DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion



INFOS & TARIFS 2027-2028

www.domaineblancmaisnil.com


DOMAINE DU BLANC MAISNIL
Votre Réception Notre Passion
Je veux vieillir
dans tes yeux.
www.domaineblancmaisnil.com

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion



Sommaire

Présentation du domaine 2 - 6

Vins D'Honneur 8 -9

Les Formules V.I.P 10 - 15

Autres Services 16 - 18

Conditions Générales 20

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion



Un écrin de verdure pour votre plus belle journée

Niché aux portes de la frontière franco-belge, à seulement 20 minutes de Lille, le Domaine du Blanc Maisnil vous accueille dans un cadre où élégance et nature se rencontrent. Sa verrière baignée de lumière naturelle, ses espaces modulables et son parc arboré offrent une toile de fond exceptionnelle pour célébrer votre union, quelle que soit la taille de votre événement.

Ici, chaque détail compte : de la cérémonie laïque en plein air aux derniers pas de danse sous la verrière, notre équipe vous accompagne pour faire de ce jour un souvenir inoubliable. Entre tradition et modernité, le domaine s'adapte à vos envies pour vous offrir une réception sur-mesure, entourés de ceux qui comptent.

Élu Wedding Awards par Mariages.net, pour la 11e année consécutive

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion



UN CADRE EXCLUSIF

Profitez d'un domaine privatisé pour votre événement avec une atmosphère chaleureuse et intimiste, idéale pour célébrer en toute tranquillité avec vos proches, loin de l'agitation et en toute confidentialité, avec un accès exclusif aux espaces du domaine et à la campagne.



UN ÉCRIN DE VERDURE

Le domaine s'ouvre sur un vaste parc arboré, loin de l'agitation urbaine. Un cadre paisible et naturel pour prendre le temps de célébrer.



PARKING PRIVATIF

Un espace de stationnement dédié et sécurisé, pensé pour accueillir tous vos invités sans contrainte le jour J.



UN LIEU TOUT EN UN

Cérémonie, réception, hébergement : tout se déroule sur place, dans un seul et même écrin, pour une journée sans stress logistique.

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion

LA VERRIÈRE

LUMIÈRE NATURELLE ET GRANDS VOLUMES



BAIGNÉE DE LUMIÈRE GRÂCE À SES LARGES BAIES VITRÉES, LA VERRIÈRE EST L'ESPACE SIGNATURE DU DOMAINE. OUVERTE SUR LE JARDIN, ELLE OFFRE UN CADRE CONTEMPORAIN ET CHALEUREUX, IDÉAL POUR UN VIN D'HONNEUR EN JOURNÉE COMME POUR UNE SOIRÉE DANSANTE.

JUSQU'À 500
PERSONNES DEBOUT

220
PERSONNES ASSISES

MODULABLE
COCKTAIL / DÎNER / SOIRÉE

UN ESPACE PENSÉ POUR S'ADAPTER À TOUTES LES CONFIGURATIONS : CÉRÉMONIE, COCKTAIL, DÎNER ASSIS OU PISTE DE DANSE EN SOIRÉE, SANS JAMAIS PERDRE EN CONVIVIALITÉ.





LES EXTERIEURS

LE DOMAINE S'OUVRE SUR UN VASTE PARC ARBORÉ, ÉCRIN DE VERDURE PROPICE AUX PHOTOS DE COUPLE, À LA CÉRÉMONIE LAÏQUE OU TOUT SIMPLEMENT À UNE PAUSE AU GRAND AIR ENTRE LE VIN D'HONNEUR ET LE DÎNER. KIOSQUE, TERRASSE ET ALLÉES OMBRAGÉES COMPOSENT UN CADRE NATUREL ET APAISANT, PENSÉ POUR ACCUEILLIR VOS INVITÉS EN TOUTE SAISON.

KIOSQUE

CÉRÉMONIE EN EXTÉRIEUR

TERRASSE

PROLONGEMENT DE LA VERRIÈRE

JARDIN ARBORÉ

PHOTOS & RESPIRATION

UN CADRE NATUREL QUI PROLONGE L'EXPÉRIENCE DE LA VERRIÈRE,

« Un jardin qui respire, pour un mariage sans contrainte. »







L'HÉBERGEMENT DU DOMAINE

PROLONGEZ LA FÊTE, LA NUIT VENUE

LE DOMAINE MET À DISPOSITION PLUSIEURS CHAMBRES, AINSI QU'UN DORTOIR, POUR PERMETTRE AUX MARIÉS ET À LEURS PROCHES DE PROFITER DE LA FÊTE JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT, SANS AVOIR À REPRENDRE LA ROUTE. UN CADRE CHALEUREUX ET COCOONING, SUR LE LIEU DE RÉCEPTION.



~24 PERS.
EN CHAMBRES (HORS DORTOIR)*

~30 PERS.
EN DORTOIR





- CHAMBRES DOUBLES ET SUITES FAMILIALES
- DORTOIR POUR LES GRANDS GROUPES
- LITERIE DE QUALITÉ, LINGE DE MAISON
- FOURNI PETIT-DÉJEUNER SUR DEMANDE
- ACCÈS DIRECT AU PARC ET AUX SALLES



« Domaine du Blanc Maisnil,
Votre réception au naturel »



VINS D'HONNEUR

- **L'ORGANISATION COMPLÈTE DE VOTRE RÉCEPTION**
- **2 H DE PRESTATIONS AVEC MISE À DISPOSITION DU PERSONNEL**
- **NAPPAGE, VERRERIE, MATÉRIEL COMPRIS.**

Cocktail

Tradition

Moins de 140 invités	16,50 €
Plus de 140 invités	14,50 €

7 pièces

- 2 Toasts & Canapés
- 1 Mini Four
- 1 Navette & Faluchette
- 1 Bouchée surprise
- 1 Mignardise
- 1 Plaisir du jour (salé ou sucré)

Passion

Moins de 140 invités	21,50 €
Plus de 140 invités	19,50 €

9 pièces

- 2 Toasts & Canapés
- 1 Mini Four
- 1 Navette & Faluchette
- 1 Bouchée surprise
- 2 Mignardise
- 1 Plaisir du jour (salé ou sucré)
- 2 Verrines (salé ou sucré)

Prix par Personne

Les Formules Boissons

A Volonté !!!

Méthode Traditionnelle, Kir, Jus de Fruits et Softs	9,95 €
Crémant, Kir, Jus de Fruits et Softs	13,50 €
Champagne, Kir, Jus de Fruits et Softs	17,50 €
Service de Votre Pétillant, Kir, Jus de Fruits et Softs *	7,50 €

Prix par Personne

Bouteille client droit de bouchon : 6 €/bt

VINS D'HONNEUR

FAITES DE VOTRE VIN D'HONNEUR UN MOMENT DONT ON SE SOUVIENT.

Démonstration Culinaire

Salé

- Bouchée de Saint-Jacques, Jus Passion, Croustillant Noisette
- Parmentier de Canard, Jus court
- Mi-cuit de Foie Gras, Compotée Betterave & Framboise, Tuile de Parmesan
- Crevettes impériales Tandoori, Jus à l'Orange, Crumble

6,50 €

Sucré

- 3 Mousse de Chocolats et ses Croquants
- Ananas Flambés et Caramel de Lait
- Crumble Gourmand aux fruit exotiques,
- La Fraise Tagadà dans tous ses états

4,50 €

Prix par Personne

Bar à Cocktails & Mocktails

Mojito
Rhum, menthe fraîche, citron vert

Sprizt
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Punch Exotique
Rhum, jus de fruits exotiques

6,90 €

Virgin Mojito
Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

Sprizt
Préparations Apérol sans alcool, Eau gazeuse

Passion Mangue
Fruit de la passion, mangue, ananas

4,90 €

Prix par Personne, avec un minimum de 60 personnes

Kid's Corner

- Corbeille de Bonbons, Pop Corn, Brochette de Marshmallow, Cake, Chips...
- Fruit Frais
- Soda, Jus de Fruit

9,50 €

Prix par Personne,

Stand Animation

- Découpe à la Main de Jambon Sérranno
- Bar à Huitres sur Glace
- Brasero et ses Grillages
- Atelier Gaufre

6,50 €

Prix par Personne, avec un minimum de 60 personnes

Buffet de dessert

- Cascade Méthode Traditionnelle* — 5,50 €
- Cascade de Champagne* — 7,50 €

Prix par Personne

Bouteille client droit de bouchon : 6 €/bt



DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion

V.I.P

Les Formules

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

FORMULE PASSION 105,00 €

Menu chaud Passion ou Buffet Froid Délices & Plaisirs

FORMULE GOURMET 115,00 €

Menu chaud Gourmet ou Buffet Froid Saveurs & Délicatesses

FORMULE PRESTIGE 130,00 €

Menu chaud Prestige ou Formule Saveur 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.

Prix par Personne

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion

FORMULE COMPLÈTE INCLUANT :

L'APÉRITIF D'ACCUEIL & SES MISES EN BOUCHES

* * * *

UN REPAS SERVI À TABLE OU EN FORMULE BUFFET

* * * *

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

FORMULE PASSION

Menu Chaud

Magret de Canard Fumé, Chutney de Figues, Croustillant de Pain d'Epice
Mi Cuit Mi Cru de Saumon, Aquarelle de Vinaigre Doux, Crème de Carottes
Assiette aux Deux Crus, Duo de Pesto, Tartare de Tomate Pain Perdu
Chaud Froid Gambas Bisque Légère Espelette

* * * *

Suprême de Pintade Vallée d'Auge, Jus Léger Langoustines
Filet Mignon de Porc Braisé à la Fleur de Sel Saveurs Provençales
Tranche Longue de Magret de Canard Caramélisé au Pain d'Epices
Appoint de Bœuf, Jus Porto Douro

* * * *

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante

* * * *

Buffets de Dessert du Domaine du Blanc Maisnil***

Tous nos plats Chaud sont servis avec du gratin et jardinière de légume. Changement sur devis

ou

Buffet Froid Délices & Plaisirs

Tendre de Saumon Basilic
Collection de Petits Légumes, Fromage Frais
Saumon Fumé au Bois de Hêtre Label 'Six Fumaison'
Ardoise aux Deux Jambons Crus Italiens
Bœuf Moutarde de Meaux
Mignon de Porc au Poivre de Sichuan
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

* * * *

Buffets de Dessert du Domaine du Blanc Maisnil***

FORMULE GOURMET

Menu Chaud

Délice de Saumon, Crème d'Aneth Fraîche, Billes de Citron, Jus d'Agrumes
Ravioles Cèpes et Foie Gras Bouillon Thaï Citronnelle Gingembre
Faux Millefeuilles de Saint Jacques au Petit Chablis, Huile d'Herbe
Foie Gras Signature DBM Chutney de Mangues, Poivre de Sichuan

* * * *

Pavé de Cabillaud, Tuile d'Epices Douces, Sauce Vierge
Fine de Volaille Parmigiano Tuile d'Emmental, Sauce Toscane
Magret de Cannard, Sèche de Bacon à l'Huile de Noix, Sauce Figues
Filet Mignon de Bœuf Glacis de Veau

* * * *

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante

* * * *

Buffets de Dessert du Domaine du Blanc Maisnil***

Tous nos plats Chaud sont servis avec du gratin et jardinière de légume. Changement sur devis

ou

Buffet Froid Saveurs & Délicatesses

Saumon Cuit Basse Température Basilic
Saumon Fumé au Bois de Hêtre Label 'Six Fumaison'
Filet de Rouget, Tartare Légumes
Filet Caille Rôtis Crème de Betterave
Religieuse de Tomate, aux Tourteaux
Ecrevisses & Crevettes & Langoustine

Hamburgers de Foie Gras DBM Signature, Chutney de Mangue
Gressin de Jambons Crus
Filet de Veau Braisé Parmesan, Tomates Confites
Filet de Bœuf Moutarde de Meaux
Tendre de Jeune Volaille Chorizo, Epices Douces
Coupe de Jambon Cuit Braisé, Parfum au Miel
Ardoise De Jambon Crue

Etal de Salades & Crudités Selon la Saison et les Marchés
Déclinaison en 7 Variétés
Divers Condiments

* * * *

Buffet de Fromages Affinés

* * * *

Buffets de Dessert du Domaine du Blanc Maisnil***

FORMULE PRESTIGE

Menu Chaud

Foie Gras Estrella, Brunoise de Pomme Vanille Bourbon
Carpaccio de Veau Basse Température Crème Tonnato, Fine Gremolata
Risotto de Ris de Veau, Filets de Cailles Rôties au Miel, Parfum d'Arleux
Poêlée de Gambas Tandoori Lait de Coco Tagliatelles de Légumes

* * * *

Filet de Bar en Noir et Blanc Emulsion au Beurre Truffé
Risotto 'Gallo' Terre Mer de Poularde et Homard, Tuile de Colonnata
Mignon de Veau Piqué de Saison, Douceur de Mangue
Pur de Bœuf, Demi Glace Rossini, Tuile de Cèpe

* * * *

Buffet de Fromages Affinés & Salade Croquante

* * * *

Buffets de Dessert du Domaine du Blanc Maisnil***

Tous nos plats Chaud sont servis avec du gratin et jardinière de légume. Changement sur devis





FORMULE SAVEUR 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.

Buffet d'Entrées

Saumon Fumé au Bois de Hêtre Label 'Six Fumaison'
Saumon Cuit Basse Température, Haddock Fumé & Pomme Verte
Filet de Rouget, Tartare Légumes
Collection de Petits Légumes & Fruits farcis Saveurs des Mers
Hamburger de Foie Gras DBM Signature, Confit de Figues
Farci de Tomate au Chèvre Frais, Chutney de Betterave Rouge
Religieuse de Tomate, aux Tourteaux
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

* * * *

Buffet de Fromages Affinés

* * * *

Buffets de Dessert du Domaine du Blanc Maisnil***

AUTRE SERVICES

VOUS SOUHAITEZ ÉTOFFER VOTRE FORMULE, NOUS VOUS PROPOSONS

• Sorbet Façon Troue Normand, Présenté sur Ardoise	6,50 €
• Sorbet Façon Troue Normand, Présenté au verre *(pomme, poire, passion..., avec alcool ou sans)*	2,90€
• Fontaine de Chocolat & Gourmandise *(Ananas, Fraise, Bananes..., Marshmallow, Madelaine)*	5,50 €
• Soupe à L'oignons du Domaine *(Minimum 40 personnes)*	3,50 €
• Stand Cornet de Frites *(Minimum 40 personnes)*	3,50 €
• Bière Artisanal ou de Dégustation Tournay Blonde, Triple, Leffe, Karmeliet, Chouffe, Queue de Charrue... *(En complément de la bière pression Pils prévue dans le forfait. Fût de 6 l ou 20 l selon possibilités sur devis)*	SUR DEVIS
• Snacking de Nuit *(Crêpes, club sandwiches, fruits, croque maison, nems... sur devis)*	SUR DEVIS
• Forfait Boissons à Volonté Pour les Invités de Soirée *(Uniquement à prévoir pour les invités ne participant pas au repas)*	22,50 €
• Forfait matériel divers sur devis *(rétroprojection, écran, micro, enceinte amplifiée, etc.)*	SUR DEVIS
• Forfait Brasero (Grillades, coin feu en soirée pour se réchauffer et papoter)	SUR DEVIS

Prix par Personne

Possibilité de mise en place d'une Cérémonie Laïque
en Intérieur ou Extérieur

200€

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion













AUTRE SERVICES

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

- 1 chambre de 2/4 personnes avec SDB privative, 1 lit double et 2 lits 1 pers.

Forfait à 145 €

75€ pour 2 personnes + 20 € par occupant supplémentaire

- 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.)

Le Dortoir

- 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 personnes matériel de couchage non fourni avec couchage d'appoint à 20 €/personnes)*

POUR LE LENDEMAIN

- **Petit déjeuner : 9 €/personnes**

Formule Brunch de 9h00 à 13h00

- 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…
- Buffet : salade de fruits frais, fromage blanc frais, charcuteries, fromages et fruits frais…
- Deux ateliers : œufs au plat, omelette à la demande avec accompagnement gourmand
- Crêpes & Pain perdu avec accompagnement gourmand
- Desserts du jour.

32 €

Formule Rebond de 12h30 à 17h00

- 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.

40 €

Prix par Personne

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion













CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

- Le tarif des formules VIP 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 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 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 responsable 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 4h.
- 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 ado de 12 à 16 ans, un menu adapté sera proposé au forfait de +/- 85 €.
- ***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 les arrivages.

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 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 :** 1 950 € entre 100 et 110 pers. — 2 250 € entre 90 et 100 pers. — 2 750 € entre 80 et 89 pers. — 3 150 € si moins de 80 pers.
- Pour les autres jours ou périodes, si le nombre de 110 pers. n'est pas atteint, un forfait unique de 850 € 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 1 500 €, valideront votre réservation.**
- Un second acompte de 1 500 € sera déposé dans les 3 mois après la signature, un troisième acompte de 2 500 € 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 quelle qu'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 adressé au contractant ; le solde sera réglé dans la semaine suivant la prestation.
- **La facture finale sera établie sur la base du nombre de personnes repris 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.**

DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion













DOMAINE DU BLANC MAISNIL

Votre Réception Notre Passion



VOTRE MARIAGE DE RÊVE

VOTRE DATE EST PEUT-ÊTRE ENCORE DISPONIBLE.

Rien de compliqué, envoyez-moi un message avec votre date, le type de prestation et quelques mots sur vous.
Je reviens vers vous rapidement pour vérifier la disponibilité et répondre à toutes vos questions.
On organise un appel découverte pour apprendre à se connaître avant de finaliser la réservation.
La date est confirmée à réception de l'acompte et à partir de là, on s'occupe de tout le reste ensemble.

Contact Commercial +33(0)6.95.77.95.31

info@domaineblancmaisnil.com

Direction +33(0)6.59.13.18.79