

*Fort de notre expérience et notre passion,
Notre équipe vous propose le Domaine afin de célébrer votre*

Mariage

23 rue principale 62190 Fcquedecques / 06 14 82 65 84 / www.domainedhelant.fr / jardinhelant@gmail.com



*Nous oeuvrons pour que cette journée vous ressemble,
vous éblouisse..*

À vos Papilles !!

Mise à jour le 28.05.2018

Facebook : Helen Demey

Page le Domaine d'Helant

Page Estaminet d'Helen



Tarifs des Salles de réception

		Sans notre service traiteur Avril à septembre	Sans notre service traiteur Octobre à mars	Avec notre service traiteur Avril à septembre	Avec notre service traiteur Octobre à mars
Salle Lilas	Jour J	1010 €	920€	890€	810 €
	Jour J +1	1120 €	1020 €	1000€	910 €
Salle Hortensia	Jour J	580€	530 €	500€	460 €
	Jour J +1	670 €	610 €	620 €	565 €
Le domaine complet Salle lilas et Hortensia	Jour J	1410€	1280 €	1230 €	1120 €
	Jour j+1	1570€	1430€	1390€	1270€

Tarifs des Salles de réception (avec repas/ proposition ci après)

- ◆ Est compris avec notre service traiteur
- ◆ Visite des lieux , entrée et sortie
- ◆ Parking, terrasses et jardin
- ◆ Mise à disposition des tables et chaises
- ◆ Mise à disposition et remise en place de la vaisselle
- ◆ Nettoyage de la salle et des extérieurs à la sortie
- ◆ Une réunion 15 jours avant le mariage avec l'ensemble des prestataires
- ◆ Service en salle jusque 3h du matin



Est compris sans notre service traiteur

- ◆ Visite des lieux , entrée et sortie
- ◆ Parking, terrasses et jardin
- ◆ Mise à disposition des tables et chaises
- ◆ Nettoyage de la salle et des extérieurs à la sortie
- ◆ Une réunion 15 jours avant le mariage avec l'ensemble des prestataires

Non compris:

- ◆ Nettoyage de la cuisine
- ◆ La vaisselle (en location sur demande)
- ◆ Déhousseage des housses *

Capacité :

Salle Hortensia , jusque 55 invités,

Salle Lilas , jusque 110 invités

Option:

- ◆ Location de décoration extérieure/intérieure www.eventweek.fr Axelle 06.77.47.50.65
- ◆ Location des nappes et serviettes (blanche ou champagne) 4 € / personne (offert pour tout repas de plus de 50 adultes)
- ◆ Location de housses de chaises blanches 1.20 € la chaise housée et déhousée*

Service :

- ◆ Personnel en salle à la fin du service du forfait (65€ de l'heure par serveuse)
- ◆ DJ (coordonnées sur demande)
- ◆ Garde d'enfants par personnel qualifié ADENIOR Béthune 03.21.57.91.34 déduction fiscale de 50%

Location de la veille 15h au lendemain 8h





Cocktail dinatoire et vin d'honneur

Votre vin d'honneur prendra toute sa noblesse
et sa douceur dans nos jardins et terrasses

☞ Installé sur nos terrasses, dans le parc, dans une de nos salles ,plusieurs formules s'offrent à vous (prix par personne/durée de 2h30)

☞ Mignardises:

Formule chouquette: 8 pièces 6.00€ / 10 pièces 7 €

Formule navettes salées: 5 pièces 6.00€

Formule sucrée salée : 6 pièces 9 €/ 8 pièces 12 €/ 10 pièces 14 €

(canapés, verrine, navette, madeleine, tartelette, brochettes, ballotin fromagers, pain surprise nordique, guimauves, meringues..)

Formule sucrée salée en gourmandises: 6 pièces 11 € / 8 pièces 13€/ 10 pièces 16€

(caroline de foie gras, merveilleux, millefeuilles, petits fours aux fruits ,saumon fumé ...)

Formule enfant : 5 pièces 4.50€ (cookies, brownies, beignets ..)

Show cooking: 2.5 € par personne (ajouté à la formule choisie ci-dessus)

Crêpes, glace, gaufres ... servi sur place en démonstration pendant 30 mins

☞ Boissons:

Formule complète

- ◆ Méthode traditionnelle Veuve Aubin (1 bouteille pour 3 personnes (1/3))
- ◆ 2 autres alcools au choix (whisky, ricard, martini) (1/50) ou 2 autres alcools doux (porto, muscat) (1/20)
- ◆ soft (1/10) 5.80 € par personne

Formule pétillante

- ◆ Méthode traditionnelle Veuve Aubin (1/3)
- ◆ soft (1/20) 4.30€ par personne

Formule Champagne

- ◆ Bouteille de Champagne (1/3)
- ◆ soft (1/20) 9.20 € par personne

Formule enfant

- ◆ Sirop, jus de fruits, soda 2.50 € par enfant

Formule « vos boissons »

Droit de service de 1.70 € par personne



Prestation culinaire (service compris)

Afin de vous permettre de choisir le menu idéal nous avons opté pour un menu de base unique ,
varié, savoureux et cuisiné avec des produits locaux et frais.

☞ Menu chaud à 42 € (hors boissons) (entrée, plat, fromage, dessert)

* Avec l'apéritif

Biscuits salés, 3 canapés

Canapé supplémentaire simple (+0.45€)

Canapé supplémentaire plus (+0.70€)

Verrine salée (+1.10€)

Pain nordique (+0.40€)

Gougère (+0.40€)

* En 1ere entrée

Ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges

Crevettes exotiques coco gingembre

Velouté de moules au safran

Salade César

Salade de quinoa aux pêches

Crumble d'aubergines grana padano et mimolette

Tartare de saumon frais

Pain de brochet et écrevisses

Carpaccio de veau en marinade

Crèmeux d'asperges et saumon fumé

Carpaccio de Bœuf en marinade +1€

Foie gras en panacotta et compotée figues pommes +3€

Risotto aux asperges vertes parmesan croquant

Focaccia de gambas et asperges + 2.50€

Tartare de St Jacques sur sa crème verte + 1.40€

Medaillon de langoustines en terrine d'écrevisses + 2.50€

Cassolette sauce océane à la bisque de homard +2.80€

Gaufre de haddock, mousse de crevettes + 1.90€

Foie gras sur brioche et sorbet framboise + 2€

Crème brûlée de fenouil, perle de la mer + 3€

Cassolette de cabillaud et saumon et ses légumes
Salade de filet mignon fumé et ses petites tomates
Feuilleté de saumon fumé + 2.90€
Saumon fumé maison sur toast et beurre salé

Un velouté de saison peut être ajouté avant la 1ere entrée moyennant un ajout de 4.50€.
Une seconde entrée peut être prise en ajoutant 6€ (plus éventuellement les surcouts)

Entre deux:

Trou normand +3.00 € sans alcool ou + 3.70 € avec alcool

En Plat

Filet mignon de porc, échalotes confites, petits légumes sur lit de patates douces, gratin dauphinois
Millefeuille de rougets, purée douce et chorizo
Sauté de veau marengo
Joue de Bœuf confite
Ossu bucco
Suprême de volaille, sauce foie gras
Emincé de dinde sauce au piment d'espelette
Filet de lieu jaune, ratatouille
Filet de caille avec sa crème de topinambourgs
Paupiette de sole à la mousse de crevettes
Paleron de veau confit +1€
Paupiette de sole à la mousse de crevettes +1€
Supreme de pintade au foie gras + 3€
Fondant de pintadeau farci à la normande + 2.50€
Médaillon de veau, sauce vanille +3.50€
Souris d'agneau confite sauce au thym +4€
Filet mignon , sauce cèpes et bolets +2.50€



En fromage

Assiette de 2 Fromages froids à l'assiette

Assiette de 3 Fromages à l'assiette +1€

Fromage chaud (maroille sur pain d'épices / camembert sur brioche pomme mielée/ Toast roquefort poire) + 2.50€

Plateau de fromages, pain +4.90 €

Buffet de fromages affinés + 6.50€

Fruits + 1.10€

En dessert

Entremets chocolat ou fruits

Buffet de desserts (4.50€)

ou Pièce montée choux (4.90 €)

3 mignardises (3.50€)

Un mix peut être réalisé

Café / thé

Gourmandises sucrées (+1€)



Boissons du repas

En salle Lilas ou Hortensia

Apéritif (durée 1h30)

- ◆ Open Bar + soft : 5.90 €
- ◆ Kir vin blanc + soft : 4.10 €
- ◆ Kir pétillant + soft : 4.50 €
- ◆ Kir royal + soft : 6€

Pendant le repas (à discrétion)

- ◆ Eau pétillante San Pellegrino , eau plate St Amand , jus de fruits, coca cola 3.50 €
- ◆ Sauvignon blanc Fleur de Lys et Bordeaux Château Combelles 6€
- ◆ Domaine Joy Etoile Cotes de Gascogne et Haut Médoc 8€
- ◆ Riesling et Lussac St Emilion 11 €

On peut facturer les boissons alcoolisées consommées sans utiliser de formules préétablies

Dessert

- ◆ Coupe de Veuve Aubin méthode traditionnelle champenoise 3.5 €
- ◆ Coupe de champagne brut 6 €

Autre formule

- ◆ **Formule** en salle : vous amenez vos boissons, alcool et non alcool, droit de service de 1.70 € par invité (adulte et enfants)

On peut facturer les boissons consommées sans utiliser de formules préétablies

- ◆ **Formule** à l'estaminet : carte à l'unité des boissons

Les prix s'entendent par personne



Boissons

Fût de bière avec pompe et verres , taxe d'assises:

175 euros pour 50l, de Saaz , bière blonde

145euros pour 30 litres de Saaz , bière blonde,

45 euros pour 5l

Bière familiale la MaxiCez 6.50 € les 75 cl, tarif dégressif



Les enfants

◆ Menu enfant à 11 € (boissons)

Biscuits salés

Pic Nique composé de : 2 navettes jambon et fromages , babybel, vache qui rit, compote à boire, chip's, yaourt à boire, brique de jus de fruits , eau, sorbet enfant , brownies en dessert

◆ Menu enfant à 19 € (entrée, plat, sorbet, dessert)

À 15€ (plat, sorbet, dessert)

- ⇒ Biscuits salés
- ⇒ Assiette de charcuterie ou Crêpe au jambon ou Quiche lorraine
- ⇒ Hachis Parmentier ou Wrap maison au poulet nuggets ou Emincé de poulet
- ⇒ sorbet enfant
- ⇒ dessert (1/2 des parents)
- ⇒ boissons : ½ eau ; 1/2 jus de fruits ; ½ drink's



Les options

Option pour l'ensemble des menus

- ◆ Gâteau glacé (fait maison) : 3€ la part non servie, 3.70 € la part servie,
- ◆ Gâteau glacé : 2€ la part amenée par vos soins, servie, 0.80€ la part amenée par vos soins, non servie
- ◆ Desserts servis en salle (invités uniquement à la soirée) 4.50 €
- ◆ Possibilité de nappage et serviettes en tissu (blanc ou champagne) : 4€ par personne et housses de chaises (blanche): 1.20€ par personne

Méchoui

Mini de 45 adultes / 50% pour les enfants de moins de 13 ans

2 coupes de méthode champenoise

3 canapés

Entrée de Barbecue composé de saucisse ou , merguez,
brochette de gamba ou , brochette de légumes,
deux sortes de muffins salés.

Vin blanc ou rosé (1 btle pour 3)

Méchoui de Porcelet, agneau et Jambon à l'os mariné

4 légumes (risotto aux champignons, pommes de terre au four, salade de taboulé, salade d'endives au roquefort ...
exemple)

vin rouge (1 btle pour 3) , eau plate , eau pétillante

Buffet de 3 fromages

Buffet de dessert

Café

☞ Menu Méchoui complet à 54 € boissons comprises

☞ Menu Méchoui 2 viandes à 51 € (boissons comprises)

☞ Menu Méchoui complet à 50 € (sans boisson droit de service inclus)

☞ Menu Méchoui 2 viandes à 46 € (sans boisson droit de service inclus)



Hébergement

◆ Chambre d'hôtes (avec petit déjeuner)

Marguerite	(2 personnes)	49.00 €
Capucine	(2 personnes)	49.00 €
Tournesol	(2 personnes)	49.00 €
Coquelicot	(2 personnes)	54.00 €
	(3 personnes)	67.00 €
Myosotis	(2 personnes)	60.00 €
	(3 personnes)	73.00 €
	(4 personnes)	88.00 €

0.80 € taxe de séjour par personne et par nuit ; 7.00 € par animal pour le séjour

La taxe de séjour est appliquée également aux détenteurs de carte cadeau

◆ Gîte de 4 personnes (sans petit déjeuner)

78.00 € La nuit , 13.00 € La personne supplémentaire

150.00 € Les 2 nuits, 25 € la personne supplémentaire

385.00 € La semaine , 25 € la personne supplémentaire le séjour

650.00 € Le mois , 70 € la personne supplémentaire

8 € le petit déjeuner par adulte, 6€ par enfant (moins de 12 ans)

Forfait petits animaux de 7 euros pour une nuit ou deux, 10 euros pour la semaine, 50 euros pour le mois

Caution de 1000 euros pour le gîte long séjour

Taxe de séjour 0.80 € par nuit et par personne

Arrivée à 18h, départ à 12h

Draps et serviettes fournis

Remarque : Nos chambres d'hôtes sont ouvertes toute l'année et vous donnent accès au sauna (32€ pour deux la séance), à un jacuzzi (55€ pour deux la séance de 40 mins)