Voici notre brochure mariage 2024.

Elle n'est pas exhaustive et nous restons à votre disposition afin de pouvoir réaliser vos rêves et souhaits.

Nous restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

En vous remerciant de la confiance que vous nous témoignez, nous vous souhaitons une belle découverte.

Tous nos prix sont : service et TVA inclus

www.domaine4vents.com
contact@domaine4vents.com
0475/80.16.16

DOMAINE des 4 VENTS

Depuis 1972

Pour votre réception ou votre cocktail

Formule « Élégance » Durée 1h00

Uniquement possible lorsque le nombre de convives de l'apéritif est identique à celui du repas.

- *Un choix de 4 spécialités chaudes, telle que :*
  Réductions de quiches lorraines gratinées, pruneaux bardés de lard, brouillade d'œufs truffée, tempura de scampis et leur sauce aigre-douce, …

- *Un choix de biscuits salés*

- *Les montages de crudités :*
  Têtes de chou-fleur, bâtonnets de carottes et céleri, radis en fleur, tomates cerises et leurs sauces cocktail, gribiche, mayonnaise et fleur de sel.

Formule « Privilège » Durée 2h00

- *Un choix de 2 zakouski froids, en cuillère ou verrine :*
  La mousse de foie gras, le taboulé queue d'écrevisse et guacamole, le jambon d'Italie ses légume grillés, les rilettes au sésame noir, les mini blinis au saumon fumé, magret de canard fumé et griottine, …

- *Un choix de 7 spécialités chaudes telles que :*
  Les profiteroles fourrées au fromage, les réductions de mille-feuilles au roquefort et cerneaux de noix, les fromages de chèvre en croûte au sirop de Liège, cuillères à dégustations, …

- *Un choix de biscuits salés*

- *Les montages de crudités :*
  Têtes de chou-fleur, bâtonnets de carottes et céleri, radis en fleur, tomates cerises et leurs sauces cocktail, gribiche, mayonnaise et fleur de sel.

Assortiment selon l'Inspiration et la saison

DOMAINE des 4 VENTS

Depuis 1972

Les aubettes apéritives Minimum 100 pers
Les aubettes apéritives ne sont pas à confondre avec un buffet repas et ne peuvent pas remplacer celui-ci.

L'aubette de l'écailler
Le buffet d'huîtres apéritives
Pain de nos campagnes, citron, poivre du moulin, vinaigrette à l'échalote

L'aubette Italienne
Charcuteries et fromages italiens, légumes grillés, minestrone…

L'aubette tapas
Calamars frits, tortilla, pilons de poulets …

L'aubette grecque
Feuilles de vignes, houmous, tarama, tzatziki …

L'aubette du Périgord
Rillettes de canard, foie gras poêlé et ses garnitures, terrine de foie gras

L'aubette mini crêpes
Mini crêpes sauce chocolat, sucre, cassonade

Formule « Élégance » *(1H00)*
Formule « Privilège » *(2H00)*

Options apéritives

- ***Zakouskis supplémentaires***
- ***Assortiment de mignardises et macarons***

Boissons

*Forfait (par personne) pendant **1heure** comprenant :*
Vin blanc, kir, jus d'orange et pomme, bière Jupiler et :

- ***Méthode traditionnelle brut.***
- ***Crément Brut***
- ***Champagne brut maison***

Softs seuls (si toutes les boissons alcoolisées par vos soins).

*Forfait (par personne) pendant 2**heures** comprenant :*
Vin blanc, kir, jus d'orange et pomme, bière Jupiler et :

- ***Méthode traditionnelle brut***
- ***Crément Brut***
- ***Champagne brut maison***

Softs seuls (si toutes les boissons alcoolisées par vos soins)

Formule enfants(minimum10 enfants)

Softs, mini pizza, pilon de poulet, nuggets, chips

Depuis 1972

Repas chaud service à table

Depuis 1972

Nous travaillons au rythme de nos saisons par soucis du goût et de l'écologie, ce qui peut donc modifier certains mets **Nos prix comprennent :** 1 serveur/serveuse pour 15 convives. (Prix à partir de 60 convives)

Repas principal, service à table

Printemps - été	Automne – hiver
Entrées froides	**Entrées froides**
• Le saumon confit, taboulé de chou-fleur et brocolis, gel de kalamansi • La trilogie de poissons fumés glacée au poivre vert • Tartare de thon rouge au mirin sorbet aigre-doux • Foie gras et ses légumes en pickles • Carpaccio de bœufs copeaux de parmesan et crème de balsamique	• Tartare de bœuf mariné, chutney de mangue/fruits de la passion (verrine) • Foie gras et son confit • Gravlax de saumon et les légumes pickles • L'opéra de saumon • Le carpaccio de St Jacques aux agrumes
Entrées chaudes	**Entrées chaudes**
• Mille feuilles de saumon à l'oseille • Mousse de sole & asperges vertes, coulis de crustacés • Ravioles aux écrevisses et asperge vertes, beurre blanc • Risotto gambas et asperges, émulsion parmesan • Papillote cristalline de cabillaud, légumes de saison • Asperges à la flamande	• Mille feuilles de saumon à l'oseille • Mousse de sole & purée de brocolis, coulis de crustacés • Gyoza de volaille aux légumes sauce au parfum de truffes • Risotto aux gambas et safran • Papillote cristalline de cabillaud, légumes de saison
Potages (option)	**Potages (option)**
• Gaspacho (froid) • Velouté de cresson • Bisque de crevettes grises de la mer du nord • Velouté de pleurotes • Velouté d'asperges • Velouté de tomates	• Crème de potiron • Velouté de chicons • Crème de chou-fleur • Crème de brocolis • Velouté de poireaux • Velouté de céleri

Depuis 1972

Printemps - été	Automne – hiver

Plats	Plats
• Veau à juste T°, béarnaise de crustacés légumes de saison • Veau à juste T°, légumes de saison, sauce dijonnaise • Magret de canard au porto, poêlée de légumes, grenailles aux herbes • Ballottine de volaille jaune à l'estragon, poêlée de légumes, grenailles aux herbes • Magret de canard à l'orange, légumes de saison, gratin dauphinois • Agneau au légumes grillés, grenailles aux herbes	• Veau à juste T°, béarnaise de crustacés légumes de saison • Veau à juste T°, légumes de saison, sauce dijonnaise • Pavé de biche sauce poivrade, garnitures hivernales • Dos de cabillaud, purée de patate douce, garnitures hivernales, beurre blanc • Magret de canard à l'orange, légumes de saison, gratin dauphinois • Pavé de biche façon Rossini, écrasé de légumes oubliés aux fruits secs
Desserts	**Desserts**
• Charlotte aux fruits rouge et crème anglaise • Profiteroles glacée à la vanille et sauce chocolat • Soupe de fruits rouge glace au lait d'amande • Le fraisier et crème anglaise • L'assiette de fromages	• Tarte tatin et sa boule de glace vanille • Moelleux au chocolat, glace vanille • Croustillant caramel crémeux • Tartelette citron meringuée • L'assiette de fromages

Depuis 1972

Menu végane / végétarien	Menus enfants
• Gaspacho & pickles de légumes • Fallafels, riz pilaf, carottes glacées • Soupe de fruits rouges	Entrées • Fondus au parmesan • Melon au jambon de Parme • Tomate mozzarella Plats • Boulet à la liégeoise, compote de pommes, grenailles • Cordon bleu de volaille, coquillettes au fromage • Hamburger frites Dessert idem adultes

Prestataires (photographe, DJ …)
Si vous les installez à table avec vos invités, compter un menu classique Possibilité d'une table séparée avec le même menu que les enfants

Depuis 1972

Repas principal formule grillade

Sont compris :

- Buffet
- 1 serveur/serveuse pour 15 convives

Grillades

- Magret de canard
- Pavé de bœuf mariné
- Brochette de volaille
- Tranche de gigot d'agneau

Entre 40 et 60 convives, 2 choix de viandes
Entre 61 et 80 convives, 3 choix de viandes
Au-delà de 80 convives, les 4 viandes

Option :

Papillote cristalline de la mer et des jardins, coulis de crustacés.....**5€**

Broche

- Agneau ou cochon de lait (prévoir 1 pièce pour 80 convives)

Buffet d'accompagnements

- Salade de chou blanc
- Salade céleri
- Salade de concombres
- Salade de carottes
- Salade de haricots verts
- Salade de tomates
- Salade de pâtes
- Taboulé
- Grenailles aux herbes
- Sauce chaude : poivre vert et provençale
- Sauces froides : (cocktail, mayonnaise, tartare …)
- Assortiment de pains

DOMAINE des 4 VENTS

Depuis 1972

Repas principal formule de buffet froid et chaud <u>en formule assise minimum 40 convives</u>

Sont compris :

- Buffet
- 1 serveur/serveuse pour 15 convives

Le buffet de nos campagnes

L'éventail de viandes et terrines spéciales :

Le croûte de volaille à l'armagnac, la terrine de nos campagnes comme jadis, le pain d'Ardenne pur porc, le boudin blanc et noir, le cochonnet de lait farci, le jambon cuit à l'ancienne, le pain de viande, la volaille de ferme aux épices.

Les accompagnateurs du marché :

La julienne de carottes au citron vert le râpé de céleri rave sauce gribiche, l'émincé de chou rouge à l'ail et vinaigre de cidre, le chou blanc aux petits lardons, la salade de pommes de terre aux herbes du jardin, les rouelles de poivrons tricolores, l'émincé de concombres à l'échalote, la salade de riz aux poivrons, la salade de pâtes.

La partie chaude :

La longe de porc à la crème, les merguez et chipolata aux herbes de Provence, les tortelloni aux brocolis fromage et amandes,

Accompagnateurs :

Les pommes frites ou gratin dauphinois.
Les sauces et vinaigrettes (mayonnaise, gribiche, cocktail)
L'assortiment de pains et le beurre

Buffet froid :
6 Viandes au choix
Buffet chaud :
de 40 à 80 convives choix de 2 plats chauds
plus de 80 convives choix de 3 plats chauds maximum

Le buffet « Traditions et Plaisirs » :

Les poissons :

La mousseline de saumon frais en croûte dorée, la terrine de poissons aux petits légumes du jardin, les tomates au duo de crevettes de la mer du Nord, les pêches au thon, l'assortiment de petits poissons marinés, les pâtes fraîches aux fruits de mer, la terrine légère de daurade et corail de St Jacques.

Les produits de nos fermes :

Le concassé de canard à l'orange douce-amère en croûte dorée, le filet de bœuf grillé aux parfums de la garrigue, le duo de jambons, le cochonnet farci, le filet de poularde aux fines herbes

Les accompagnateurs du marché *:*

La julienne de carottes au citron vert le râpé de céleri rave sauce gribiche, l'émincé de chou rouge à l'ail et vinaigre de cidre, le chou blanc au petits lardons, la salade de pommes de terre aux herbes du jardin, les rouelles de poivrons tricolores, l'émincé de concombres à l'échalote, la salade de riz aux poivrons, la salade de pâtes, la salade de taboulé.

La partie chaude :

La longe de porc aux champignons, les merguez et chipolata aux herbes de Provence, les tortelloni aux brocolis fromage et amandes,

Accompagnateurs :

Les pommes frites ou gratin dauphinois.
Les sauces et vinaigrettes, mayonnaise, gribiche, cocktail)
L'assortiment de pains et le beurre

Buffet froid :
4 poissons 4 Viandes au choix
Buffet chaud :
de 40 à 80 convives choix de 2 plats chauds
plus de 80 convives choix de 3 plats chauds maximum

DOMAINE des 4 VENTS
Depuis 1972

Le buffet « Tentations & Prestige » :

Les poissons :

Le bavarois de saumon fumé, la terrine de ferrat des lacs et de saumon de rivière au beurre de citron, Les mousquetaires fumés au feu de bois (truite, anguille, elbot et saumon) le saumon en belle vue, le sandre farci à l'oseille, Le brocheton fourré de sa mousseline et duxelles de légumes.

Quelques émerveillements de nos forêts et douceurs de nos fermes :

La terrine de foie au madère et véritables morilles, le filet de bœuf grillé au parfum de la garrigue, le duo de jambons, le cochonnet farci, la tourte de lapin aux pruneaux et sa gelée aux herbes de Marius, la croûte de canard aux noisettes, le filet de poularde aux fines herbes

Les accompagnateurs du marché :

La julienne de carottes au citron vert le râpé de céleri rave sauce gribiche, l'émincé de chou rouge à l'ail et vinaigre de cidre, le chou blanc aux petits lardons, la salade de pommes de terre aux herbes du jardin, les rouelles de poivrons tricolores, l'émincé de concombres à l'échalote, la salade de riz aux poivrons, la salade de pâtes, la salade de taboulé.

La partie chaude :

Le baron d'agneau au thym frais ou, la volaille fermière au parfum des sous-bois, les tortelloni aux brocolis fromage et amandes, les pommes duchesses ou le gratin dauphinois.
Les sauces et vinaigrettes (mayonnaise, gribiche, cocktail)
L'assortiment de pains et le beurre

Buffet froid :
4 poissons 4 Viandes au choix
Buffet chaud :
de 40 à 80 convives choix de 2 plats chauds
plus de 80 convives choix de 3 plats chauds maximum

Option :

Nous vous proposerons une superbe assiette de dégustation en premier service reprenant quelques spécialités.
En plus du plaisir que vous apporte cette assiette, elle permet à vos convives d'accéder aux buffets sans impatience.
Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici en exemple sa composition :

- *La crème de courgette au bleu et pointe d'ail*
- *Le jambon d'Italie aux fruits*
- *Le saumon en Bellevue*
- *Le taboulé*
- *Le mesclun*

Depuis 1972

Les boissons

Les millésimes sont tributaires des stocks disponibles.
Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour servir vos vins
(sous réserve de qualité)

Softs, café et thé:……**6€/pers**

Les vins : forfait prix /personne

Vins blancs	Vins rouges
Belvy (IG¨Pays d'OC) …**notre vin de base**	Belvy (IG¨Pays d'OC) …**notre vin de base**
Pinot gris réserve Turckheim	Enfin le Rouge (IG¨Pays d'OC)
PINOT BLANC Granit de la Vallée	LACRUZ Tempranillo Bio Espagne
Les Parcelles Chardonnay	Domaine Haut-Lirou (Languedoc)
Natura Roqueviniere	Vieux Clocher (Côtes du Rhône)
Ortonese Terre di Chie (Italie)	Vieux Clocher (Vacqueyras)
Lacruz Verdejo (Espagne)	Sirius (Bordeaux)
Sirius (Bordeaux)	Cht Lassalle (Graves)
Cht Lassalle (Graves)	Chinon Domaine du Puy
Macon Roche Vineuse	
Vin rosé	
Belvy (IG¨Pays d'OC) …**notre vin de base**	

Depuis 1972

Le matériel de base

	La vaisselle (ronde, blanche océane)	**Options** **Table ronde 120 cm 4 à 6 pers** ……**10,00 €/pc** **Table ronde 150 cm 6 à 8 pers** ……**11,50 €/pc** **Housse de chaise blanche** ……**4,00€/pc** **Autre mobilier sur devis**
	Les couverts (baguette inox)	
	Les verres (Kwarx)	
	Le nappage (Champagne, taupe, blanc)	
	Table ronde 180 cm 10 à 12 pers **(minimum 8 pers)**	
	Chaise de base	

Mise en place et dressage de la salle

Depuis 1972

La soirée

Après le repas principal : « **OPEN BAR** » de 20h00 à 02h00 du matin

Verre d'accueil

- Méthode traditionnelle ou kir

Forfait boissons **à partir de 100 personnes**

- Softs, jus d'orange et jus de pomme
- Bière Jupiler au fût et 1 bière spéciale bouteille (kriek, blanche)
- Vins blanc, rosé, rouge basic soirée
- Café / thé

Alcools/ bouteille

Amaretto, Eau de vie de poire, Genièvre, Gin, Whisky, Vodka
Calvados, cognac, Cointreau, Rhum blanc, Eau de Villée, Grand-Manier

Merci de faire votre choix et de nous confirmer le nombre de bouteilles souhaitées par sorte.
Seul les bouteilles entamées seront facturées.

Sont compris :

- Le service au bar et le débarrassage
- 1 serveur / serveuse pour 25 personnes

Le second repas

Formules servie 1h30 après la fin du repas et pour une durée de 2h00 **Nous laissons les tables et chaises du repas et dressons des tables mange-debout en complément.** Vaisselle éventuelle au buffet et boisson au bar. Nous vous conseillons de décompter 1/3 des convives invités au premier repas. Entre 40 et 80 convives, merci de choisir 1 thème. De 81 à 160 convives, merci de choisir 2 thème maximum. Au-delà de 160 convives, merci de choisir 3 thème maximum.

Formules aubettes

Made in .be En froid : • Terrine de nos campagnes • Jambon d'Ardenne fumé • Choix de crudité En chaud : • Waterzooï de volaille pommes persillées • Salade liégeoise • Dos de cabillaud sauce vin blanc, chicon braisé	***Saveurs orientales*** • Salade chinoise • Émincé de volaille au curry-coco • Nem aigre-doux • Riz cantonnais • Wok de légumes
Storia di pasta • Antipasti (légumes grillé, olives) • Tomate mozzarella • Cannelloni sauce tomate • Pennes sauce bolognaise / 4 fromages	***Ali Baba*** • Houmous • Caviar d'aubergine • Couscous merguez/poulet • Birouates de poulet

Depuis 1972

Grecque • Tamara • Feuilles de vignes farcie • Tzatziki • Moussaka • Gyros • Pâtes grecques	***Fromager*** • 10 fromages affinés par notre fromager • Raisins et fruits secs • Assortiments de pains et beurre

Options : Si vous souhaitez des **places assises pour les convives du soir**	**Coin des douceurs** • Mignardises • Verrines • Fontaine à chocolat • Mini crêpes • Salade de fruits frais

Sur le pouce : en passage sur plateaux invitation de vos invité à partir de 21h00

Street Food (matériel jetable) non compatible avec les autres proposition de soirée • Hot-dog moutarde – ketchup • Hamburger ketchup oignon frits • Pizza Margarita au mètre • Frites sauce mayonnaise, ketchup, andalouse • Cornet de pâtes chaudes (Pennes sauce bolognaise / 4 fromages) • Pita Pain pita, émincé de volaille, chou, aïoli, andalouse minimum 100 pers. 4 pièces au choix	**Tartes chaudes** (3 pièces /pers matériel jetable) • Assortiment de tartes chaudes tels que : saumon/brocolis, méditerranéenne, chèvre tomates, lorraine …
Soupe à l'oignon	

Depuis 1972

Les pièces montées

Pâtisserie Jean-Pierre

- **Pièce montée en glace**
  Base de vanille et un second goût au choix : fraise, framboise, chocolat , praliné, moka…

Pâtisserie Jean-Pierre

- **Pièce montée en pâtisserie**
  - Savoie crème fraîche et fruits frais
  - Olivier aux framboises
  - …
- **Croquembouche**
  Choux fourré de glace ou crème fraîche ou crème pâtissière
- **Wedding cake**

Service de votre pièce montée
Livrée au Domaine par votre pâtissier

Depuis 1972

Information générales

Service • Un maître d'hôtel sera présent toute la journée. • Pour le repas à table nous comptons 1 serveur/serveuse pour 15 convives. • Pour l'apéritif et la soirée, c'est 1 serveur/serveuse pour 25 convives. • Le service est prévu jusqu'à 2h00 du matin le lendemain. • Au-delà nous travaillons en forfait de 265€/h.	**Allergies et autres** • Les intolérances, allergies, convictions religieuse … doivent nous être communiquées dans le bon de commande. • Si menu particulier précis, un supplément pourra être demandé.	**Réservation et arrhes** La réservation est confirmée par : • Le contrat de location du Domaine des 4 Vents. • Ces arrhes valide nos conditions générales de ventes tant locative que pour le service traiteur. • 6 semaines avant votre réception, une offre définitive vous sera envoyée sur base de votre nombre de convives. Il vous sera alors demandé de verser des arrhes supplémentaire visant à atteindre 80% du montant total la semaine précédant votre réception. • Le solde sera versé dans la semaine qui suit votre banquet.
Validité de l'offre • Une offre personnalisé sera établie pour tout nombre inférieur de convives. • Nos prix et devis sont valable pour une signature dans les 3 mois.	**Frais divers et conditions de vente « traiteur »** • Le matériel, service et TVA sont inclus dans tous nos remises prix. • La vaisselle,(assiettes, verres, couverts) et le mobilier (tables, chaises, aubettes …) abîmés par vos invités vos seront portés en compte. • La mise en place de la salle et sa remise en ordre est un forfait de 300€. Il sera communiqué sur le devis. • Le nombre de convives définitif doit nous être communiqué le lundi de la semaine qui précède votre réception et ne pourra plus diminuer. Tout augmentation moins de 5 jours avant votre banquet sera majorée de 30%	

10 BONNES RAISONS

de faire appel à notre savoir-faire

1	2	3	4	5
Toujours à votre écoute ! Vous avez des idées originales ? Nous sommes là pour les concrétiser, quelles que soient les circonstances, les horaires ou les préférences culinaires. Notre souplesse est incomparable.	**La réussite "en toute confiance"** Derrière chaque assiette soigneusement préparée et servie à temps, se trouve une équipe 100% engagée. Nos clients peuvent avoir une totale confiance en nous. Tout ce qu'ils constatent, c'est le succès de leur réception ou événement, supervisé par un Maître d'Hôtel expérimenté, pour le plus grand bonheur de leurs convives.	**Une explosion de saveurs** Grâce à la cuisson basse température. Chez nous, respecter les produits signifie respecter nos clients. Laissez-vous séduire par une viande fondante et des légumes aux couleurs vives qui éveilleront vos papilles.	**Notre engagement envers la nature** Moins de déchets, une utilisation responsable de l'énergie et un profond respect pour la nature et les produits. Depuis plus de 35 ans, nous avons œuvré pour protéger l'environnement en mettant en place des initiatives de tri sélectif, en investissant dans les énergies renouvelables...	**Des producteurs qui partagent nos valeurs** Terroir, naturel, local. Nous sommes fiers de collaborer avec producteurs audacieux qui n'hésitent pas à réduire leurs volumes pour offrir une qualité exceptionnelle via nos fournisseurs.
6	**7**	**8**	**9**	**10**
La saveur du "fait maison" C'est notre credo. Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de première qualité pour tous nos plats. Chaque sauce, chaque base est préparé avec amour dans notre cuisines, garantissant ainsi une expérience culinaire inégalée.	**Découvrez l'art du « sur-mesure culinaire ».** Nous prenons en compte tous vos besoins et préférences : sans gluten, sans allergènes, végétarien, sans lactose, et bien plus encore. Nous sommes prêts à relever tous les défis, qu'il s'agisse de cuisiner des insectes, ou de réaliser un "show-cooking" spectaculaire.	**Qui peut le plus, peut le moins** Que vous ayez besoin de nos services pour quelques convives ou pour une grande tablée, notre équipe est prête à se mobiliser. Nous mettons tout en œuvre pour créer des moments d'exception, quel que soit le contexte.	**Qualité et services** Nous attachons une grande importance à la qualité et au service que nous offrons. Notre équipe, qu'elle travaille en salle ou en cuisine, sait que notre réputation repose sur notre exigence et notre volonté de nous surpasser. Nous sommes attentifs aux moindres détails. Nous nous imposons également des règles strictes pour assurer l'irréprochabilité de chaque réception.	**Traiteur engagé** Respect des normes sociales, fiscales et du bien-être de tous.

DOMAINE des 4 VENTS

Depuis 1972

Alain THONNART
0475/80.13.16

Rue de Borset 7 - 4537 Verlaine
TVA : BE0538.489.659
Banque : ING BE 74 3631 7649 7907
contact@domaine4vents.com
www.domaine4vents.com

Depuis 1972

CONDITIONS GENERALES DE VENTES
« Traiteur »

- Le « Domaine des 4 Vents » est représenté par Alain THONNART, Traiteur et propriétaire.
- Toute réservation ne sera effective qu'après versement d'un acompte de 80% du montant du devis à la signature. « Le Domaine des 4 Vents » ne sera engagé à l'égard de ses clients qu'à partir de la réalisation de cette condition.
- Le paiement de l'acompte ou la signature du devis vaut acceptation des présentes conditions générales.
  Conformément à l'article VI.47, §2 du Code de droit économique, en cas de contrat à distance, le consommateur dispose d'un délai de rétraction de 14 jours à dater de la date de paiement de l'acompte. Passé ce délai, toute annulation à l'initiative du client, quelle qu'en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute annulation à quinze jours calendrier de la date de l'évènement entraîne la facturation de dommages et intérêts à concurrence de 20 % du prix convenu TTC. À six jours calendrier de la date de l'évènement, ce montant est fixé à 100 % du prix convenu TTC.
- Toute annulation pour cause de force majeure et/ou d'impositions publiques entraîne la perte de l'acompte versé par le client.
  Les offres du « Domaine des 4 Vents » sont valables pour ce qui concerne la date, le timing et le nombre de convives donnés. Toute modification du nombre de convives de 20 % et plus fera l'objet d'une nouvelle offre. En cas de diminution du nombre de convives, « Le Domaine des 4 Vents » doit en être informé à tout le moins dix jours avant la date prévue pour l'évènement. Passé ce délai, le nombre initial de convives sera facturé.
  En cas d'augmentation du nombre de convives moins de 72 heures avant l'évènement, le prix unitaire pour toute personne supplémentaire sera majoré de 30 % du prix convenu TTC.
- Toute prestation non prévue (service supplémentaire, déplacement/ajout de mobiliers, nettoyages supplémentaires...) sera facturée.
- Toute commande ou réservation intervenant après le mardi de la semaine précédant l'évènement sera majorée de frais de gestion supplémentaires de 34,71 € HTVA.
- En cas de planning complet, « Le Domaine des 4 Vents » se réserve le droit de ne pas accepter la commande ou la réservation.
- « Le Domaine des 4 Vents » décline toute responsabilité du chef de retard, arrêt ou début de livraison en cas de difficultés d'accès aux locaux du client ou d'insuffisance dans la préparation de ces locaux.
- « Le Domaine des 4 Vents » décline également toute responsabilité en cas de force majeure ou d'évènement échappant à son contrôle (intempéries, incendie, accident de roulage, embouteillages...).
- Les factures sont payables au comptant sans escompte et aucune réclamation ne sera reçue passé un délai de huit jours après réception de la facture. Outre des frais administratifs de 50 €, toute facture impayée à son échéance est productive d'intérêts de plein droit et sans mise en demeure au taux de 1 % par mois. En réparation du préjudice causé par tout défaut de paiement, le débiteur est également redevable de plein droit et sans mise en demeure d'une indemnité forfaitaire égale à 15 % de la somme due avec un minimum de 50 €. La même indemnité sera due par « Le Domaine des 4 Vents » en cas de manquement à ses obligations contractuelles.
- La facturation est indicative quant au destinataire. En cas de défaut de ce dernier, celui qui a commandé reste toujours tenu au paiement du prix et des accessoires.
- Dans le cas où une réclamation serait fondée, la responsabilité du « Domaine des 4 Vents » ne pourra jamais dépasser la valeur de la marchandise fournie.
- Les prix peuvent être sujets à modification en raison des fluctuations du marché, notamment pour certains aliments saisonniers dont les prix ne peuvent être garantis longtemps à l'avance.
- Conformément aux lois en vigueur, l'évènement devra se dérouler dans l'ordre sous la responsabilité du client qui répondra seul de tous dommages corporels ou matériels, quels qu'ils soient, survenus lors de l'exécution du contrat.
- Le client souscrira à ses frais exclusifs les assurances qu'il jugera nécessaires à cet effet.
- En cas de litige, les tribunaux de Huy, en ce compris les Justices de Paix de l'arrondissement de Huy, sont seuls compétents.

Depuis 1972

Depuis 1972