000.00€

(Offert sous conditions des Vins d'Honneur au Domaine et un minimum de 100 Adultes au Dîner)

PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)
Remise 15% sur les Menus du Vendredi et des Samedis*
(*hors Saison du 01 Novembre au 31 Mars).

Menu Louis XIV

Nos entrées

Douceur de Saumon Fumé à la Ficelle, Crème
De Ciboulette, Corné Croustillant de Salade tendre
Vinaigrette à la Betterave

Tranche de Foie Gras de Canard aux Brisures de
Spéculoos & Tatin d'Oignons Doux,
Jus corsé à la Chicorée

Nems Croustillants de Crabe au Fromage Frais
Salade de Mizuna Pois Gourmands & Granny Smith
Relevés au kiwi

Nos plats

Duo de Canard, Rosé Jus à la Passion &
confit en Parmentier de Patates Douces
& Jardinière de Légumes fondants

Dos de Cabillaud aux Légumes du Soleil Grillés
écrasé de Pomme de Terre à l'huile d'Olive
& Crème de Tomates Séchées

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

Fromage

Buffet de Fromages Affinés

Dessert

Buffet de Desserts
Entremets, Mousses, Crêpes Flambées, Fruits
Frais...

Menu à 78.00€ /persome

Menu Cathédrale

Nos entrées

Variation de St Jacques Chaud & Froid, Assaisonnées au Citron Vert & Laquées au Sésame
Panier Croustillant de Verdure & Chantilly Mimosas

Tranche de Foie Gras de Canard Mi- Cuit à la Cassonade & Pacherenc Moelleux
Chutneys Fruits Exotiques & Sa Brioche

Médaille de Lotte Lardée Poêlée Crème d'Ecrevisses, Salade Jeunes Pousses Mangue & Gambas

Nos plats

Bouchée de Filet de Bar Rôtie au Caramel Balsamique
Ecrasé de Pommes de Terre à la Noisette & Légumes Verts Croquants

Noix de Veau Poêlée Servi Rosée, Crème aux Baies Roses
Cannelloni d'Aubergine à la Tomate Basilic & Gratin de Pommes de Terre

Volaille de Licques Pochée Façon Waterzoi à la Fleur de Bière
& Jardinière de Mini Légumes Glacés

Fromage

Buffet de Fromages Affinés

Dessert

Buffet de Desserts
Assortiment d'Entremets, Mousses, Crêpes Flambées, Fruits Frais ...

Menu à 82,00€ /personne

Sont inclus :

Le Salon, eaux minérales, café et soft en soirée **à discrétion.**

Le service de 19h30 à 4h au-delà 300.00€ de l'heure incluant le salon, le service et les boissons.

Cout Location Salon de Mai à Septembre : **1000.00€**

(Offert sous conditions des Vins d'Honneur au Domaine et un minimum de 100 Adultes au Dîner)

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

Remise 15% sur les Menus du Vendredi et des Samedis*

(*hors Saison du 01 Novembre au 31 Mars).



Buffet Murano

Cocktail « Apéritif » (Debout ou à Table)

Blinis de Saumon fumé & Œufs de Lumpe
Saveurs d'Asiatiques (Nems, Samousa...)
Brochettes : Poulet Mariné, Crevettes Fines Herbes
Mini Club Panaché
Verrines Fraicheurs : Tiramisu Foie Gras, Tartare St Jacques
Légumes Croquants & Fromage Blanc

Nos plats servis à table

Magret de Canard Laqué à la Poudre de Dragée
Poêlée Gourmande & Gratin Dauphinois

Dos de saumon Rôti Beurre Blanc Champagne
Légumes en Persillade & Riz Blanc

Noisette d'Agneau Braisée Jus au Thym
Légumes Verts & Pommes Fondantes

Fromage

Buffet de Fromages Affinés

Dessert

Buffet de Desserts
Assortiment d'Entremets, Mousses, Crêpes flambées,
Flambées, Fruits Frais ...

Menu à 78,00€ /personne

Sont inclus :

Le Salon, eaux minérales, café et soft en soirée **à discrétion.**
Le service de 19h30 à 4h au-delà 300.00€ de l'heure incluant le salon, le service et les boissons.

Cout Location Salon de Mai à Septembre : 1000.00€

(Offert sous conditions des Vins d'Honneur au Domaine et un minimum de 100 Adultes au Dîner)

PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)
Remise 15% sur les Menus du Vendredi et des Samedis*
(*hors Saison du 01 Novembre au 31 Mars).

Buffet Domaine

Côté mer

Déclinaison de Saumons : Rillettes au Citron Vert
Rôti à la Fleur de Sel, Fumé et Mariné aux
Aromates & leurs accompagnements.
Verrine de St Jacques et Œuf de Lump,
Bouchée de Cabillaud Relevée au Rougail.

Côté terre

Aiguillettes de Volaille à la Salsa Croquante
Magret de Canard Laqué à l'Orange
Variation autour de la Cochonnaille
Symphonie de rôtis froids (bœuf, porc, veau)

Nos salades

Légumes du Soleil Confits au Basilic
Tomates Mozzarella au Parfum de Basilic
Salade de Crudités, Niçoise & César

Fromage

Buffet de Fromages Affinés

Dessert

Buffet de Desserts
Assortiment d'Entremets, Mousses, Crêpes
Flambées, Fruits Frais ...

Menu à 80,00€ /personne

Forfaits Boissons (Avec Service et Verrerie)

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 Regnard AOC* (1 Bt / 4) et Bordeaux Haut Médoc Victoria II AOC * (1 Bt / 3).
(Bt Sup : Champagne 40.00€ & Vin Blanc ou Rouge 25.00€)

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

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

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

Options Apéritif :

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



Service Gardiennage Parking

« **Obligatoire** » : **290.00€** la prestation de 8 heures

Nos options

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 6.00€ /pers.

Pièce Montée ou fontaine Chocolat +6.00€ / pers.

Menu enfant

Entrée, plat, dessert & boissons

25.00€ / enfant

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

Location Centre de Table et Décor Buffet



Centre de Table : 5.00€ Pièce

Décor Buffet : 20.00€ Pièce

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	X	2 pers.		X
Loft n°2	119.00€	376.00€	237.00€	Triple	X	3 pers.		X
Loft n°3	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	X	2 pers.		X
Loft n°4	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	X	2 pers.		X
Loft n°5	99.00€	291.00€	207.00€	Lit 130	X	1 pers.		X
Duplex n°6	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	X	4 pers.		X
Duplex n°7	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	X	4 pers.		X
Duplex n°8	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	X	4 pers.		X
Duplex n°9	129.00€	391.00€	257.00€	Quadruple	X	4 pers.		X
Loft n°10	109.00€	336.00€	227.00€	Double	X	2 pers.		X
Loft n°11	109.00€	336.00€	227.00€	Twin/double	X	2 pers.		X
Suite du Président	239.00€	656.00€	477.00€	1 Double 2 Twins/Doubles 2 Sdbains		2 inserts 6 pers. 1 jacuzzi	X	
Suite de La Cour	239.00€	656.00€	477.00€	2 Doubles 1 Triple 2 Sdbains		1 jacuzzi 1 insert 7 pers.	X	X
Française	99.00€	291.00€	207.00€	Lit 130		1 pers.		X
Exécutive	119.00€	376.00€	237.00€	Twin/double		2 pers.		X

*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.
ouidnes?



(Animation)

www.domainedescigognes.fr

L'Animation de votre Soirée Dansante (Obligatoire*)

Tarif Prestation Animation

650,00 €**

de 19h00 à 04h00

Animation Vin d'Honneur offert

**PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)
Remise 15% sur les prestations du Vendredi et des Samedis**
(**hors Saison du 01 Novembre au 31 Mars).**

Forfait : Heure supplémentaire 60,00 € de l'heure

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



Conditions générales de vente

Ces Tarifs sont valables pour toutes réservations à compter du 01 Janvier 2016 pour l'ensemble des prestations 2016 / 2017.

Réservation et conditions de règlement :

Un versement d'acompte de **2500.00€** sera demandé pour enregistrer votre confirmation.
Un mois avant la réception, un deuxième versement de 80 % de la facture vous sera demandé.
Le solde de la facture est à régler dans la semaine suivant votre réception.

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.

Les Formules « du Lendemain »

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 :

Farandole de Tartes et Tartelettes « Maisons »
(Pomme, Fraise, Abricot, Chocolat, Flan Pâtissier, Poire...)

30.00€ / Adulte

20.00 € / Enfant

Forfait Boissons Alcoolisées :

Vins Blanc (1 bt/4) & Rouge (1 bt/3) « Du Moment »: 6.00€ TTC / pers.
(Bt Sup : Vin 15.00€)

Sont inclus :

Eaux, Softs et Café

Service et Salon compris d'une durée de 4 Heures

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).

Brunch

L'anglicisme « brunch » est la contraction du mot « breakfast », petit déjeuner, et de « lunch », déjeuner.

Cette formule vous est proposée sous forme de buffet, elle comprend :

Côté sucré

- des plats à base de fruits
- des produits laitiers comme les yaourts
- des pâtisseries américaines comme des donuts, cookies, muffins, pancakes, crêpes fourrées à la confiture
- on rajoutera pour la « french touch » des viennoiseries et du fromage

Côté salé

- des œufs brouillés
- du bacon grillé en tranche
- des petites saucisses
- plats à base de pommes de terre

Et le célèbre « œuf bénédicte » trouvant son origine vers la fin du XIXe siècle à New-York, présentant un œuf poché sur un muffin anglais recouvert de bacon et de sauce Hollandaise.

Jus de fruits, café, thé, eaux plates et gazeuses.

Notons que l'alcool et le brunch ne font pas bon ménage, c'est la « brunch attitude »

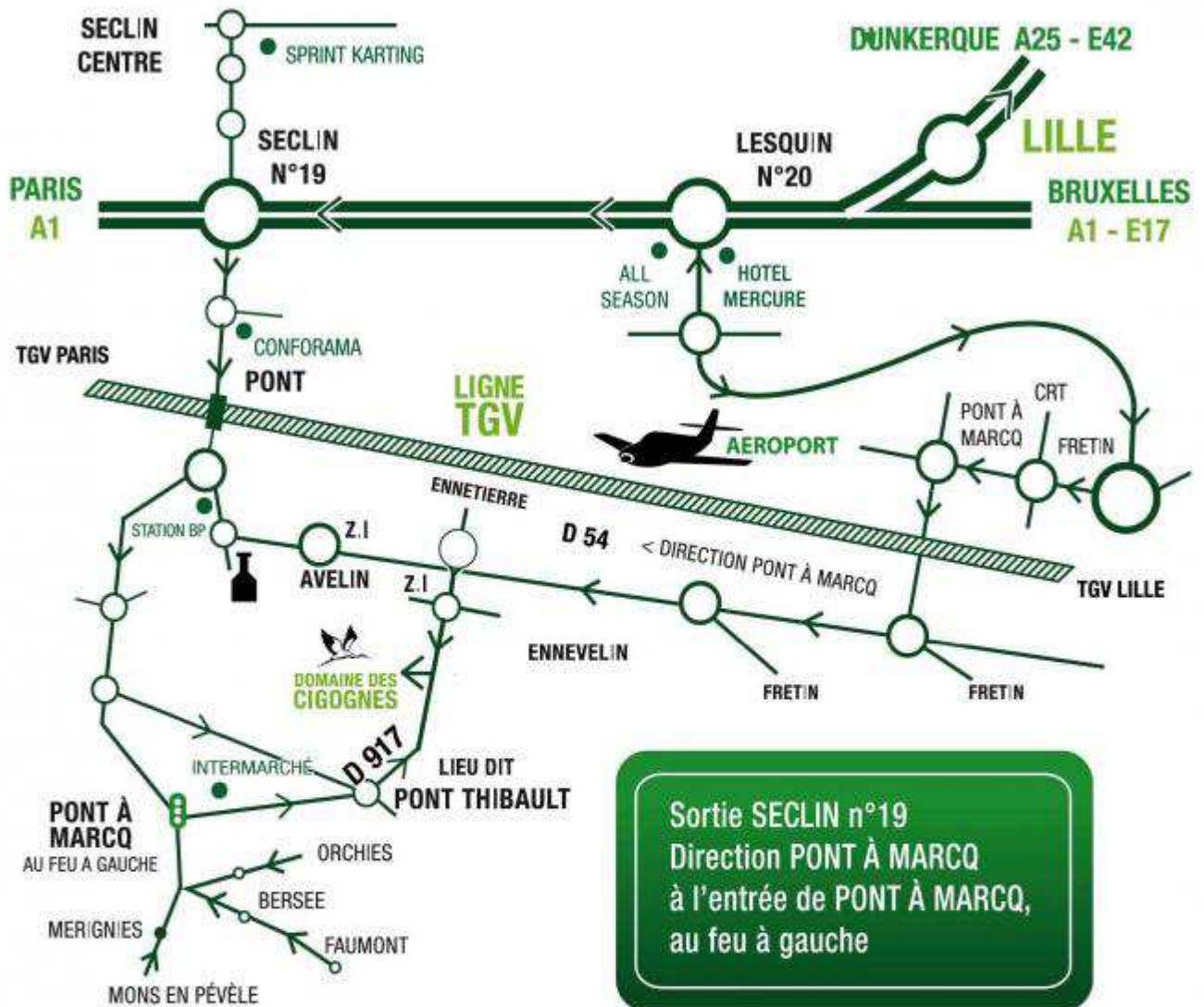
L'objectif du brunch est de vous détendre, dans une ambiance chaleureuse, amicale, en ayant à votre disposition des produits variés et frais.

Service et Salon compris de 11h00 à 15h00.

Formule à 40.00€ par Adulte
22.00€ par Enfant

PRIX NET TTC (Dont TVA au taux légal en vigueur)
Remise 15% sur les prestations hors Saison du 01 Novembre au 31 Mars.

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.domaindescigognes.fr
restaurant@domaindescigognes.fr

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