

LE DOMINION

Cérémonie

Tarifs ttc 2016



Location

Chapiteau 250 €ttc
Offert à partir de 100 personnes



**Ambiance jeux de lumière en
salle 80€ttc**



**Cascade de champagne
80€ ttc hors champagne**



**Location Matériels sono et jeux de lumière
et piste de danse 300.€**

Un chèque de caution de 500€ttc vous sera demandé



Buffet neige carbonique 150 € ttc



**Location salon
Piste de danse 150€ttc**



Animation culinaire

Dégustation autour du foie gras réalisé par chef en salle 7.50€ ttc par personne
Pistache de foie gras sur pain épice, sucette de foie gras au cacao, cube de foie gras au wasabie ,
Minimum 15 personnes



Smoothies 6 fruits frais émulsionné au choix devant le client , 5.50€ ttc par personne
Minimum 20 personnes



Pièce montée en choux 3 pièces par personne fait maison : 4.90€ ttc par personne



Buffet Candy (assortiments de bonbons) : 4.50€ ttc par personne

Minimum 20 personnes



Animations bar soirée dansante

L'instant de détente (assortiments de soft et bière) **5.50€ par personnes**

Cocktails party soirée dansante
(mojito, pinacolada , cocktail sans alcool) **6.50€ par personnes**



Animation salon enfant

Possibilité de faire garder vos enfants pendant la cérémonie par une baby Sister

Location De Matériels de loisir
pour enfants ou adultes

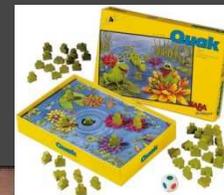
Console de jeux vidéo,
jeux de société
Atelier de dessin
télé grand écran
salons

160€ttc

Un chèque de caution vous sera demandé de 160€ttc



Photos non contractuel



Forfaits vin d'honneur

Capacité extérieur 400 personnes

Capacité intérieur 300 personnes

Forfait vin d'honneur hors boisson

3 pièces : 7.30 ttc

(2 canapés froids, 1 chaud.) fait maison

5 pièces : 11.50 ttc

(3 canapés froids, 2 chauds) fait maison

7 pièces : 15.70 ttc

(3 canapés froids, 2 chauds, 1 petit four sucré, 1 verrine sucrée) fait maison

Forfait vin d'honneur avec champagne ou crément soft compris

Forfait Convivial : 15.40€ ttc (coupe de crément en supplément 4.5€ ttc)

1 coupe de crément , assortiments de soft

3 canapés froids, 1 chaud, fait maison

Forfait Découverte : 18.40€ ttc (coupe de champagne en supplément 8.50€ ttc)

1 coupe de champagne , assortiments de soft

3 canapés froids, 1 chaud, fait maison

Forfait Dominion : 23.40€ ttc (coupe de champagne en supplément 8.50€ ttc)

1 coupe de champagne , assortiments de soft

3 canapés froids, 2 chauds 1 petit four sucré, 1 verrine sucrée fait maison,

Menus cérémonie



**Capacité maximum 250 places assises sur 2 niveaux
130 personnes au réez de chaussée
120 à l'étage du restaurant**

Menu Belvédère

37.50€ ttc

Hors alcool

Ou

46.90€

Sans champagne

Ou

55.50€

Tout compris avec 1 coupe de champagne à l'apéritif

Entrée

Cube de foie gras au pommeau, calvados fait maison

OU

Tartare de saumon frais , fumé au gingembre fait maison

Plat

Magret de canard (français) velouté au pommeau fait maison

Risottos crémeux

OU

Pavé de cabillaud sauce au safran fait maison

Ecrasée de pommes de terre au pesto

Fromage

Brick de camembert fait maison

OU

Assiette de deux fromages Normand

Dessert

(Entremets entier)

Présenté en salle

Framboisier ou craquant chocolat ou poire caramel beurre salé fait maison

Vins rouge 1/3 sélection du dominion

Vins blanc 1/4 sélection du dominion

Café / Eaux minérales 1/3

Menu Mont Saint Aignan

44.50€ ttc

Hors alcool

Ou

54.90€

Sans champagne

Ou

62.50€

Tout compris avec 1 coupe de champagne à l'apéritif

Entrée froide

Pressé de foie gras au pain noir et sa marmelade d'orange amère fait maison

OU

Moelleux de sole au saumon fumé accompagné de son cake aux noix fait maison

Entrée chaude

Feuilleté de lieu noir aux queues d'écrevisses velouté au safran fait maison

Ou

Parfait de foie gras aux figues fait maison

Plat

Magret de canard (français) aux pommes flambées au calvados fait maison

Moelleux de légumes de saison, pomme duchesse

OU

Filet de bar sauce au romarin fait maison

Cocottée de légumes

Fromage

Croustillant de neufchâtel fait maison

Ou

Plateau de fromages

Dessert

(Entremets entier présenté en salle)

Framboisier & craquant chocolat fait maison

Vins rouge 1/3 sélection du dominion

Vins blanc 1/4 sélection du dominion

Café

Eaux minérales 1/3

Nos tarifs entendent taxes et service compris (15% sur le montant hors taxes)

Menu Jeanne d'arc

54.90€

Hors alcool

Ou

68.90€

Sans coupe de champagne

Ou

77.50€

Tout compris avec 1 coupe de champagne à l'apéritif

Entrée froide

Terrine de foie gras au piment d'Espelette

Et son mesclun de mâche, pain brioché fait maison

OU

Presse de tourteaux, saumon fumé au pain noir fait maison

Entrée chaude

Cannellonis de langoustines, asperges vertes, sauce vierge fait maison

OU

Aumônière de Saint Jacques à la Normande (Selon saison) fait maison

Trou Normand

Plat

Tournedos de bœuf sauce au poivre de Sichuan fait maison

Gratin à la normande, flan de légumes

OU

Médallions de lotte à la citronnelle fait maison

Tian de légumes

Fromage

Plateau de fromages Normand

Dessert

Entremets entier Présenté en salle

Framboisier, poire caramel, feuillantine au chocolat fait maison

Vins rouge 1/3 sélection du dominion

Vins blanc 1/4 sélection du dominion

Café Eaux minérales 1/3

Nos tarifs entendent taxes et service compris (15% sur le montant hors taxes)

Menu Dominion

99.50€ ttc

Par personne

Coupe de Champagne sélection du dominion

Mise en bouche

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert (selon saison)

Entrée froide

Terrine de foie gras au piment d'Espelette et son mesclun de mâche, pain brioché
fait maison

Entrée chaude

½ Langouste ou ½ homard (selon achat) rôti, Cocottée de légumes
fait maison

Trou Normand

Plat

Filet de bœuf et sa crème de morilles
Ecrasé de pommes de terre aux truffes, fricassées de girolles et cèpes
fait maison

Fromage

Plateau de fromages affinés

Dessert

Coupe de champagne sélection du dominion

(Entremets entier)

Framboisier & opéra & pièce monté en choux fait maison ou macarons

Vins rouge 1/3 (sélection du dominion)

Vins blanc ¼ (sélection du dominion)

Café, Eaux minérales 1/3

Nos tarifs entendent taxes et service compris
(15% sur le montant hors taxes)

BRUNCH
Lendemain de Mariage

29.50 € TTC par personne

Assortiment de crudités
(Melon selon saison, tomates mozzarella) fait maison

Salade composées
Piémontaise, Salade niçoise, taboulé fait maison

Miroir de charcuterie
Jambon de montagne, rosette, andouille, saucisson ail, terrine de campagne

Condiments
(Cornichon, vinaigrette, mayonnaise)

Plat froid

Roti de bœuf fait maison

Poulet aux herbes fait maison
Mesclun

Fromage
½ roue de brie,

Dessert

Fromage blanc, corbeille de fruit
Assortiment de tartellettes pommes et fraises fait maison

Mousse chocolat fait maison
Salade de fruits fait maison
Café

Eaux minérales 1/3

Vin rouge 1/3 (sélection du dominion)

Vin blanc ¼ (sélection du dominion)

Nos tarifs entendent taxes et service compris

Cocktail



Cocktail

11 pièces Par personnes

38.50 € ttc salon compris

Champagne 1/6

Softs 1/10

Eau minérale 1/3

Minimum 15 personnes

Minimum 15 personnes

Nos salés froids

Assortiments de canapés salés fait maison 2 pièces par personnes

Mini club sandwich fait maison 1 par personne

Pic apéro fait maison 1 par personne

Verrine Garnie fait maison 1 par personne

Nos salés chauds

Brochette de crevettes à l'aigre douce fait maison 1 par personne

Croque neufchâtel fait maison 1 par personne

Cassolette salé fait maison 1 par personne

Nos douceurs

2 petits fours sucrés

Mini verrine surprise fait maison 1 par personne

Nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Cocktail

15 Pièces Par personnes

47.50€ ttc salon compris

Champagne 1/6

Softs 1/ 10

10 Eau minérale 1/3

Minimum 15 personnes

Nos salés froids

Assortiments de canapés salés fait maison 2 pièces par personnes

Mini club sandwich fait maison 1 par personne

Pic apéro fait maison 1 par personne

Petite Cuillère de st jacques et écrevisse fait maison 1 par personne

Profiterole fromagère fait maison 1 par personne

Nos salés chauds

Brochettes de crevettes à l'aigre douce fait maison 1 par personne

Dégustation gourmande fait maison 1 par personne

Petits fours feuilletés fait maison 2 par personne

Cassolette foie gras fait maison 1 par personne

Mini croque chèvre fait maison

1 par personne

Nos douceurs

Petit fours sucré fait maison 1 par personne

Assortiments de mini tartelette fait maison 2 par personnes

Mini religieuse fait maison 1 par personne

Nos tarifs s'entendent taxes et service compris

(

Cocktail

17 pièces Par personnes avec fromage

55.90€ ttc salon compris

champagne 1/6

Softs 1/10

Eau minérale 1/3 Café

Minimum 15 personnes

Nos salés froids

Assortiments de canapés salés fait maison 2 pièces par personnes

Mini club sandwich fait maison 1 par personne

Pic apéro fait maison 1 par personne

Petite Cuillère de queues d'écrevisse fait maison 1 par personne

Tartare de saumon wasabie fait maison 1 par personne

Nos salés chauds

Brochette de crevettes saté fait maison 1 par personne

Dégustation gourmande fait maison 1 par personne

Petits fours feuilletés fait maison 2 par personne

Cassolette salé fait maison 1 par personne

Mini croque chèvre fait maison 1 par personne

Animation fromage

Camembert, livarot, neufchâtel, pont l'évêque

Nos douceurs

Petit fours sucré fait maison 1 par personne

Assortiment de mini entremet fait maison 1 par personnes

1 verrine sucrée fait maison 1 par personnes

Mini crème brulée fait maison 1 par personne

Nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Cocktail dinatoire

20 pièces

Par personnes

61.50€ ttc

salon compris

Champagne 1/6

Softs 1/10

Eau minérale 1/3 /CAFE

Minimum 15 personnes

Assortiments de canapés salés fait maison 3 pièces par personnes

Mini club sandwich fait maison 1 par personne

Pic apéro fait maison 1 par personne

Petite Cuillère de st jacques et écrevisse fait maison 1 par personne

Profiterole fromagère fait maison 1 par personne

Bouche surprise fait maison 1 par personne

Cassolette saveurs fait maison 1 par personne

Nos salés chauds

Brochette de crevette saté fait maison 1 par personne

Dégustation gourmande fait maison 1 par personne

Petits fours feuilletés fait maison 2 par personne

Cassolette de foie gras fait maison 1 par personne

Mini croque chèvre fait maison 1 par personne

Bouché mise en bouche fait maison 1 par personne

Mini croustille fait maison 1 par personne

Nos douceurs

Petit fours sucré fait maison 1 par personne

Assortiment de mini entremet fait maison 1 par personnes

Mini religieuse fait maison 1 par personne

Tartare de fruits frais fait maison 1 par personne

Mini crème brûlée fait maison 1 par personne

Nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Buffets



Buffet convivial
Coupe de crément
45 € TTC par personne

Assortiment de crudités

(Melon selon saison, tomates mozzarella) fait maison

Salades composées

Piémontaise, Salade niçoise, taboulé fait maison

Miroir de charcuterie

Jambon de montagne, rosette, andouille, saucisson ail,

Terrine de campagne

(Cornichon, vinaigrette, mayonnaise)

Plat chaud au buffet ou à l'assiette

Choix unique pour vos convives

Suprême de pintadeau au cidre fait maison

Gratin normand et flan de légumes

OU

Pavé de lieu jaune sauce normande fait maison

Fricassée de légumes du moment

Fromage

½ roue de brie,

Dessert

Fromage blanc, corbeille de fruit

Assortiment de tartelette pommes et fraises fait maison

Mousse chocolat fait maison Salade de fruits

Café

Eaux minérales 1/3

Vin rouge 1/3 (sélection du dominion)

Vin blanc ¼ (sélection du dominion)

Buffet à 59.50€ TTC
Apéritif
coupe de champagne

Les hors d'œuvres

(Taboulé , coleslaw , Verrine de tapas) fait maison

Miroir de poisson:

Saumon en belle vue fait maison, saumon fumé, crevette rose

Miroir de charcuteries :

Rosette, coppa, Terrine de foie gras au calvados
Jambon de montagne

Plat chaud à l'assiette ou au buffet

Magret de canard sauce neufchâtel fait maison
Pommes de terre ratte, Flan de légumes

Ou

Filet de cabillaud à la citronnelle fait maison
Cocottée de légumes

Les fromages fermiers AOC

Neufchâtel, pont l'évêque, Camembert, Livarot,
Mesclun aux Mendiants et ses *vinaigrettes de persil*

Les gourmandises

Assortiment de macarons et tartelettes fait maison
, Corbeille de fruits de saison

Assortiment d'entremets : Craquant au chocolat, framboisier, mangue passion
fait maison

Vins rouge 1/3 sélection du dominion

Vins blanc 1/4 sélection du dominion

Eau minéral 1/3

Café

Buffet Prestige 99.50€ TTC par personne
1 COUPE DE CHAMPAGNE sélection du dominion
AMUSE BOUCHE

Les hors d'œuvres fait maison

*(Verrine de cabillaud à la sariette , gaspacho de melon ou tomate selon saison ,
assortiments de tapas)*

Mesclun Nordique au saumon fumé fait maison

*Salade Gourmande au foie gras au vinaigre de truffe fait maison
(Haricots verts, salade verte, tomates cerise, croûtons, copeaux de foies gras)*

Entrée chaude

*Cassolette de foie gras aux pommes, petit soupions de soupe de langoustines fait
maison*

Miroir de charcuteries :

*Rosette, coppa, Terrine de foie gras au calvados, Jambon de montagne & Magrets de
canard fumé*

Banc de fruits mer

Langoustines, ½ homard Saumon fumé, saumon belle vue fait maison, huitres n :3

Plat chaud servie devant le client sous forme de buffet (par le chef)

*Pièce du boucher rôti pommes de terre ratte, poêlé de champignons tomates cerises
fait maison*

OU

Brochette de lotte au lard cocottée de légumes fait maison

Les fromages fermiers AOC

*Neufchâtel, pont l'évêque, Camembert, Livarot,
Mesclun aux Mendiants et ses *vinaigrettes de persil**

Les gourmandises

1 coupe de champagne sélection du dominion

Assortiments de Verrine, fait maison

½ ananas victoria au GT 27, fait maison, Corbeille de fruits exotiques

Pièce montée en macarons,

*Assortiment d'entremets : Craquant au chocolat, framboisier, mangue passion fait
maison*

Vin rouge 1/3 (Médoc,) Vin blanc ¼ (Chablis,)

Eau minéral 1/3 Café

Tarif supplément

Tarif Supplément

Bouteille de champagne 1/6 : 69€ ttc

Coupe de champagne 11.50 € ttc

Bouteille de crèment de Bourgogne : 30 € ttc

Coupe de crèment de bourgogne : 5.50€ ttc

Bouteille de Whisky: 40€ ttc

Kir Royal maison: 12,50€ ttc

(Crème de cassis de bourgogne, mûre, framboise)

Trou Normand : 6.00 ttc

Kir vin blanc maison : 6.50€ ttc

Crème de cassis, mûre, framboise)

Softs : 2.50€ ttc par pers

Jus de fruits, soda, eau

Eau minérale : 4.50€ ttc

Eau plate, pétillante

Droit de bouchon :

Bouteille 75 cl 12.00€ ttc

Magnum 24.00€ ttc

Condition générale de vente

1- Pour confirmer votre réservation

Réservation :

30% du montant du devis signé avec la mention <bon pour Accord>
Sans ces conditions la réception ne peut être validée.

L'acompte ne sera pas encaissé et sera remis le jour de la facturation sauf annulation de la part du client

Facturation

Le nombre de couverts facturés sera celui confirmé 10 jours avant la date de la réception, la confirmation sera faite par mail, courrier.

Le solde de la facture sera à payer le jour de la prestation

2-Privatisation/ horaire

Heure de fermeture soirée dansante

Pour toutes soirées le samedi soir uniquement
L'heure de fermeture est de 3h00 du matin au plus tard aucune dérogation ne peut être obtenue.

Heure de fermeture le dimanche midi

Pour toutes cérémonies le dimanche midi
l'établissement ne peut aller au-delà de 17h00.

Pas heure supplémentaire

4- Locaux / Responsabilités

- Toute dégradation du matériel et des locaux sera à la charge du client
- La direction se réserve le droit de refuser l'entrée ou de servir des consommations à toutes personnes étant en état d'ébriété manifeste ou ne respectant pas le lieu ou son personnel.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération
- L'établissement n'est en aucun cas responsable du bruit occasionné par le voisinage et ou d'autres clients.
- L'établissement décline toute responsabilité en cas de vol.
- Les vestiaires sont sous la responsabilité des clients.

5- sécurité

- l'établissement est sous vidéo –surveillance permanente.
- L'établissement décline toutes responsabilités sur les parkings du restaurant (vol , accrochage , vitre casée , rayures...)

3-Dégustation Mariage

Repas dégustation

Le repas dégustation vous sera facturé le prix du menu de la cérémonie choisi et vous sera déduit le jour de la facturation