



Domaine les Hauts de Vertigneul
Brochure séminaire



Plaquette tarifaire 2018 – 2019

<http://www.domaineshautsdevertigneul.fr/>

<https://www.facebook.com/DomaineshautsdeVertigneul/>

CONTACT ET VISITES :

07.66.06.78.13

06.59.61.65.17

Location de salle :

La location comprend la salle de réception et ses extérieurs
Sont fournis : Le mobilier pour la réception et la vaisselle

Durée location	TARIFS LOCATION (salle libre de traiteur)
1 Journée : 7h-19h	500€

Possibilité de restauration sur place

(Formules repas et boissons en partenariat avec Nestor Réceptions)

Nos petits plus :

- Nappage et serviettes tissu : 5 euros par personne
- Nappage et serviettes papier : 2,50 euros par personne

Nos vins et alcools :

- Formules vins repas (blanc, rouge et ou rosé) : à partir de 12 euros par personne
- Bouteille de champagne : à partir de 23 euros
- Bouteille de crémant : 17 euros
- Bouteille de vin : à partir de 14 euros
- Bouteille d'alcool divers : à partir de 35 euros
- Formules boissons soft : 2 euros par personne
- Fût de bière : sur demande à partir de 150 euros

Nos brunch et cocktails dinatoires

Formule à 7€

7 pièces

- 2 Navettes garnies
- 2 Canapés assortis
- 1 Brochette sur socle de fruit frais
- 1 Chouquette sucrée
- 1 Pain surprise de charcuteries et de fromages

Formule à 15,50€

12 pièces salées – 4 pièces sucrées

- 1 Navettes garnies
- 1 Canapés assortis
- 1 Brochette sur socle de fruit frais
- 1 Wrap
- 1 Verrine fraîcheur
- 1 Pain suédois
- 1 Cuillère à dégustation
- 1 Brochette de mini Boudin Antillais
- 2 Croques Monsieur au Maroilles
- 1 Mini bouchée de fromage frais
- 1 Coquille Saint Jacques gratinée
- 2 Mignardises sucrées
- 1 Macaron sucré
- 1 Mirliton sucré

Formule à 18,00€

13 pièces salées – 5 pièces sucrées

- 1 Navettes garnies
- 1 Canapés assortis
- 1 Brochette sur socle de fruit frais
- 1 Wrap
- 1 Verrine fraîcheur
- 1 Pain suédois
- 1 Cuillère à dégustation
- 1 Brochette de mini Boudin Antillais
- 2 Croques Monsieur au Maroilles
- 1 Coquille Saint Jacques gratinée
- 2 Feuilletés Cocktail

2 Mignardises sucrées
2 Macaron sucré
1 Brochette de guimauves assorties

D'autres formules peuvent être proposées.

N'hésitez pas à demander le sur-mesure !

Pour votre repas :
Menu « Le sur mesure »

Le client propose son budget et ses envies au chef et nous élaborons un menu en fonction de cette demande

Nous contacter :



AMANDINE FLOQUET – Chargée de projet du Domaine – Décoratrice

Pour le Nappage et la décoration de la salle et de ses extérieurs.
Amandine est à votre écoute et saura vous accompagner et vous conseiller aussi dans votre recherche de prestataires avec ses partenaires de qualité !

→ Contact : domaineleshautsdevertigneul@yahoo.com
07.66.06.78.13
06.59.61.65.17

Nos partenaires :



Nestor réceptions SARL – TRAITEUR

Organisant tous types de réceptions, NESTOR RÉCEPTIONS vous propose des menus savoureux, préparés avec soin par des passionnés et composés de produits frais, uniquement.

→ Tél : 03.27.40.04.94
→ Portable : 06.16.97.28.20
→ <https://www.traiteur-nestor-reception.com/>

Gîtes / Chambres d'hôtes Hébergements à proximité

→ Prochainement : Ouverture du Gîte du Domaine les Hauts de Vertigneul (2 chambres – 6 couchages) – INFOS et disponibilités : Contacter Amandine Floquet

A Romeries (2Km) :



<http://fr.gite-lachaiserie.com/>

A Beaudignies (7,5 Km – 00h08)



<http://www.lesvergerstellier.com/les-gicirctes-de-beaudignies---tarifs-et-description.html>

A Saint-Martin-sur-Écaillon (8,6 Km – 00h11)



<http://fr.laroselaitiere.com/home>

A Viesly (11 Km – 00h14)



<http://www.lune-et-miel.com/>