

Votre Réception







Notre Passion

Vins D'Honneurs

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 15,50 € Plus de 150 invités 14,50 € Plus de 240 invités 14,00 €

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 20,50 € Plus de 150 invités 19,95 € Plus de 240 invités 18,50 €

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

17,50 €/pers

Service de votre pétillant, nos jus fruits et nos softs * : 7,50 €/pers

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

.



Autres Services

Surprenez vos invités en apportant une touche d'Originalité



Atelier Culinaire: 6,50€/pers

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

Stand Animation:

Découpe à la main de Jambon Cru Serrano & Parmesan Ban d'Huitres 'Fine de Claire' sur glace (selon saison)



Formule Garden Party

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

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





Nos Formules Vip

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 105,00 €

Menu chaud Passion ou Buffet Froid 'Délices & Plaisirs'

Formule VIP Gourmet 115,00 €

Menu chaud Gourmet ou Buffet Froid 'Saveurs & Délicatesses'

Formule VIP Prestige 130,00 €

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.



Notre Selection 'VIP'







Formule Complète 'Full Options' Incluant:

L'Apéritif d'Accueil & ses Mises en Bouches

Un repas servi à table ou en formule buffet ou mixte

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante

Le Buffet de Desserts du Domaine du Blanc Maisnil

Buffet de Café-Thé

Les Housses de Chaises

Le Forfait Personnel, Service- Boissons à Volonté prévu jusque 4 heure du matin adapté selon votre timing





Nos Formules à l'Assiette







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



Nos Formules Menus

Sélection Vip Passion

Bœuf au Couteau, Tomate Séchée Parmesan, Gel de Kriek, Toast Essence de Truffes Mi Cuit Mi Cru de Saumon, Aquarelle de Vinaigre Doux Jus de Carottes Ardoise aux Deux Crus, Pesto de Tomates Pain Perdu au Basilic Chaud Froid Gambas et Cabillaud Bisque Légère Espelette

Suprême de Pintade Vallée d'Auge, Cerrano Basilic, Jus Léger Langoustines
Filet Mignon de Porc Braisé à la Fleur de Sel Saveurs Provençales au Paprika
Aiguillettes de Magret de Canard Caramélisé au Pain d'Epices
Appoint de Bœuf en Primeurs Porto Douro en Jus

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante

Plaisirs Gourmands

Sélection Vip Gourmet

Délice de Saumon à l'Aneth Fraîche Billes de Citron Infusion Jus d'Agrumes
Ravioles Cèpes et Foie Gras Bouillon Thai Citronnelle Gingembre
Faux Millefeuilles de Saint Jacques au Petit Chablis, Confettis de Couleur
Foie Gras 'Tradition Maison' Rivièra de Mangues, Poivre de Séchouan

Pavé de Cabillaud Sablé d'Epices Douces, Petit Jus Corsé à la Coriandre

Fine de Volaille ' Parmeggiano' Tomates Confites Tuile d'Emmental Sésame Doré

Rösti de Magret Mulard, Caramel de Figues Sèche de Bacon à l'Huile de Noix

Filet Mignon de Bœuf Glacis de Veau, Petites' Salvéol' Jeunes Pousses

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante



Nos Formules Menus







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 aux Graines de Sésame
Poêlée de Gambas Flambées 'Tandoori' Lait de Coco Tagliatelles de Légumes

Filet de Bar en Noir et Blanc Emulsion au Beurre Truffé Petit Chablis 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 Bœuf, Demi Glace Rossini, Gourmandise Grison Shiso

Buffet de Fromages Affinés Salade Gourmande et Fruits



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



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 Figues Mi Raisins
Saumon Cuit Basse Température, Brume de Basilic
Religieuse de Tomates, Ma Façon, Petit Chêvre 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 Figues,

Etal de Salades & Crudités:

Selon la Saison et les Marchés Déclinaison en 7 Variétés Divers Condiments

Buffet de Fromages Affinés



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 Figues, 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, lle 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 : 5,95 €/pers Fontaine de chocolat et ses gourmandises : 5,50 €/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 artisanale ou de dégustation: Artisanale Tournay Blonde, Triple, Leffe, Karmeliet, Chouffe, Queue de Charrue, etc En complément de la bière pression 'Pils' prévue dans le forfait. Fut de 61 ou 201 selon possibilités sur devis.

Snacking de Nuit: Crèpes, club sandwiches, fruits, Croque Maison, Nem, .. 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 * 22,50 €/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 de 9h30 à 13h00 forfait à 32 € Comprenant

Formule Brunch de 9h00 à 13h00 forfait 32 € 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 de 12h30 à 17h00 forfait à 40 € 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 9 0 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 sur le devis

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:

1950 € entre 100 et 110 2250 € entre 90 et 100 pers - 2750 € entre 80 et 89 pers - 3150 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.

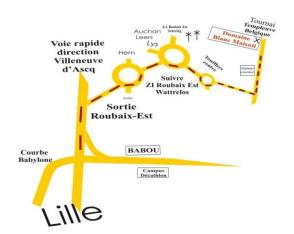
Un second acompte de 1500 € sera déposé dans les 3 mois après la signature, un troisième acompte de 2500 € sera déposé au maximum dans les 8 mois suivant la signature du contrat et au minimum dans les 6 mois avant la date de la réception.

Ces acomptes seront acquis au prestataire en cas de désistement ou annulation et ce quelqu'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 : +33(0)6.95.77.95.31 info@domaineblancmaisnil.com Direction Thierry Eelbo: +33(0)6.10.84.02.45





















