

Voici notre brochure mariage 2026.



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

Cette brochure remplace et annule les précédentes

www.domaine4vents.com

contact@domaine4vents.com

0475/80.16.16



Depuis 1972

Formule « Éléance » Durée: 1h00

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

- **Un choix de 4 spécialités chaudes, telles que :**
Réductions de :
quiche lorraine ou méditerranéenne, chou'burger, St Jacques à la bretonne, cuisse de caille panée, crevette panée Panko, brochette de volaille teriyaki, empanadas de bœuf tex mex, œuf brouillé à la truffe, soupe de poisson ou autres...
- **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



Formule « Privilège » Durée: 2h00

- **Un choix de 2 zakouski froids, en cuillère, verrine... :**
Mini tortillas, « Destooper » mousse de foie gras, dikon au crabe, koepook caviar d'aubergine, macaron foie gras, mini madeleine au pesto ...
- **Un choix de 7 spécialités chaudes telles que :**
Réductions de :
quiche lorraine ou méditerranéenne, chou'burger, St Jacques à la bretonne, cuisse de caille panée, crevette panée Panko, brochette de volaille teriyaki, empanadas de bœuf tex mex, œuf brouillé à la truffe, soupe de poisson ou autres...
- **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.



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 6,30€/pers

Le buffet d'huîtres apéritives

Pain de nos campagnes, citron, poivre du moulin, vinaigrette à l'échalote

L'aubette italienne 5,30€/pers

Charcuteries et fromages italiens, légumes grillés, minestrone...

L'aubette tapas 5,30€/pers

Calamars frits, tortilla, pilons de poulets ...

L'aubette grecque 5,30€/pers

Feuilles de vigne, houmous, tarama, tzatziki ...

L'aubette du Périgord 8,40€/pers

Rillettes de canard, foie gras poêlé et ses garnitures, terrine de foie gras

L'aubette mini crêpes 5,30€/pers

Mini crêpes sauce chocolat, sucre, cassonade

Zakouskis

Formule « Éléance » (1H00).....15€

Formule « Privilège » (2H00).....22€

Options apéritives

- **Zakouskis supplémentaires**1,70€/pièce
- **Assortiment de mignardises et macarons**2,00€/pièce
- **Ardoise apéritive** charcuteries, fromages, légumes grillés et grissini **2,50€/pers**

Boissons

Forfait (par personne) pendant 1heure comprenant :

Vin blanc moelleux, jus d'orange et pomme, bière Jupiler et :

- **Méthode traditionnelle brut**..... 3,50€/pers.
- **Crément Brut Domaine GRESSER**.....7,50€/pers.
- **Champagne brut maison**15€/pers.

Softs seuls (si toutes les boissons alcoolisées par vos soins)3,00€/pers.

Forfait (par personne) pendant 2heures comprenant :

Vin blanc moelleux, jus d'orange et pomme, bière Jupiler et :

- **Méthode traditionnelle brut**..... 6,80€/pers.
- **Crément Brut Domaine GRESSER** 15,00€/pers.
- **Champagne brut maison**30,00€/pers.

Softs seuls (si toutes les boissons alcoolisées par vos soins)3,00€/pers

Formule enfants(minimum 10 enfants)

Softs, mini pizza, pilon de poulet, nuggets, chips12,50€/pers.



Depuis 1972

Les cocktails

(minimum 100 verres)

Mojito : Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante



9€/verre

Lazy red cheeks : Vodka, framboise, violette, citron vert, sucre de canne



Mai Tai : Rhum Brun, rhum overproof, triple sec, citron vert, orgeat



Guava margarita: Tequilla, goyave, triple sec, citron vert



Sex on the beach : vodka, pêche orange



Photos non contractuelles

Les mocktails

(minimum 100 verres)

Les cocktails 0%:

IPANEMA: fruit de la passion, citron vert, ginger-beer



VIRGIN MOJITO: citron vert, sucre, menthe, eau pétillante



AMBROSIA: goyave, canneberge, citron, framboise



BALICHA: mandrine, citron vert, the vert sucre, épice



Nos ICED TEAS en jarre

(minimum 5 l par variétés)

«ICE TEA PECHE » : pêche the vert, cardamome, laurier



120€/5l

« ICE TEA CAMOMILLE » : camomille, basilic, coriandre



« ICE TEA FRAMBOISE » : framboise, estragon, hibiscus



Photos non contractuelles



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 si moins, un léger supplément sera ajouté)

Repas principal, service à table

Printemps - été	Automne – hiver
<p>Entrées froides</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le saumon confit, taboulé de chou-fleur et brocoli, 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 	<p>Entrées froides</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Entrées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Entrées chaudes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Potages (option 4€)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaspacho (froid) • Velouté de cresson • Bisque de crevettes grises de la mer du nord • Velouté de pleurotes • Velouté d'asperges • Velouté de tomates 	<p>Potages (option 4€)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 aux légumes grillés, grenailles aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Charlotte aux fruits rouge et crème anglaise • Profiteroles glacées à la vanille et sauce chocolat • Soupe de fruits rouge glace au lait d'amande • Le fraisier et crème anglaise • L'assiette de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte Tatin et sa boule de glace vanille • Moelleux au chocolat, glace vanille • Croustillant caramel crémeux • Tartelette citron meringuée • L'assiette de fromages

Menu 3 services (entrée, plat, dessert)	55€
<u>Prix valable à partir de 60 convives</u>	
Seconde entrée	11€
Sorbet.....	4,00€
Fromages	11€
Service sous cloche (Assiettes rondes uniquement)	
Pain et beurre compris	



Depuis 1972

Menu végane / végétarien + 6.55 €	Menus enfants
<ul style="list-style-type: none"> • Gaspacho & pickles de légumes • Falafels, riz pilaf, carottes glacées • Soupe de fruits rouges 	<p>Entrées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondus au parmesan • Melon au jambon de Parme • Tomate mozzarella <p>Plats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boulet à la liégeoise, compote de pommes, grenailles • Cordon bleu de volaille, coquillettes au fromage • Hamburger frites <p>Dessert idem adultes</p> <p>Menu (plat, dessert)..... 23,00€ Menu (entrée, plat, dessert).....28,00€</p>

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



Grill50€

Broche (agneau ou cochon de lait)55€

Enfants (saucisse de campagne)23€



Depuis 1972

Repas principal formule de buffet froid et chaud en formule assise minimum 40 convives

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, la terrine de nos campagnes comme jadis, rosette pur porc, le boudin blanc et noir, le cochonnet de lait farci, le jambon cuit à l'ancienne, le pain de viande, les pilons volaille de ferme aux épices.

Les accompagnateurs du marché :

La julienne de carottes, le râpé de céleri rave, l'émincé de chou rouge, l'émincé de chou blanc, la salade de pommes de terre aux herbes du jardin, les rouelles de poivrons tricolores, l'émincé de concombres, la salade de riz, la salade de pâtes.

La partie chaude :

La longe de porc à la crème, les merguez et chipolata aux herbes de Provence, les tortellonis 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 à la ciboulette, la terrine de saumon, colin d'Alaska, hoki, 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 de St Jacques au sancerris.

Les produits de nos fermes :

Le concassé de canard à l'orange douce-amère, 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, le râpé de céleri rave, l'émincé de chou rouge et chou blanc, la salade de pommes de terre aux herbes du jardin, les rouelles de poivrons tricolores, l'émincé de concombres, la salade de riz, 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 tortellonis 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



Depuis 1972

Le buffet « Tentations & Prestige » :

Les poissons :

La terrine de saumon à l'oseille, la terrine de brochet au cœur d'écrevisses, les mousquetaires fumés au feu de bois (truite, anguille, elbot et saumon) le saumon en belle vue

Quelques émerveillements de nos forêts et douceurs de nos

fermes :

Le pâté en croûte aux pistaches, le filet de bœuf grillé au parfum de la garrigue, le duo de jambons, le cochonnet farci, la terrine de lapin au muscadet, la terrine de cailles aux raisins, le filet de poularde aux fines herbes

Les accompagnateurs du marché :

La julienne de carottes le râpé de céleri rave, l'émincé de chou rouge et chou blanc aux, la salade de pommes de terre aux herbes du jardin, les rouelles de poivrons tricolores, l'émincé de concombres, la salade de riz, 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 tortellonis 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



Le buffet de nos campagnes50€

Le buffet « Traditions et Plaisirs »65€

Le buffet « Tentations & Prestige »70€



Depuis 1972

Les boissons forfait prix/personne

V i n s B l a n c s

Le Vigneron Chardonnay – IGP Pays d’Oc (vin maison)

Vin rond et rafraichissant aux notes de fleurs blanches.

Pinot Gris d’Alsace Domaine Gresser

Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Un nez légèrement épicé avec des notes de fruits secs et de fumet aux arômes de sous-bois. En bouche, on découvre une richesse ample, mais toujours sans lourdeur.

Pinot Blanc d’Alsace Domaine Gresser

Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Vin aux arômes fumés de sous-bois, harmonieux et facile à boire.

Sirius – Bordeaux

Assemblage de sauvignon et sémillon. Vin riche et expressif sur des notes boisées et vanillées.

V i n s R o u g e s

Le Vigneron Pinot Noir – IGP Pays d’Oc (vin maison)

Vin frais et élégants aux notes de fruits rouges.

Domaine Vieux Clocher – Côte du Rhône

Assemblage Grenache, syrah et carignan. Vin rond et fruité aux notes de cassis et mures sauvages.

Pinot Noir D’Alsace Domaine Gresser

Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Nez de fruits rouges que l'on retrouve en bouche sur une belle minéralité

Sirius – Bordeaux

Assemblage de merlot et de cabernet-sauvignon. Vin riche aux senteurs de fruits rouges et noirs avec de subtiles notes grillées et fumées.

21,40€

14,40€

14,60€

16,05€

21,40€

14,30€



Depuis 1972

Medoro Cataratto – Terre Siciliane IGT
*Vin 100% cataratto aux notes de fruits blancs et d'agrumes
doté d'une belle fraîcheur.*

12,30€

Ortonese - IGT Puglia
*Assemblage de malvasia et chardonnay. Vin frais et équilibré
aux notes de fruits exotiques.*

12,05€

V i n s R o s é s

Le Vigneron Syrah Rosé – IGP Pays d'Oc (vin maison)
Vin frais aux notes gourmandes de petits fruits rouges.

Medoro Cataratto – Terre Siciliane IGT
*100% syrah. Vin rond et poivré aux notes de fruits noirs avec
une touche légèrement fumée.*

12,30€

Ortonese - IGT Puglia
*Assemblage de Sangiovese et merlot. Notes de fruits noirs et
rouges avec une touche vanillée.*

12,05€

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, thés si vins fournis par vos soins **7€/pers.**



Depuis 1972

Le matériel de base (sera ajouter lors de la remise de prix en fonction de votre nombre de convives)

	<p>La vaisselle (ronde, blanche « classic »)</p>	<p>Options (sous réserve de modification des prix de notre partenaire) Table ronde 120 cm 4 à 6 pers7,00 €/pc Table ronde 150 cm 6 à 8 pers8,45 €/pc Housse de chaise blanche4,00 €/pc Autre mobilier sur devis</p>
	<p>Les couverts (« AMBÈRES » inox)</p>	<p>Autres vaisselles, verres couverts, mobilier sur devis https://festarent.be/fr/home/</p>
	<p>Les verres (« Camellia »)</p>	
	<p>Le nappage (Champagne, taupe, blanc)</p>	<p>Tons optionnels sur devis</p>
<p>Table ronde 180 cm 10 à 12 pers (minimum 8 pers)</p>		
<p>Chaise de base</p> 		<p>Chaises Napoléon blanche 7,0€0/pc Chaises Napoléon transparente 8,45€/pc   Crossback & cushion off-white 9,45€/pc  Cilou blanche 4,60€/pc </p>

Mise en place et dressage de la salle.....300€



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.....23€/pers

- 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

Option

Ardoise apéritive :

assortiment de charcuteries et fromages, légumes grillés à l'huile d'olive**2,50€/pers**

Alcools/ bouteille65€/bt

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.

Seules les bouteilles entamées seront facturées.

Sont compris :

- Le service au bar et le débarrassage
- 1 serveur / serveuse pour 50 personnes



Depuis 1972

Le second repas

Formules servies 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 thèmes maximum.

Au-delà de 160 convives, merci de choisir 3 thèmes maximum.

Formules aubettes

<i>Made in .be</i>30€/pers En froid : <ul style="list-style-type: none">• Terrine de nos campagnes• Jambon d'Ardenne fumé• Choix de crudité En chaud : <ul style="list-style-type: none">• Waterzooï de volaille pommes persillées• Salade liégeoise• Dos de cabillaud sauce vin blanc, chicon braisé	<i>Saveurs orientales</i>30€/pers <ul style="list-style-type: none">• Salade chinoise• Émincé de volaille au curry-coco• Nem aigre-doux• Riz cantonnais• Wok de légumes
<i>Storia di pasta</i>30€/pers <ul style="list-style-type: none">• Antipasti (légumes grillés, olives)• Tomate mozzarella• Cannelloni sauce tomate• Pennes sauce bolognaise / 4 fromages	<i>Ali Baba</i>30€/pers <ul style="list-style-type: none">• Houmous• Caviar d'aubergine• Couscous merguez/poulet• Birouates de poulet



Depuis 1972


<p>Grecque.....30€/pers</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarama • Feuilles de vigne farcies • Tzatziki • Moussaka • Gyros • Pâtes grecques 	<p>Fromager.....30€/pers</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 fromages affinés par notre fromager • Raisins et fruits secs • Assortiments de pains et beurre
--	--

<p>Options : Si vous souhaitez des places assises pour les convives du soir12,5 €/pers</p>	<p>Coin des douceurs.....25€/pers</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mignardises • Verrines • Fontaine à chocolat • Brochette de fruit • Mini crêpes (show cooking) • Salade de fruits frais • Gaufre chaude (show cooking) • Granita • ...
---	--



Depuis 1972

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

<p><u>Street Food</u> (matériel jetable) non compatible avec les autres propositions de soirée 25€/pers</p> <ul style="list-style-type: none">• Hot-dog moutarde – ketchup• Hamburger ketchup oignons 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	<p>Tartes chaudes (3 pièces /pers matériel jetable)25€/pers</p> <ul style="list-style-type: none">• Assortiment de tartes chaudes telles que : 2 saumon épinard, méditerranéenne, lorraine, 3 fromages ... 
<p><u>Soupe à l'oignon</u>.....4€/pers</p>	



Depuis 1972

Les pièces montées

Pâtisserie Jean-Pierre

- **Pièce montée en glace**.....10,85€/pers
Base de vanille et un second goût au choix : fraise, framboise, chocolat , praliné, moka...

Pâtisserie Jean-Pierre

- **Pièce montée en pâtisserie**.....10,85€/pers
 - Savoie crème fraîche et fruits frais
 - Olivier aux framboises
 - ...
- **Croquembouche**.....12,00€/pers
Choux fourrés de glace ou crème fraîche ou crème pâtissière
- **Wedding cake**14,00/pers
- **Autres desserts sur devis**

Service de votre pièce montée.....5€/pers
Livrée au Domaine par votre pâtissier



Pièce montée
glace



Wedding cake



Croquembouche



Depuis 1972

Le lendemain ...

Brunch Nuptial

"Lendemain de fête oblige ! »

Le Domaine des 4 Vents vous concocte un brunch sur-mesure avec plusieurs formules au choix. L'occasion parfaite de se retrouver dans une ambiance décontractée et de prolonger ensemble cette belle célébration."

Le jour d'après

- Viennoiseries
- Assortiment de pains
- Choix de confitures et pâte à tartiner
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Crêpes
- Gaufres

Le Brunch des Mariés

- Viennoiseries
- Assortiment de pains
- Choix de confitures et pâte à tartiner
- Plateau de fromages
- Plateau de charcuteries
- Crêpes
- Gaufres
- Vos œufs au choix
- Saumon fumé
- Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan
- Mozzarella di Buffala, tomates et huile d'olive au basilic
- Vitello tonato
- Fruits frais

ENTRE 25 ET 50 PERSONNES

Le jour d'après23€/pers

Le Brunch des Mariés29€/pers

Forfait service/un cuisinier pendant 5 heures (installation et rangement compris).....200€

Prix comprenant la vaisselle, le nappage pour les tables et le buffet. Possibilité
d'un serveur supplémentaire, prix sur demande.



Depuis 1972

Informations générales

<p style="text-align: center;"><u>Service</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 300€/h. 	<p style="text-align: center;"><u>Allergies et autres</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les intolérances, allergies, convictions religieuses ... doivent nous être communiquées dans le bon de commande. • Si menu particulier précis, un supplément pourra être demandé. 	<p style="text-align: center;"><u>Réservation et arrhes</u></p> <p>La réservation est confirmée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le contrat de location du Domaine des 4 Vents. • Ces arrhes valident nos conditions générales de ventes tant locatives 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 supplémentaires visant à atteindre 80% du montant total la semaine précédant votre réception. • Le solde sera versé dans la semaine qui suit votre banquet.
<p style="text-align: center;"><u>Validité de l'offre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une offre personnalisée sera établie pour tout nombre inférieur de convives. • Nos prix et devis sont valables pour une signature dans les 3 mois. 	<p style="text-align: center;"><u>Frais divers et conditions de vente « traiteur »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le service et TVA sont inclus dans toutes 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. Toute augmentation moins de 5 jours avant votre banquet sera majorée de 30% 	



Depuis 1972

10 BONNES RAISONS

de faire appel à notre savoir-faire


<p style="text-align: center;">1</p> <p><u>Toujours à votre écoute !</u></p> <p>Vous avez des idées originales ? Nous sommes là pour les concrétiser, quels que soient les circonstances, les horaires ou les préférences culinaires. Notre souplesse est incomparable.</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p><u>La réussite "en toute confiance"</u></p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">3</p> <p><u>Une explosion de saveurs</u></p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">4</p> <p><u>Notre engagement envers la nature</u></p> <p>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...</p>	<p style="text-align: center;">5</p> <p><u>Des producteurs qui partagent nos valeurs</u></p> <p>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.</p>
<p style="text-align: center;">6</p> <p><u>La saveur du "fait maison"</u></p> <p>C'est notre credo. Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de première qualité pour tous nos plats. Chaque sauce, chaque base est préparée avec amour dans notre cuisine, garantissant ainsi une expérience culinaire inégalée.</p>	<p style="text-align: center;">7</p> <p><u>Découvrez l'art du « sur-mesure culinaire ».</u></p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">8</p> <p><u>Qui peut le plus, peut le moins</u></p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">9</p> <p><u>Qualité et services</u></p> <p>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.</p>	<p style="text-align: center;">10</p> <p><u>Traiteur engagé</u></p> <p>Respect des normes sociales, fiscales et du bien-être de tous.</p>



Depuis 1972

Les étapes clés de votre mariage



			8 semaines avant votre mariage	2 semaines avant votre mariage	
Première rencontre. Un moment privilégié pour échanger en profondeur sur votre projet avec et explorer nos différentes offres.	Envoi de notre devis complet	Accord sur notre collaboration et Versement pour la location du Domaine	Entretien de finalisation.	Finalisation et ajustement des derniers préparatifs versement des arrhes de 80%	<u>Votre mariage</u>



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 GÉNÉRALES 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