

Domaine du
Blanc Maisnil

Votre Réception



Notre Passion

Comprenant :

- l'organisation complète de votre réception
- 2 heures de prestations avec mise à disposition du personnel
- le nappage, la verrerie, le matériel.

Le Cocktail au Choix:

Formule Tradition

Moins de 150 invités	14,95 €
Plus de 150 invités	14,25 €
Plus de 240 invités	13,95 €

Base apéritive 7 pièces

- 2 Toasts & canapés assortis
- 1 Mini four
- 1 Navette - faluchette garnie
- 1 Bouchée surprise
- 1 Plaisir du Jour (Salé ou Sucré)
- 1 Mignardise



Formule Passion

Moins de 150 invités	18,50 €
Plus de 150 invités	17,95 €
Plus de 240 invités	17,25 €

Base apéritive 9 pièces

- 2 Toasts & canapés assortis
- 1 Plaisir du Jour
- 1 Mini four chaud
- 1 Bouchée surprise
- 1 Navette - faluchette garnie
- 1 Verrine salée ou sucrée
- 2 Mignardises

Les boissons à volonté selon le forfait choisi:

Méthode Traditionnelle, kir, jus de fruits et softs	9,95 €/pers
Crémant, Kir, jus de fruits et softs	13,50 €/pers
Champagne, Kir Royal, jus fruits et softs	16,95 €/pers
Service de votre pétillant, nos jus fruits et nos softs *	: 6,50 €/pers

*droit de bouchon service de votre ptillant: 6 €/bt

Surprenez vos invités en apportant une touche d'Originalité



Atelier Culinaire : 5,50 €/pers

Risotto Galli aux Asperges Vertes, Jus Corsé d'Agneau, Pic de Grison
Poêlée de St Jacques Chorizo au Parmesan Crème de Safran
Parmentier de Canard & d'Oie Petit Jus Court au Madiran
Fine de Foie Gras Betteraves Rouges Croc de Soja Frit Mascarpone
Tataki de Thon ou Boeuf Sauce Soja yuzu, compotée Fruits exotiques
Crevettes Impériales Tandoori, Jus Passion Tartare de Tomates Crumble

Autres Possibilités sur demande selon les Saisons

Atelier Gourmand Sucré : 4,95 €/pers

- . Mini Cornet de Glaces ou Sorbets en Assortiment
- . Emulsion aux 3 Chocolats et ses Croquants
- . Tuile Craquante Vanille des Iles Fruits de Saison
- Ananas/ Bananes Flambés Léger Caramel Lait
- Crumble Gourmand Douceur des Iles
- Autres Suggestions selon les Saisons...

Fontaine de Chocolat



Formule Garden Party



Kid's Corner: 9,50 €/pers

Boissons: Soda, Jus Fruits
Corbeille de Bonbons, Pop Corn.
Brochettes de Maschmallow, Fruits frais,



Cascade de champagne pour le buffet de desserts

Des prix nets sans surprise pour une prestation sur mesure :

Mise à Disposition exclusive du 'Domaine du Blanc Maisnil' *

L'organisation complète de votre réception durant 8 heures de prestation.

La mise à disposition du personnel

Un repas raffiné, de qualité, à base de produits frais et de saison

Toutes les boissons incluses à volonté durant le repas et la soirée dansante :

Vin blanc, Vin rouge , Bières au fût, Eaux, Sodas, Jus de Fruits ..

Le nappage, la vaisselle, la verrerie, les housses de chaise

Les taxes et autres charges sont incluses

Selections 'VIP' Domaine du Blanc Maisnil

Formule VIP Passion 99,00 €

Menu chaud Passion ou Buffet Froid 'Délices & Plaisirs'

Formule VIP Gourmet 110,00 €

Menu chaud Gourmet ou Buffet Froid 'Saveurs & Délicatesses'

Formule VIP Prestige 125,00 €

Menu chaud Prestige ou Formule Mixte 'Saveurs Pourpres'

Afin de répondre à une chartre de qualité vous garantissant l'utilisation de produits frais, certains composants pourraient être modifiés selon les saisons et/ou arrivages.

Les Sélections 'VIP'



Nos sélections 'VIP' formules étoffées 'Full Options' incluant:

Apéritif d'Accueil & ses Mises en Bouches

Repas servi à table ou en Buffet Froid ou Formule Mixte

Fromages Affinés Salade Croquante Fruits

Buffet de Desserts du Domaine du Blanc Maisnil

Café-Thé & Gourmandises

Les Housses de Chaise Blanches

Le Forfait Personnel, Service- Boissons à Volonté
prévu jusque 4 heure du matin





Les plaisirs de l'art de la table

La gastronomie à portée de l'assiette

Un service à la hauteur de l'événement

Une prestation raffinée

Sélection Vip Passion

**Mi Cuit Mi Cru de Saumon, Aquarelle de Vinaigre Doux Jus de Carottes
Croquante de Rougets Grillés, Douceurs de Légumes, Acidulés d'Agrûmes
Croustille de Pommes et Canard, Emulsion Balsamique Rhubarbe
Ardoise aux Deux Crus, Pesto de Tomates Pain Perdu Basilic**

**Mélicse de Jeune Volaille Fermière, Infusion Fenouil aux Epices Douces
Filet Mignon de Porc Braisé à la Fleur de Sel sur Pommes Vertes
Aiguillettes de Magret de Canard Caramélisé au Pain d'Epices
Appoint de Boeuf en Primeurs, Porto Douro en Jus**

Buffets de Fromages & Salade Croquante

Plaisirs Gourmands

Sélection Vip Gourmet

**Délice de Saumon Fumé & Haddock, Flore, Cappuccino de Petits Pois Mascarpone
Faux Millefeuilles de Saint Jacques au Petit Chablis, Confettis de Couleur
Foie Gras 'Tradition Maison' Riviera de Mangue, Poivre de Séchouan
Poêlée de Gambas Flambées 'Tandoori' Lait de Coco Tagliatelles de Légumes**

**Suprême de Pintade Vallée d'Auge, Cerrano Basilic et, Jus léger Langoustines
Rösti de Magret Mulard, Caramel de Figs, Sèche de Bacon à l'Huile de Noix
Fine de Volaille 'Parmeggiano', Tomates Confites, Tuile Emmental au Sésame Doré
Filet Mignon de Boeuf Glacis de Veau, Petites 'Salvéol', Jeunes Pousses**

Buffets de Fromages & Salade Croquante

Plaisirs Gourmands



Sélection Vip Prestige

**Précieux de Foie Gras Estrella, Brunoise Fine Vanille Bourbon, Mielleux des Voges
Carpaccio de Veau Basse Température Crème Tonnato Fine Gremolata
Risotto de Ris de Veau Filets de Cailles Rôties au Miel, Parfum d'Arleux en Cuisson**

Tataki de Thon Sauce Soja Gingembre Yuzu , Sésame Doré

**Pavé de Cabillaud Sablé d'Epices, Petit Jus de Viande Relevé de Coriandre
Risotto 'Gallo ', Terre Mer de Poularde et Homard, Tuile de Colonnata**

Mignon de Veau Piqué de Saison, Douceur de Mangue, Fin de Cuisson

Pur de Boeuf , Demi Glace Rossini, Gourmandise de Grison Shiso

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante

Plaisirs Gourmands

Nos Formules Buffets Froids



Une Palette de Choix et de Couleurs

Un Assortiment de Goûts, de Fraîcheur et de Sâveurs

Une Mise en Oeuvre Originale

Une Convivialité Assurée

Sélection Vip Passion Buffet Froid



Délices & Plaisirs

Tendre de Saumon Basilic

Collection de Petits Légumes, Fromage Frais

Saumon Fumé au Bois de Hêtre Label 'Six Fumaison'

Tagliatelles de Fruits de la Mer, Parfum de Fenouil

Ardoise aux Deux Jambons Crus Italiens

Boeuf Moutarde de Meaux en Jus

Mignon de Porc au Poivre de Séchouan

Griffe de Jambon Cuit à L'Os Braisé au Miel

Terrine du Chef Fine Echalote, Confiture d'Oignons

Emincé de Poulet Fermier Cuit aux Herbes Fines

Etal de Salades & Crudités:

Selon la Saison et les Marchés

Déclinaison en 7 Variétés

Divers Condiments

Buffet de Fromages Affinés

Plaisirs Gourmands

Sélection Vip Gourmet Buffet Froid



Saveurs et Délicatesses

Saumon Fumé au Bois de Hêtre Label 'Six Fumaison' sur Pince

Filet de Rouget, Jus Végétal, Tian de Légumes

Norvégiens de Caille, Mi Figs Mi Raisins

Saumon Cuit Basse Température, Brume de Basilic

Religieuse de Tomates, Ma Façon, Petit Chèvre Frais

Ecrevisses & Crevettes de Guyane en Accompagnant

Hamburgers & Grilladins de Foie Gras'Maison' Chitney de Mangue

Gressin de Jambons Crus, Fruits de Saison

Filet de Veau Braisé Parmesan, Tomates Confite au Jus

Laqué de Filet de Boeuf Moutarde de Meaux

Tendre de Jeune Volaille Chorizo, Epices Douces

Coupe de Jambon Cuit Braisé, Parfum au Miel

Ardoise Deux Crus, Parfum de Figs,

Etal de Salades & Crudités:

Selon la Saison et les Marchés

Déclinaison en 7 Variétés

Divers Condiments

Buffet de Fromages Affinés

Plaisirs Gourmands

Sélection Vip Prestige Mixte

Mixte Saveurs Pourpres

La Convivialité du Buffet Froid et les Plaisirs de la Table
Compromis idéal entre la convivialité, la variété de choix d'un Buffet
et le plaisir pour vos invités à déguster un repas savoureux.

Le Buffet d'entrées

Saumon Fumé au Bois de Hêtre Label 'Six Fumaison' Prétranché à la Main,

Saumon Cuit Basse Température, Tian de Haddock à la Pomme Verte,

Filet de Rouget, Jus Végétal, Tian de Légumes

Collection de Petits Légumes & Fruits farcis Saveurs des Mers

Hamburger de Foie Gras, Confit de Figs,

Farci de Tomate au Chèvre Frais Chitney de Betterave Rouge

Ardoise au Deux Crus Parfums de Saison

Terrine Fine Echalotes et son Confit d'Oignons

Griffe de Jambon Cuit à L'Os Braisé Découpe à la Main,

Etal de Salades & Crudités:

Selon la Saison et les Marchés

Déclinaison en 7 Variétés

Divers Condiments

Suivi d'un Plat Chaud Servi à l'Assiette

Choix dans menu passion ou gourmet

Buffets de Fromages Affinés

Plaisirs Gourmands

Autres Services

Nos buffets de desserts sont composés en fonction de la saison, notre chef vous présente tout un assortiment : Génoise aux fruits frais, Dacquoise, Bavarois Exotique, Fondant Craquant Chocolat, Feuilleté Diplomate, Charlotte, Tarte artisanale, Mousse au Chocolat, fromage Frais aux Fruits, Ile Flottante, Salade de fruits frais, etc....

Liste non exhaustive, des variantes pourront être apportées selon la saison et arrivages

Vous souhaitez étoffer votre formule, nous vous proposons

Sorbet maison présentation sur ardoise : 4,95 €/pers

Fontaine de chocolat et ses gourmandises : 4,50 €/pers

Cascade avec Méthode Traditionnelle' : 5,50 €/pers (si pétillant client droit de bouchon : 6 €/bt)

Cascade de Champagne 'Etienne Oudart': 7,50 €/pers (si champagne client droit de bouchon : 6 €/bt)

Autres possibilités pour votre soirée:

Bière spéciale ou de dégustation au fût : Leffe, Bière d'Abbaye, Cuvée, Kriek, Blanche, ...etc en complément de la bière pression prévue dans le forfait: fût de 6 lt, 20 ou 30 lt sur devis

Snacking de Nuit : Crêpes, club sandwiches, fruits, ... sur devis

Soupe à l'oignons : 3,50 €/pers (min de 40 pers)

Stand Mini Cornet de Frites : 3,50 €/pers (min de 40 pers)

Forfait boissons à volonté pour les invités de soirée * : 20,50 €/pers

**Uniquement à prévoir pour les invités ne participant pas au repas:*

Forfait matériel divers sur devis: rétroprojection, écran, micro, enceinte amplifiée, etc...

Possibilité Mise en Place d'une Cérémonie Laïque en intérieur ou extérieur

Pour le confort de vos invités :

Le Domaine du Blanc Maisnil dispose de 7 chambres d'hôtes capacité totale de 14 à 24 couchages.

LES CHAMBRES - 75 € pour 2 personnes + 20.00 € par occupant supplémentaire

- Petit déjeuner : 9 €/pers

- 4 chambres de 2 personnes (1 lit double) dont trois aménageables pour 3 pers

- 1 chambre de 2/4 personnes (1 lit double + 2 lits simples)

- 1 chambre de 2/6 personnes (1 lit double + 1 lit superposé+1 lit 2 pers)

1 Chambre de 2/4 personnes avec SDB privative 1 lit double et 2 lits 1 pers (forfait à 145 €)

En complément des chambres, un espace peut être mis à disposition pour les enfants ou comme dortoir complémentaire

Forfait 150 € (capacité de 20 à 30 pers, matériel de couchage non fourni) avec couchage d'appoint 20 €/pers

Pour le Lendemain

Formule Brunch forfait à 34 € de 9h30 à 14h00 comprenant

la mise à disposition du DBM sans exclusivité les boissons, le personnel de service

Buffet de café, Thé, Chocolat, jus de fruits

Toasts, viennoiseries, assortiments de pains frais diverses confitures, pâte à tartiner, etc

Buffet- salade de fruits frais, fromage blanc frais, charcuteries, fromages et fruits frais, etc...

Deux Ateliers Oeufs au plat, omelette à la demande proposée avec divers ingrédients, bacon lardons, fromages, légumes, herbes, ... - Crêpes avec accompagnement gourmand - Pain Perdu

Desserts du Jour

Formule Rebond forfait à 40 € de 12h30 à 17h00 comprenant

la mise à disposition du DBM sans exclusivité les boissons, le personnel de service

Apéritif d'Accueil et grignotage

Formule conviviale en Buffet Campagnard ou en plat chaud régional servi à table

le dessert, café ...

Boissons à volonté : Softs, Vins et Bières

Conditions générales de ventes:

Le tarif des formules Vip 'Tout Inclus' est calculé sur une base minimum de 90 personnes et pour une amplitude de 8 heures de prestation selon les horaires déterminés.

pour les nombres inférieurs à 90 personnes l'amplitude horaire sera adaptée

l'heure complémentaire sera facturée 250 € comprenant : la mise à disposition de la salle, le personnel de service et toutes les boissons à consommées durant cette heure. Toute heure entamée sera due.

En cas de dégradations des lieux, du matériel, des nappages ou autres, la réparation et/ou le remplacement sera facturé.

Nous vous mettrons en contact avec notre prestataire ayant une pré-installation complète et normée, ayant les licences et autres obligations légales. Vous êtes libre de faire appel à une sonorisation extérieure, dans ce cas un forfait de 200 € sera facturé pour le temps d'installation et de démontage de son matériel.

Vous serez également responsables de la validité de sa licence et du respect des obligations légales.

Les sonorisations extérieures adapteront le volume selon les normes en vigueur et à partir de 3h du matin réduiront les décibels la clôture initiale est prévue à 4 h.

Pour tous les prestataires présents, un repas sera à prévoir.

Pour les enfants de 3 à 12 ans un menu adapté sera proposé au forfait de +/- 35 €.

Pour les samedis durant la période du 15 avril au 15 octobre inclus:

la mise à disposition gratuite du Domaine du Blanc Maisnil est prévue dans toutes nos formules, sous conditions de l'organisation de la prestation du Vin d'Honneur sur le site ou en extérieur et sur la base d'un minimum de 110 repas adultes.

Si l'une de ces conditions n'est pas réalisée, cette mise à disposition sera facturée comme suit:

1750 € entre 100 et 110 1950 € entre 90 et 100 pers - 2350 € entre 80 et 89 pers - 2950 si moins de 80

Pour les autres jours ou périodes si le nombre de 110 pers n'est pas atteint un forfait unique de 1250€ sera applicable.

Réservation de contrat

Vous avez la possibilité de poser une option durant 10 jours, sur une seule date uniquement après visite des lieux et demande de devis.

Seul un contrat signé par les deux parties portant la mention 'Bon pour accord' à titre d'acceptation de nos CGV reprises sur ce document et le versement d'un acompte de 1500 €, valideront votre réservation.

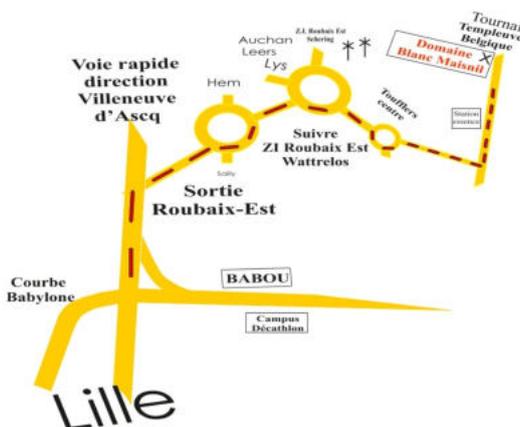
Un second acompte de 1500 € sera déposé dans les 3 mois après la signature, un troisième acompte de 2000 € sera déposé au maximum dans les 8 mois suivant la signature du contrat et au minimum dans les 6 mois avant la date de la réception.

Ces acomptes seront acquis au prestataire en cas de désistement ou annulation et ce quelque en soit la ou les cause(s). La totalité des acomptes repris ci-dessus seront et resteront dus pour l'indemnisation de la salle.

De plus une indemnité forfaitaire basée sur le devis initial remis à la signature du contrat sera facturée comme suit: Moins de 8 mois avant la date: 30% du solde restant; moins de six mois : 50 % ; moins de trois mois : 70% ; moins d'un mois : 90 % du solde restant.

Trois semaines avant la date de la réception, un appel de fonds à hauteur de 90% du montant prévisible de la facture sera appelé auprès du contractant; le solde sera réglé dans la semaine suivant la prestation.

la facture finale sera établie sur la base du nombre de personnes reprises sur le plan de tables remis 15 jours avant la réception. Les modifications ou désistements effectués après cette date ne seront plus pris en compte .



Votre contact:

Responsable commercial
Caroline Bourlet : +33(0)6.95.77.95.31

info@domaineblancmaisnil.com

Direction

Thierry Eelbo : +33(0)6.10.84.02.45

Le Domaine Du Blanc Maisnil

