



DÉROULEMENT GENERAL :

L'équipe Maître d'hôtel arrive 3h00 avant le début de la prestation.

Arrivée du cortège – stationnement des véhicules au parking – voiture des mariés devant la salle

NB : il est possible d'organiser un vin d'honneur avant le cocktail (à votre charge ou à notre charge). Dans ce cas, si vous souhaitez dissocier le vin d'honneur et le cocktail, le buffet peut être installé devant la salle, côté espaces verts (si mauvais temps, dans l'espace cocktail)

Pour faire la transition entre le vin d'honneur et le cocktail, quelques idées d'animation par exemple : séances photos, le jeté du bouquet de la mariée, arbre à vœux, photobooth des convives (moustache, chapeau, nez de clown...) , livre d'or, recours à un humoriste, magicien ou caricaturiste, structures gonflables, danses de salon...

⇒ Place au pack « clé en main »

Le cocktail débute aux alentours de 18h00 pour une durée de 2h00 effective.

Le buffet est mis en place sur la terrasse arrière afin de profiter des derniers rayons du soleil (si mauvais temps, celui-ci se fera dans l'espace cocktail)

Vers 20h00/20h30 Passage à table

Si des animations sont organisées, il est nécessaire de nous en faire-part afin d'ajuster votre programme avec le service.

Buffet de dessert dressé aux alentours de 24h00

Débarrassage des assiettes, couverts, tasses, verres... les nappes restent sur les tables ainsi que le verre à eau.

INCLUS DANS LE PACK CLÉ EN MAINS

➤ Cocktail (8 pièces/pers.)

5 pièces froides :

- Pain surprise "cygne"
- Assortiment de verrines
- Brouillade d'oeuf et son espuma aux fines herbes
- Brochette de courgette, ricotta et jambon de Speck
- Chouquette à l'emmental et ses graines de pavot

3 pièces chaudes :

- Croustilles de St-jacques
- Moules farcies au beurre d'escargot

- Animation poêlée au choix (départ de l'animation 30 mn après l'ouverture du cocktail)

Buffet « plancha » ou Buffet « mini-burger »

Verrerie, matériel de service, nappage, juponage et maîtres d'hôtel

- Menu à choisir : Délice ou Gourmandise ou Plaisir (p.6-7 carte Plésant traiteur)
- Buffet de dessert et café
- Prestations incluses :
 - Eaux minérales et gazeuses + softs pour le cocktail et repas
 - Pains individuels et corbeille de pain
 - Nappes et serviettes (tissus blanc)
 - Service jusqu'à 1h (au delà, 38€ par heure et par personnes présentes)
 - Arts de la table "filet or"
- A votre charge :
 - La décoration
 - l'animation
 - Heures suppl. au-delà du forfait
- Tarifs formule "clé en main" (hors alcool)

| Menu "Délice" | Menu "Gourmandise" | Menu "Plaisir" |
|---------------|--------------------|----------------|
| 69,10€ | 76,90€ | 83,60€ |

➤ En choisissant le pack clé en main (cocktail + repas), bénéficiez d'une remise de 5% sur la location du Domaine de la Chesnaie ⚡

POUR RÉSUMER

| A VOTRE CHARGE | A NOTRE CHARGE |
|---|--|
| Décoration de la salle Disposition des tables (tables du repas, table cadeau, table pour le musicien) Nappage des tables (facultatif) si vous souhaitez poser votre déco ou centre de table Éventuellement, pensez à faire quelques glaçons pour votre fin de soirée Mettre au frais vos vins et champagnes si vous vous en chargez | Dressage des tables Mise en place du buffet cocktail Softs et Eaux Pains Linge de table Vaisselle Repas Buffet de dessert Café |