



Domaine de Carthage
La ferme chic

Brochure mariage
2025



Bienvenue à Carthage

Le Domaine de Carthage situé sur un parc de 6ha arboré, mêle à la fois le charme du contemporain et authenticité. Il dispose d'une salle de réception de 200 m² pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes, mobilier inclus, d'une cuisine équipée et de 52 couchages.

Pour la petite histoire, le Domaine de Carthage, est un ancien camp romain, entouré de ses douves où a été retrouvé pièces de monnaie romaine et une épée, exposées au baptistère St Jean à Poitiers. Plusieurs hypothèses sur l'histoire du nom «Carthage» ont été imaginées mais nous ne connaissons pas vraiment son origine.

Le domaine est devenu une ferme agricole que mes grands-parents ont rénové en 1947, il y a 70 ans. Mon père a grandi à Carthage et a repris la ferme avec ma mère en 1966 en métayage puis en fermage en 1976 où ils ont transformé la grange étable en écurie en travée pour recevoir 75 vaches charolaises.

Les années sont passées, mes parents ont travaillé sans relâche et ont acheté le domaine en 1994. Aujourd'hui, ils sont à la retraite.

Stéphane, Mehdi et moi redonnons aujourd'hui une nouvelle vie à Carthage.

Veronique Prioux



Avant



Après

L'équipe



Margot
Cheffe de projet
Responsable de réception

Au service de sa majesté

Boxeuse poids plume, elle punch les devis d'un gant de velours.



Ophélie
Cheffe de cuisine

Cheffe des crèmes pâtisseries

Manie aussi bien le couteau que le fouet, attention ça cravache.



Manue
Polyvalente

Plongeuse en eaux profondes

Ancienne nageuse de combat qui à raccrocher les palmes.



Véronique
Co-proprétaire

Aubergiste du bien être

Mémoire des lieux, son accueil est une sonde nature.



Enzo
Cuisinier

Cuisinier des temps modernes

Ancien Ninja, il découpe les légumes comme un samourai.



Mehdi
Co-proprétaire

Chef d'orchestre de la fine équipe

Bouddhiste par nature qui s'en tire les cheveux.



Stéphane
Co-proprétaire

Homme de l'ombre

Bâtisseur de votre cette écrin de verdure.

Plan du domaine



Les extérieurs



LA TERRASSE

Espace abrité de 150m²
Préau en bois de 150m² avec bar
Cocktail debout jusqu'à 200 pers.

LE PARC

Espace arboré de 4ha
Tivoli de 100m²

LES ÉCUREUILS

Espace arboré en forme de cathédrale de 250m²
Idéal pour les cérémonies laïques jusqu'à 200pers.
14 bancs de 220cm (4/5 personnes)
Arche à décorer

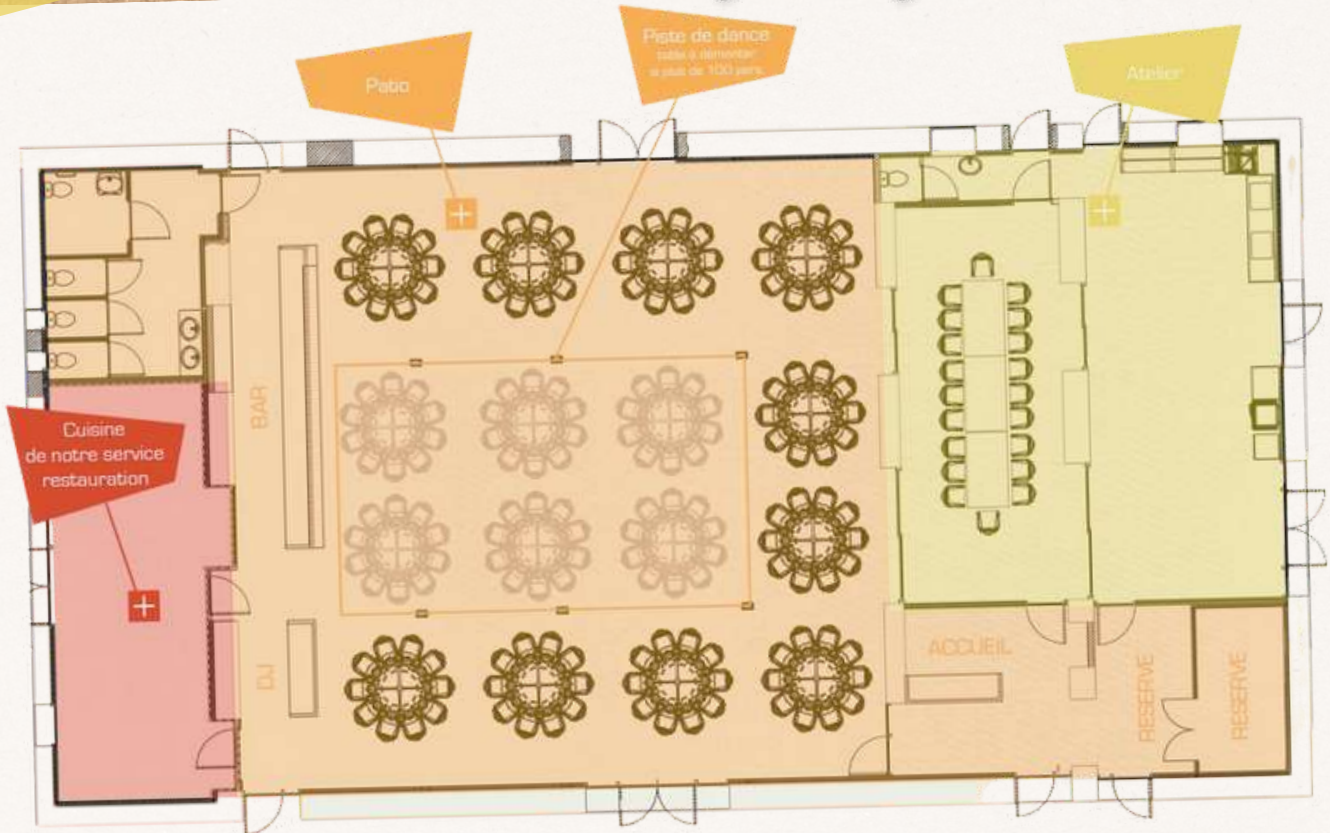
LA FERME

Les animaux de la ferme
Idéal pour amuser les petits comme les grands

LES JEUX

Babyfoot
Terrain de pétanque, molky...

Plan de la grange



La salle

PATIO

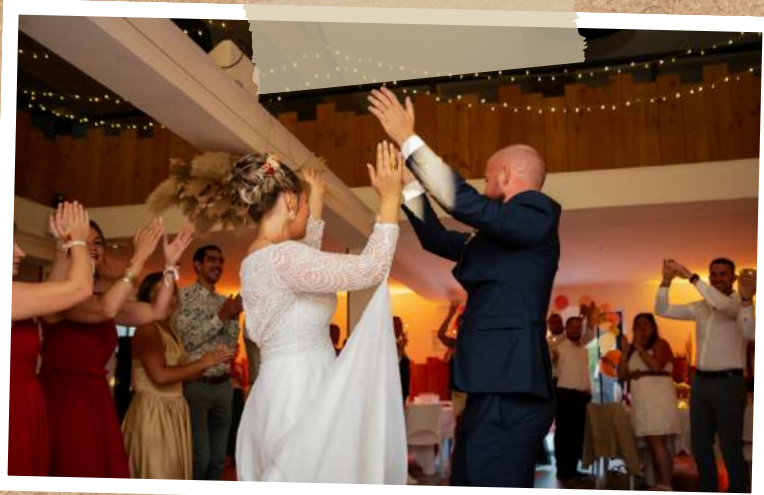
- Salle de 200m²
- Salle enfant ou babysitting
- Bar de 10m avec lave vaisselle pro (3min)
- Congélateur top
- Repas dansant jusqu'à 120 pers.
- Repas sans piste de danse jusqu'à 160 pers.
- Cocktail debout jusqu'à 200 pers.

MOBILIER

- Tables (13 rondes 180cm / 4 rondes 150cm)
- Buffet (18 rectangles 180x74cm)
- Mange debout (10 carrés 70x70cm)
- Chaises blanches (200)

ATELIER

- Cuisine équipée de matériel ménager
- 4 fours ménager 2 plaques induction
- 1 armoire réfrigérée de 500L
- Kit vaisselle simple du lendemain (x60)
- Ustensiles de cuisine (poêle, faitout...)
- Cafetière à filtre / Bouilloire



Plan du grenier



L'hébergement

LE GRENIER

- 15 chambres jusqu'à 52 pers
- 8 chambres 3 pers.
- 4 chambres 4 pers.
- 3 chambres 4 pers. PMR

LE CAMPING

- 1 espace pour les toiles de tente
- 1 bloc sanitaire dédié au camping (douche - WC - lavabo - machine à laver)

LES DRAPS

- Mis à disposition en bout de lit
- A défaire et remettre au pied du lit
- 1 drap-housse
- 1 housse de couette
- 1 taie d'oreiller

**OPTION
NECESSAIRE
DE TOILETTE**

Serviette de toilette
Gel douche BIO



	BASSE SAISON	MI SAISON	HAUTE SAISON
	De Janvier à Mars et Novembre et Décembre	Avril / Octobre	De Mai à Septembre
	vendredi 14h au dimanche 18h	vendredi 14h au dimanche 18h	vendredi 14h au lundi 10h
REPAS - DANCE			
CHOIX DE REPAS REALISE PART NOTRE SERVICE DE RESTAURATION Devis chiffré à part	X	X	X
LES SALLES Salle de réception de 200 m² + Salle enfant ou babysitting - Bar de 10m - lave vaisselle pro (3min) - Repas dansant 120 pers max - repas sans piste de danse jusqu'à 180 pers. - Cocktail debout jusqu'à 200 pers.	X	X	X
MOBILIER Tables (12 rondes 180cm / 3 rondes 150cm) Buffet (16 rectangles 180x74cm) - Chaises blanches (180)	X	X	X
REGIE TECHNIQUE Eclairage dynamique contour de salle multicolores Eclairage d'ambiance par lumières indirectes - Ecran et vidéoprojecteur	X	X	X
ATELIER DE CUISINE Cuisine équipée de matériel ménager (4 fours ménager 2 plaques induction 1 Armoire réfrigérée de 1500L) Kit vaisselle simple du lendemain (60 personnes) Ustensiles de cuisine (poêle, faitout...) - Cafetière à filtre / Bouilloire	X	X	X
LE MENAGE / RANGEMENT Ménage de la salle (hors ballayage)	X	X	X
COCKTAIL APERITIF			
CHOIX DE COCKTAIL APERITIF REALISE PART NOTRE SERVICE RESTAURATION Devis chiffré à part	X	X	X
COCKTAIL EN INTERIEUR (Obligatoire en basse saison / solution de replis en milieu et haute saison)	X	X	X
LA FERME Les animaux de la ferme - Idéale pour amuser les petits comme les grands	X	X	X
LES JEUX ET DETENTE Babyfoot, Terrain de pétanque, barbecue, salon de jardin...		X	X
LA TERRASSE Espace abrité de 150m² - Préau en bois de 150m² avec bar Mange debout (20 carrés 70x70cm) Cocktail debout jusqu'à 200 pers.		X	X
VIN D'HONNEUR			
CHOIX DE VIN D'HONNEUR REALISE PART NOTRE SERVICE RESTAURATION Devis chiffré à part		X	X
LE PARC Espace arboré de 4ha idéal pour un vin d'honneur de plus de 200 pers. Tivoli de 100m²		X	X
CEREMONIE LAÏQUE			
LES ÉCUREUILS Espace arboré en forme de cathédrale de 250m² idéal pour les cérémonies laïques jusqu'à 200pers. - 14 bancs de 220cm (4/5 personnes) - Arche à décorer		X	X
HEBERGEMENT			
LE GRENIER Accès aux hébergements pour la nuit du samedi soir 8 chambres 3 pers. 4 chambres 4 pers. 3 chambres 4 pers. PMR	X	X	X
LE CAMPING 1 espace pour les toiles de tente 1 bloc sanitaire dédié au camping (douche - WC - lavabo - machine à laver)		X	X
LE MÉNAGE Ménage des chambres et bloc sanitaire	X	X	X
LES DRAPS Mis à disposition en bout de lit A défaire et remettre au pied du lit (1 drap-housse, 1 housse de couette, 1 taie d'oreiller)	X	X	X
TARIF HORS RESTAURATION	6000€	7000€	9000€



Notre service de restauration
La femme chic



SOURIRE



RAFFINÉ



FRAÎCHEUR



MODERNITÉ



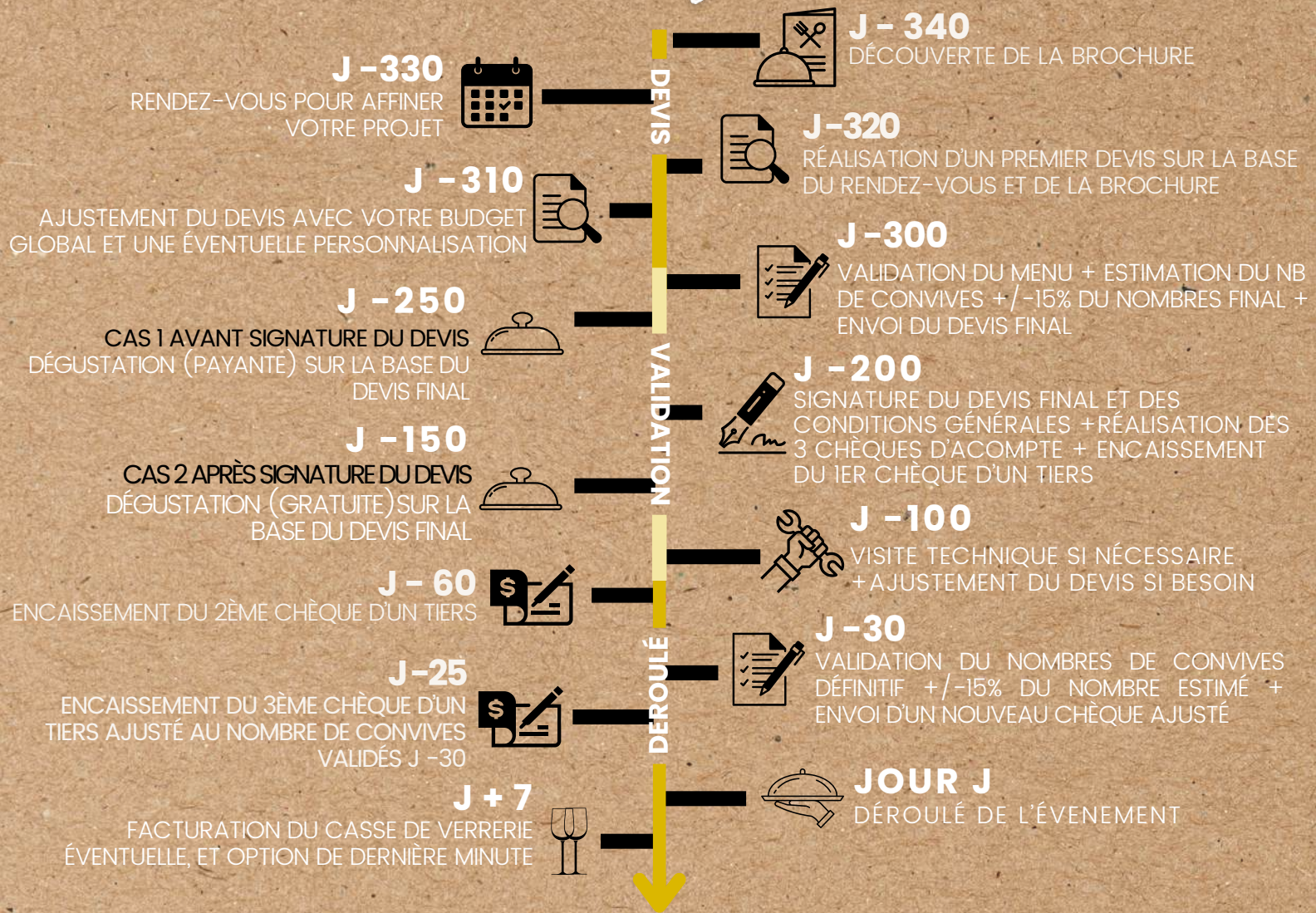
PERSONNALISATION



DISCRÉTION

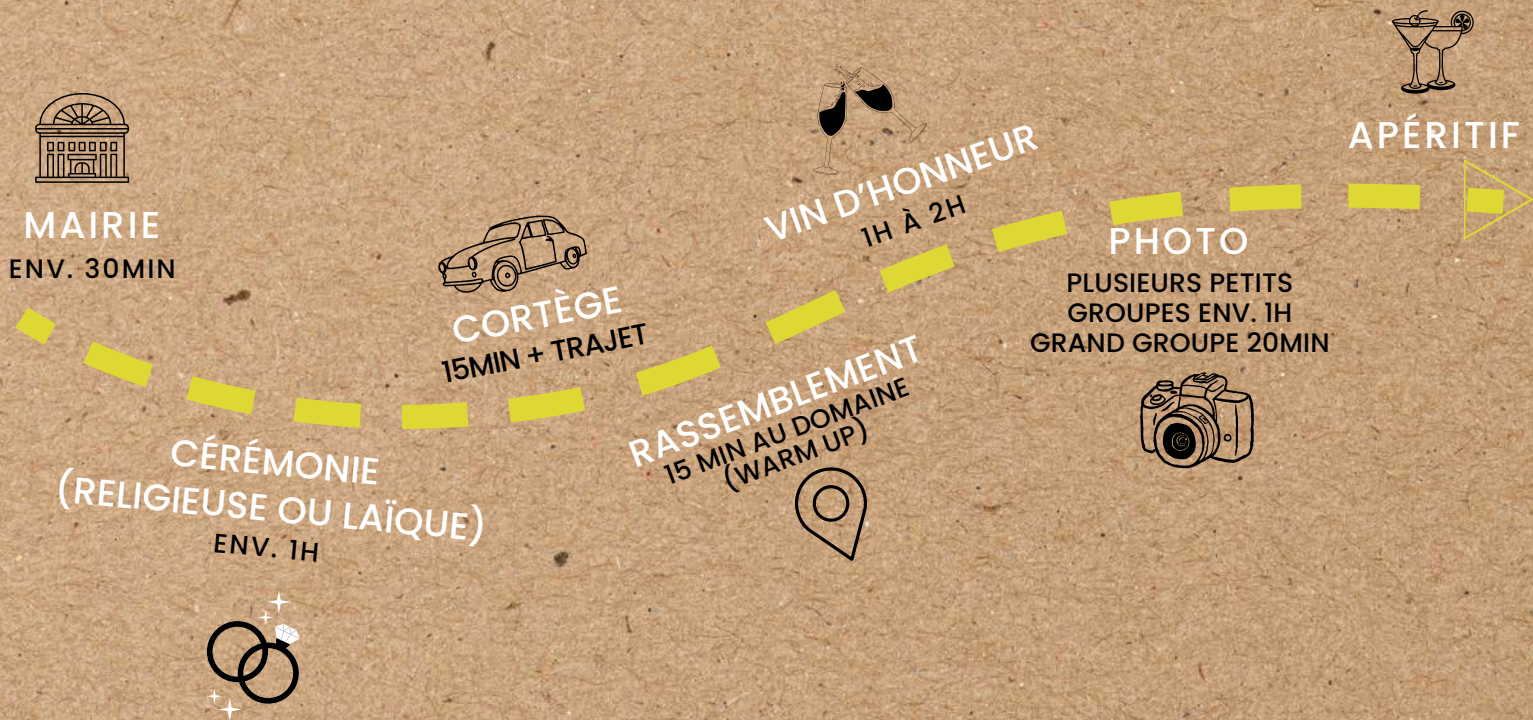


Temps forts



Jour j

(ORGANISEZ VOTRE TIMMING EN FONCTION DES DIFFÉRENTS TEMPS DONNÉS CI-DESOUS)



3 types de réception

REPAS BOCAUX "Convivial"

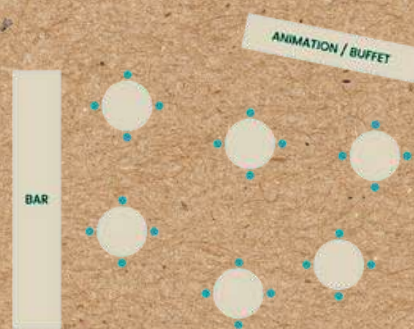
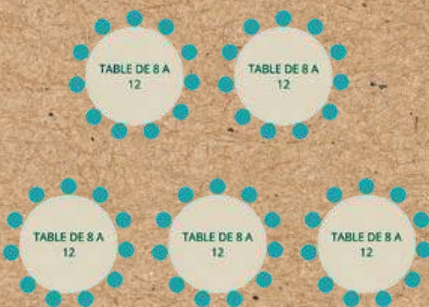
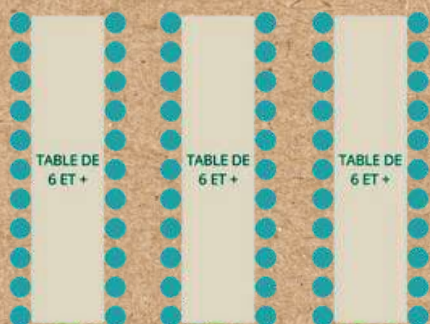
Les tables sont dressées comme pour le repas à l'assiette. Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place. De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.

REPAS A L'ASSIETTE "Raffiné"

En repas à l'assiette, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 12 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur. Ce sont nos serveurs qui servent les plats. De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.

COCKTAIL DINATOIRE "Dynamique"

Pour les convives qui souhaitent un côté décontracté sans plan de table. Mange debout sont dispatchés. Les boissons sont au bar. Les bocaux et les animations sont répartis dans l'espace.



Exemple tarifaire

REPAS BOCAUX "Gamme classique"

Service et vaisselle comprise

Apéritif 12 pièces - 15€
env. 1h30

6 pièces

1 bar de bocaux à partager

+

Repas en bocal - 37€
env. 3h

Entrée bocal / Plat chaud bocal
Fromage bocal / Dessert balls

52€ TTC

REPAS A L'ASSIETTE

Service et vaisselle comprise

Apéritif 12 pièces - 22€
env. 2h00

6 pièces / 2 Animations

1 bar de bocaux à partager

+

Repas à l'assiette - 42€
env. 4h

Entrée / Plat chaud / Fromage /
Dessert

64€ TTC

COCKTAIL DINATOIRE

Service et vaisselle comprise

Apéritif 16 pièces - 32€
env. 3h00

6 pièces / 2 Animations

1 bar de bocaux à partager

+

Repas en cocktail - 42€
env. 3h

2 mini bocaux chauds / Fromage
buffet / Dessert buffet

55€ HT



Service du repas

Possibilité de récupérer les nappes le vendredi et rendre le lundi

NOS OFFRES COMPRENNENT :

Menu unique pour l'ensemble des convives

Menu alternatif (végan, sans gluten, sans lactose...) sur la base du menu unique.

Mise en place (couvert/atelier/verrerie) nappage mis par vos soins. Le nappage pourra vous être remis le vendredi.

Service (cocktail/repas) Nous prévoyons 1h de plus pour palier au imprévu. Au delà sera compté (35€/personnel/heure sup).

Débarrassage : (atelier/couvert/verrerie/nappage) hors table et chaise. Reste sur table le nappage et le dernier verre servi.

Kit vaisselle : Assiettes/Couverts/Nappage tissu/Serviettes en papier intissé.

Pain : Boule individuel, puis baguette tranché en appoint.

Café et thé : En buffet (pour permettre le débarrassage et l'ouverture de bal).

Dégustation : Entrée/Plat/Dessert (Selon condition ci-après).

NOS OFFRES NE COMPRENNENT PAS :

Service des boissons (service/verrerie/logistique) à partir de 2€/pers.

Nos forfait boissons à partir de 4€/pers.

OPTIONS :

Serviette tissu blanche1€/pers.

Installation des tables de repas à prévoir ou sur devis

Personnel

L'ÉQUIPE :

- 1 responsable réception
Interlocuteur unique suivant le dossier
Réalisation du devis et modifications illimitées
Réalisation de plan d'implantation du cocktail
Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
Présence le jour J pour l'installation et la coordination
- 1 équipe de serveurs
- 1 chef de cuisine et son équipe

Le nombre de serveur peut être revu à la hausse sous réserve d'une visite de site et si celui-ci nous impose des contraintes de service ou d'accès difficile ou de mise en place exceptionnelle avec une facturation supplémentaire sur la base de 35€/personnel/heure

LA TENUE :

- Serveur Pantalon noir
Chemise noire
Nœud papillon rouge
- Cuisinier
Pantalon noir
Veste noire





Service des boissons

Ce service ne vous sera pas facturé si vous choisissez un de nos forfaits boissons

CETTE OFFRE COMPREND:

Un prix forfaitaire par personne basé sur le nombre d'adulte sera appliqué pour le service, leur glaçage si nécessaire, leurs manipulations, leur ouverture, la verrerie associée (2/3 verres /personnes pour pallier la perte), le nettoyage de la verrerie et la remise dans leur carton d'origine pour contrôle.

Ceci, quelles que soient le nombre de bouteilles et le type de boissons servies.

CETTE OFFRE NE COMPREND PAS :

le stockage et le rafraîchissement en amont, ni la livraison sur le site de réception, ni la gestion de l'évacuation des bouteilles vides.

Apéritif et/ou vin d'honneur

Service au bar (service au bar / verrerie / logistique).....2€/pers.
Service passage invité (service invité /verrerie /logistique).....5€/pers.

Repas

Bouteille posée sur table (service / verrerie /logistique).....2€/pers.
Service au verre (service /verrerie / logistique).....5€/pers.

Dégustation

Afin de préparer au mieux votre évènement, nous vous proposons de réaliser une dégustation où vous pourrez découvrir votre sélection de plats retenus (hors apéritif et plateau de fromage). Vous pourrez aussi tester votre sélection de vins et de boisson cocktail. Les dégustations sont réalisées au mois novembre, janvier, février, mars.

Cas 1 - dégustation avant signature du devis

Les frais de participation sont de 50€ TTC par personne. Cette facturation sera transformée en "avoir", dans la limite de 300€ d'avoir sur votre facture finale si vous réalisez ensuite votre réception avec notre Maison.

Pour confirmer votre dégustation, il vous sera demandé de nous régler vos frais de participation par chèque, au plus tard 10 jours avant la date de dégustation retenue. C'est la réception de votre règlement qui confirme la réservation de votre dégustation.

Cas 2 - dégustation après signature du devis

Aucun frais ne vous sera demandé dans la limite des tranches de gratuité. Pour les autres participants, les frais de participation sont de 50€ TTC par personne. Pour confirmer votre dégustation, il vous sera demandé de nous confirmer la date par mail au plus tard 10 jours avant la date de dégustation retenue.

TRANCHES DE GRATUITÉ

- Réception de 50 à 75 personnes : 2 offertes
- Réception supérieure à 75 personnes : 6 offertes

Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans notre cave nous pouvons commander la cuvée de votre choix chez nos partenaires

Forfait gestion + prix coutant de la bouteille



Nos engagements

UNE DÉMARCHÉ ENVIRONNEMENTALE


- Vaisselle et emballages biodégradables
- Produits d'entretien écolabellisés
- Tri des déchets
- Économie d'eau et d'énergie

UNE INSERTION DANS NOS GAMMES

- Produits locaux
- Bio
- Pêche responsable
- Label rouge


Lexique

Pour vous aider dans vos choix nous avons créé des icônes

 Nouveauté

 Best seller

 Coup de cœur des chefs

 Personnalisable



APÉRITIF
La femme chic



Tarif apéritif

min 75 adultes

En dessous le tarif sera majoré

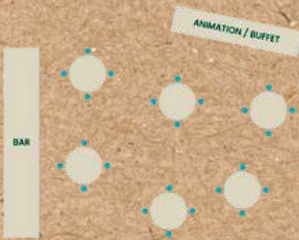
APÉRITIF "DYNAMIQUE"

Quelques mange-debout sont répartis dans l'espace.

Les boissons se trouvent au bar.

Le bar à tartiner et les animations culinaires sont répartis en stand atelier.

Les plateaux amuse-bouche et planches sont répartis sur le bar, les animations et les mange-debout



Nous comptons les enfants en 1/2 portion 1/2 tarif pour l'apéritif

VIN D'HONNEUR sans service

plateau

5 pièces - 8€
env. 1h00

2 chouquettes / 2 mini broyers / 1 / 8 de tourteaux

APÉRITIF sans animation

"classique"

service repas et vaisselle compris

Apéritif 6 pièces - env. 30min - 14€
6 pièces amuses bouches

Apéritif 12 pièces - env. 1h30 - 18€
6 pièces / 1 bar de bocaux à partager

APÉRITIF

avec animation

"classique"

service repas et vaisselle compris

Apéritif 13 pièces - env. 1h30 - 21€
6 pièces / 1 animation 1 bar de bocaux à partager

Apéritif 14 pièces - env. 2h - 24€ ★
6 pièces / 2 animations / 1 bar de bocaux à partager

Apéritif 15 pièces - env. 2h30 - 30€
6 pièces / 3 animations / 1 bar de bocaux à partager

Apéritif 16 pièces - env. 3h - 34€
6 pièces / 4 animations / 1 bar de bocaux à partager

peut remplacer l'entrée

Bocaux à partager

Servi sur un arbre en bois avec du pain tranché

MADE IN VÉGÉ (x6)

Bâtonnets de carottes / Tomates cerises / Boutons de choux fleurs / Radis boule / Batônnetts de concombres / Tapenade d'olives

MADE IN FRANCE (x8)

Dès de comté / Tapenade d'olives / Mini rillons / Rillettes de thon maison
Bâtonnets de carottes / Tomates cerises / Boutons de choux fleurs / Radis boule ★ +2€

MADE IN FRANCE (x12)

Rillettes / Mini saucisson / Dès de chèvre / Dès de comté / Bâtonnets de carottes / Batônnetts de concombres / Tomates cerises / Rillettes de thon maison / Choux fleurs / Radis / Rillettes de saumon maison / Tapenade d'olive +5€

MADE IN POITOU (x8)

Dès de chèvre - Ferme du Maras / Mini rillons - Frassier / Rillettes de canard - Bidaud / Mini saucisson - Baie des Champs / Tomato cerise - Girard primeurs / Rillettes de truite - Pisciculture du Talbat ♥ +8€



Amuses bouches

Les pièces présentées ci-dessous le sont à titre d'information. Nous travaillons au rythme des saisons et des créations de nos chefs. Accordez leur votre confiance pour un panachage réussi en saveurs et en couleurs

CLASSIQUE (6 pièces végétales)

Exemple :

Blinis houmous pavot / Gaspacho tomates / Brochette tomate cerise mozzarella Wrap fromage frais poivrons confits / Cake tomate basilic feta / Verrine de betteraves...

TENDANCE (6 pièces mixtes- 2 végétales /2 viandes/2 poissons) ★ +3€

Exemple :

Blinis houmous pavot / Verrine betteraves, pépite de chèvre / Wrap de poulet fromage frais Brochette de chorizo ossau iraty / Cannelé thon, tomate et basilic / Croc crabe mayo estragon...

CHIC (6 pièces locales) +6€

Exemple :

Mini burger filet mignon ketchup basque - Baie des champs / Wrap de poulet - La ferme Bidaud / Mini burger de truite fromage chèvre - Talbat - Maras Pomme de terre grenaille fromage frais canard fumé - Chez Morille Verrine betterave - Girard Primeurs / Brochette chorizo Ossau Iraty - Baie des champs

ULTRA-CHIC (6 pièces hautes de gamme sur mesure) +9€

Exemple :

Mini burger foie gras figue / Effeillée de Saint Jacques au beurre de citron confit Tartare aux deux magrets et agrumes citron caviar / Tataki bœuf wasabi sésame / Risotto de panais à la crème de truffe / Panna cotta pomme fenouil et langoustine...



Animations

CLASSIQUE

Plancha de légumes

Carotte curry citron vert + oignon à la thaï/Pomme de terre grenaille aux épices cajun

Gaufre de légumes

Gaufre de patate douce et chantilly de fromage

TENDANCE ★

Oeufs toqués (choisir 1 pièce)

Cuits minute en flottage au bain-marie

Chorizo/Saumon/Jambon fumé/Canard séché/Asperge verte/Foie gras

Chiffonnade de jambon Serrano 24 mois (environ 3 pièces/pers.)

Découpe réalisée en direct

Saumon

Accompagné de blinis, crème aneth salée

Découpe devant vos invités de saumon infusé à la betterave (environ 2 pièces/pers.)

CHIC

Plancha de viande

Poulet curry citron vert, oeuf mariné à la thaï/Filet mignon aux épices cajun

Plancha de poisson

Gambas au beurre de vanille/St Jacques au chorizo/Chipiron au piment d'Espelette

Foie gras

Tartinade de foie gras et pains assortis (environ 2 pièces/pers.)

ULTRA-CHIC

Rossini

Demi burger cuits minute sur la plancha

Boeuf, foie gras sauce truffée, pain brioché

Hot homard

Demi hotdog cuits minute sur la plancha

Queue de homard, mayonnaise au wasabi, citron caviar, pain hot dog

Truffe

Risotto de panais à la crème truffée et truffe fraîche râpée

Envie d'originalité ?
Spider papa
Toile de barbe à
papa aux insectes

Forfait boissons

COCKTAIL

Cocktail classique

3 verres / personne en libre service en fontaine.....	5€
4 verres / personne en libre service en fontaine.....	6€
Sangria (vin rouge, orange, cannelle, pomme)	
ou	
Rosé pamplemousse (vin rosé, pamplemousse)	
ou	
Kir (vin blanc, sirop)	

Cocktail tendance (fumant à la neige carbonique) ★

3 verres / personne au bar.....	8€
4 verres / personne au bar.....	10€

Vert caraïbes

(vin blanc, jus d'ananas, curaçao bleu, perrier)

ou

Sexy peach

(vin rosé, sirop de pêche, jus de pêche, citron vert, perrier)

ou

Mojito bombonne

(rhum ambré, soda mojito, menthe, citron vert)

ou

Punch planteur

(rhum ambré, orange, orange sanguine, ananas, vanille)

ou

Rouge passion ♥

(rhum ambré, jus fraise, passion, perrier)

Cocktail chic

3 verres / personne au bar..... 9.50€

4 verres / personne au bar..... 12€

Lagon bleu (pétillant, curaçao bleu, citron vert)

ou

Kir pétillant (pétillant, sirop)

ou

Spritz (prosecco, apérol, perrier) ♥

Cocktail champagne

2 verres / personne au bar..... 12€

3 verres / personne au bar..... 17€

Soupe de champagne

(champagne, mandarine impériale, citron vert, sirop de canne)

VINS

3 verres / personne servi au bar

Gamme classique..... 8€

Gamme tendance..... 11€

PÉTILLANT

3 verres / personne servi au bar

Gamme classique..... 8€

Gamme tendance..... 11€

Gamme chic..... 14€

Gamme ultra-chic..... 24€

BIERE

Tireuse à bière Bellefois..... 160€/fût

posée sur le buffet en libre service - facturation au fût ouvert

Bière blonde Belge

Fût de 30l. (Environ 100 bières)

Tireuse à bière V&B..... 120€/fût

posée sur le buffet en libre service - facturation au fût ouvert

Bière blonde Belge

Fût de 30l. (Environ 100 bières)

SOFT

Warm-up..... 3€

2 verres / personne en bonbonnière posée sur buffet en libre service

Citronnade ou Virgin mojito

Soft apéritif

1€ ou Offert si vous prenez un de nos forfaits boissons

1 verre/personnes servi en bar

Eaux/Jus de fruits/Cola

Possible en
Warm-Up
16h-17h pour
vos cérémonies
laïques

Possibilité de
panacher les
cocktails et
les vins



Notre cave

VINS

Les blancs

classique

Sec - Chardonnay - La Rotisserie - Haut-poitou

tendance

Sec - Pouilly fumé - Val de Loire

Sec - Pinot gris - Alsace

Sec - Chablis - Bourgogne

Fruité - Tariquet Premières Grives - Sud-Ouest ★

Fruité - UBY N°4 - Sud-Ouest ♥

Fruité - Flying Solo - Languedoc-Roussillon

Fruité - Blanc d'hiver - Ampéridaé

Moelleux - Côteaux du Layon - Val de Loire

Moelleux - Monbazillac - Sud-Ouest

Les rosés

classique

Cuvée Fraîcheur - La Rotisserie - Haut poitou ♥

tendance

Cabernet d'Anjou - Val de Loire

Rosé Piscine - Provence Fruité -

M de Minuty - Provence Gérard Bertrand

Gris Blanc - Pays d'oc

Le Plaisir Mas Amiel bio - Roussillon

Les rouges

classique

La Poitevine - La Rotisserie - Haut poitou

tendance

Saint Nicolas de Bourgueil - Val de Loire

Alias Pinot Noir bio sans sulfite - Ampéridaé ♥

Rasteau - Vallée du Rhône

Côtes de Blaye - Bordeaux

BULLES

classique

Coeur Pétillant blanc - Rotisserie - Haut-poitou

Tendance rosé - La Rotisserie - Haut-poitou

tendance

Moscato rosé Mia Freixenet - Espagne

Prosecco Corner - Italie ★

Vouvray - Touraine Freixenet

Gran Cordon Negro - Espagne

chic

Champagne Veuve Pelletier

Champagne Nicolas Feuillatte

Champagne Veuve Pelletier rosé

ultra-chic

Champagne Mumm Cordon Rouge brut ♥

Champagne Veuve Clicquot brut

Champagne Mumm Cordon Rouge brut rosé

Champagne Veuve Clicquot brut rosé

BIG BAG

classique

5L - Rouge La Poitevine - Rotisserie - Haut poitou

5L - Rosé faicheur - Rotisserie - Haut poitou ♥

5L - Blanc Chardonnay - Rotisserie - Haut poitou

tendance

5L - UBYCUB Rouge léger & fruité

5L - UBYCUB Rosé frais & fruité

5L - UBYCUB Blanc sec & fruité

5L - UBYCUB Blanc doux & fruité ♥

Possibilité de
panacher les
gammes et
les couleurs





REPAS
La femme chic



Repas à l'assiette

REPAS A L'ASSIETTE "Raffiné"

En repas à l'assiette, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 10 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur. Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place. De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.



LES +

**Menu enfant (entre 5 et 12 ans)
mini 15 enfants..... 17€/enfant**

Dés de melon
Filet de poulet et purée de pdt
Muffin au chocolat

En dessous de 15
enfants, nous
réalisons des
menus 1/2
portions à 1/2
tarif



Tarifs repas à l'assiette

min 75 adultes

APÉRITIF avec animation "classique"

service repas et vaisselle compris

Apéritif 13 pièces - env. 1h30 - 21€
6 pièces / 1 animation / 1 bar de bocaux à partager

Apéritif 14 pièces - env. 2h - 24€
6 pièces / 2 animations / 1 bar de bocaux à partager

Apéritif 15 pièces - env. 2h30 - 30€
6 pièces / 3 animations / 1 bar de bocaux à partager

Apéritif 16 pièces - env. 3h - 34€
6 pièces / 4 animations / 1 bar de bocaux à partager

peut remplacer l'entrée



min 75 adultes

REPAS A L'ASSIETTE "classique"

service repas et vaisselle compris

MENU - 37€
Plat / Dessert

MENU - 40€
Plat / Fromage / Dessert

MENU - 42€
Entrée / Plat / Dessert

MENU - 44€
Mise en bouche / Plat / Fromage / Dessert

MENU - 45€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert



Mises en bouche

CLASSIQUE (en bocal)

Lait de coco tiède huile et graines de sésame
Velouté de sous-bois truffé et sommités
Ratatouille froide épicée et huile de noisette
Gaspacho de tomate et chantilly de feta

TENDANCE

+3€

Oeuf toqué au foie gras sur lit de foin ★
Tartare aux deux magrets aux agrumes en coquille d'huitre
Beurre d'oeuf au piment d'Espelette +
Tataki de boeuf à la thaï et huile de sésame

Entrées

CLASSIQUE (en bocal)

Tiramisu de tomate à la chantilly mascarpone salée et sa tuile de jambon fumé ★
Mille-feuille de betteraves, nuage de chèvre frais à l'huile de truffe, éclats de noisettes
Cappuccino froid de cèpe, oeuf parfait et dès de foie gras

TENDANCE (en bocal)

+2€

Cheesecake de saumon fumé au mascarpone
Panna cotta de maïs canard fumé foie gras, cives et pop corn ♥
Burrata à l'huile de truffe et tomates cerises rôties +

CHIC

+4€

Effeillé de tartare de st jacques au beurre de citron confit et mousseline d'avocat
Tiramisu d'asperge verte et sashimi de saumon infusé à la betterave
Foie gras chutney mangue poivron et pain brioché

ULTRA-CHIC

+7€

Sashimi de saumon à la betterave / Maki de foie gras au canard fumé / Effeillé de st jacques +
Demi queue de homard mayonnaise au wasabi et citron caviar
Ballotine de saumon fumé au fromage frais / Maki de foie gras au canard fumé
Langoustine au beurre de vanille, lit de pomme et fenouil, coulis carotte & gingembre



Plats

Les sauces et les garnitures sont interchangeable dans les mêmes gammes

CLASSIQUE.....

Ruban de volaille sauce vin jaune, mousseline de petit pois, oignons rouge pickles
Filet mignon sauce kiwi, mousseline de carotte, pickles de brocolis ♥

TENDANCE.....

+3€

Ruban de magret de canard ketchup péquillo, mousseline de patate douce et panais confit ★
Pavé de veau sauce maïs, écrasé de pomme de terre, cébette, tomates séchées et carotte fanes
Dos de cabillaud, sauce chorizo, mousseline de choux fleur, crumble verdé

CHIC.....

+7€

Grenadin de veau sauce morilles, mousseline de panais, salsifis au café, mini carotte confite +
Dos de saumon, jus de cresson, mousseline de céleri, fenouil confit et minis poireaux brûlés
Filet de boeuf jus crémé girofle, purée de pat violette, tomates cerises rôties au four, asperges vertes

ULTRA-CHIC.....

+15€

Queue de homard sauce foie gras thaï pétales de fleur - risotto de panais, mini carotte confite au beurre et radis rose pickles

Château filet de boeuf sauce foie gras truffée - écrasé de ratte ♥ truffé, mini carotte confite au beurre, champignons des bois, oignons rouge pickles

Saint-Jacques contisée au citron confit, jus l'algues iodé, risotto de sarrasin, mini carotte confite au beurre salé, champignons des bois, betterave pickles



Fromages

CLASSIQUE.....

Plateau posé sur table 3 fromages
Même assiette que le plat et servi avec mesclun vinaigré en saladier
Brie/Comté/Chèvre cendré

TENDANCE (en bocal).....

+1€

Nuage de comté en trois textures et pousses de poireaux ★
Chantilly de chèvre miel noix et roquette ♥
Cube de brie de Meaux, crème alverdée et tuile au sésame
Crème brulée d'Ossau Iraty au piment d'Espelette et confiture de cerise noire
Nougat de chèvre aux fruits secs pané à la ciboulette +

CHIC.....

+2€

Chantilly de chèvre miel noix et roquette et rondelle de chèvre cendré brut
Crème brulée d'Ossau Iraty confiture de cerise noire et triangle d'Ossau Iraty brut

ULTRA-CHIC.....

+4€

Plateau posé sur table 5 fromages au choix
Nouvelle assiette et servi avec mesclun vinaigré en saladier
Les chèvres : Chabichou - Sainte Maure - Crottin de chavignol - Rocamadour
Les pâtes pressées cuites : Comté - Gruyère - Emmental - Abondance
Les pâtes pressées non cuites : Cantal - Tomme de Savoie - Ossau Iraty
Les pâtes molles à croûte lavée : Pont l'Evêque - Epoisses - Livarot
Les pâtes molles à croûte fleurie : Camembert - Brie - Neufchâtel - St Félicien
Les pâtes persillées : Fourme d'Ambert - Roquefort - Bleu d'Auvergne



Pauses glacés

✂ PAUSE GLACÉE.....+2€

Crémant sorbet citron / Trou normand / Vodka Yuzu / Rosé pétillant sorbet pamplemousse / Citron vert Limoncello / Melon pineau Charentais



Desserts

CLASSIQUE.....

Macaron géant framboise ★

Présenté sur un arbre en bois avec feu de Bengale
Coque de macaron, crème légère à la vanille et framboises fraîches

Pavlova fruits exotiques et zestes d'agrumes ♥

Meringue suisse, chantilly Mascarpone et assortiments de fruits exotiques frais

TENDANCE.....+2€

Pyramide balls géante

Présentée en salle avec feu de Bengale démontée par les mariés en salle en servant directement les convives

1 Ball Géante : 1 dessert revisité, au parfum à choisir en fin de page, en verrine boule

Éclair avocat +

Présenté sur une planche en bois de 2.50m avec feu de Bengale
Eclair mousseline avocat vanille, fraises fraîches et pipette de passion

CHIC.....+4

€



Pyramide trio mini-balls

Présentée en salle avec feu de Bengale démontée par les mariés en salle en servant directement les convives

3 Mini Balls : 3 mini-desserts revisités, au parfum à choisir en fin de page, en verrine boule

Choco brownie caramel

Dessert à l'assiette sans présentation en salle
Crèmeux choco, caramel onctueux, sablé chocolat noir, chantilly chocolat, brownie, cookie

ULTRA CHIC.....+6€

Café gourmand de 5 mini desserts (à choisir)

Servi en verrine dressé dans une assiette
5 mini desserts revisités au parfum à choisir ci-dessous

> Ball Cheesecake exotique

(Compotée mangue, Sablé aux épices, Mousse fromage frais, Brunoise kiwi mangue ananas grenade)

> Ball Tarte au citron

(Marmelade de citron, Crème citron, Sablé amande, Meringue)

> Ball Noisette, vanille framboise

(Compotée framboise, Sablé noisette, crème légère vanille, Biscuit noisette, Framboise fraîche)

> Ball Choco- brownies

(Crèmeux choco, Sablé chocolat noir, Chantilly chocolat, Brownie)

> Ball Chou de Brest

(Crèmeux praliné, Choux craquelin de Brest, Biscuit noisette, Noisettes torréfiées)

> Ball Douceur caramel cacahuète

(Caramel onctueux, Sablé noisette, Crèmeux chocolat, Chantilly caramel, Cacahuètes)

> Ball Salade de fruits exotiques

(Ananas, Mangue, Kiwi, Passion, Grenade)

Forfait boissons

1 verre
= 12,5cl

VINS

bouteille posée sur table

2 verres	
Gamme classique.....	7€
Gamme tendance.....	9€
Gamme chic.....	11€
Gamme ultra-chic.....	17€

3 verres

Gamme classique.....	8€
Gamme tendance.....	11€
Gamme chic.....	14€
Gamme ultra-chic.....	24€

BULLES

bouteille posée sur table

1 coupe de bulles

Gamme classique.....	6€
Gamme tendance.....	7€
Gamme chic.....	8€
Gamme ultra-chic.....	12€

VINS & BULLES

bouteille posée sur table

2 verres + 1 coupe de bulles

Gamme classique.....	8€
Gamme tendance.....	11€
Gamme chic.....	14€
Gamme ultra-chic.....	24€

3 verres + 1 coupe de bulles

Gamme classique.....	9€
Gamme tendance.....	14€
Gamme chic.....	17€
Gamme ultra-chic.....	30€

EAUX

bouteille posée sur table

Eau carafe.....	
Eau plate à volonté en carafe	

Eau pétillante plastique.....	0.5€
33cl en bouteille plastique d'eau pétillante	
Carafe d'eau plate	

Eaux plastiques.....	1€
33cl en bouteille plastique d'eau pétillante	
75cl en bouteille plastique d'eau plate	

Eau pétillante verre.....	1€
33cl en bouteille verre d'eau pétillante	
Carafe d'eau plate	

Eaux verres.....	2€
33cl en bouteille verre d'eau pétillante	
75cl en bouteille verre d'eau plate	

Possibilité de
panacher les
gammes et les
couleurs



si vous ne trouvez
pas votre bonheur
dans notre cave nous
pouvons aussi
commander la cuvée
de votre choix

2€/pers. +
prix coutant
de la
bouteille

Notre cave

LES VINS

Les blancs

classique

Sec - Chardonnay - La Rotisserie - Haut-poitou

tendance

Sec - Pouilly fumé - Val de Loire

Sec - Pinot gris - Alsace

Sec - Chablis - Bourgogne

Fruité - Tariquet Premières Grives - Sud-Ouest ★

Fruité - UBY N°4 - Sud-Ouest

Fruité - Flying Solo - Languedoc-Roussillon

Fruité - Blanc d'hiver - Ampéridaé

Moelleux - Côteaux du Layon - Val de Loire

Moelleux - Monbazillac - Sud-Ouest

chic

Fruité - Mas Amiel Vertigo Bio - Roussillon

Fruité - M de Minuty - Provence

Pellé Morogues - Menetou-Salon

Moelleux - Sauterne - Bordeaux

Moelleux - Jurançon - Sud-Ouest

ultra-chic

Sec - Puligny-Montrachet - Côte de Beaune

Moelleux - Pacherenc du Vic-Bilh - Sud-Ouest

Les rouges

classique

La Poitevine - La Rotisserie - Haut-poitou

tendance

Tendre - St Nicolas de Bourgueil - Loire

Charnu - Côtes du Couchois - Bourgogne

Charnu - Alias Merlot bio Ss - Ampelidaé

Charnu - Rasteau - Rhône ★

Charnu - Faugères - Roussillon

Robuste - Saint-Joseph - Rhône

Robuste - Côtes de Blaye - Bordeaux

Robuste - Tautavel - Roussillon

chic

Tendre - Brouilly - Beaujolais

Charnu - Mas Amiel Vertigo - Roussillon

Charnu - Chateauneuf du pape - Rhône

Robuste - Givry - Bourgogne

ultra-chic

Robuste - Saint-Emilion - Bordeaux

Robuste - Pessac-Léognan - Bordeaux

Robuste - Côte-Rôtie - Vallée du Rhône

Robuste - Pommard - Bourgogne

Les rosés

classique

Sec - Rosé - La Rotisserie

Fruité - Cuvée Fraîcheur - La Rotisserie

tendance

Sec - Rosé Piscine - Provence

Sec - Gérard Bertrand Gris Blanc - Pays d'oc

Fruité - Cabernet d'Anjou - Val de Loire

Fruité - M de Minuty - Provence

Fruité - Le Plaisir Mas Amiel bio - Roussillon

LES BULLES

classique

Coeur Pétillant blanc - Rotesserie - Haut-poitou

Tendance rosé - La Rotesserie - Haut-poitou

tendance

Moscato rosé Mia Freixenet - Espagne

Prosecco Corner - Italie ★

Vouvray - Touraine

Freixenet Gran Cordon Negro - Espagne

chic

Champagne Veuve Pelletier

Champagne Nicolas Feuillatte

Champagne Veuve Pelletier rosé

ultra-chic

Champagne Mumm Cordon Rouge brut

Champagne Veuve Clicquot brut

Champagne Mumm Cordon Rouge brut rosé

Champagne Veuve Clicquot brut rosé

Sec :

Apéritif - Viande blanche

- Poisson

Fruité :

Apéritif - Viande blanche

- Fromage léger

Moelleux :

Foie gras - Fromage fort

Tendre :

Apéritif - Viande blanche

- Poisson

Charnu :

Viande blanche et rouge -

Fromage léger

Robuste :

Viande rouge - Gibier -

Fromage fort

Nuit

FACTURATION
POUR 50 PERS
MIN

BAR

Bar à cocktail.....10€
1 serveur pendant 3h
2 verres / personnes
1 cocktail au choix & boissons soft
Mojito, Caipirinha, Spritz, Cuba Libre, Pina
Colada, Cosmopolitan, Margarita

Bar de nuit.....8€
1 serveur pendant 3h
2 verres / personnes
3 alcool fort au choix & boissons soft
Whisky, Gin, Rhum, Vodka, Cognac

BIERE

Tireuse à bière.....40€/fût
facturation au fût ouvert
Bière Leffe
Fût de 6l. (Environ 20 bières)

Tireuse à bière pro.★.....150€/fût
facturation au fût ouvert
Bière artisanale de Bellefois
Fût de 30l. (Environ 100 bières)

BULLES

bouteille posée sur buffet
2 coupes de bulles
Gamme classique.....4€
Gamme tendance.....5€
Gamme chic.....12€

SOFT

Soft nuit.....1€
servi à volonté en buffet
Eaux/Jus de fruits/Cola

JUSTE SERVICE

Serveur au bar.....350€
1 serveur pendant 3h
Verrerie pour 50 personnes



Lendemain

min 50pers

min 50pers

min 75pers

min 75pers

min 75pers

PLATEAU FROID

Sans service et vaisselle

PLATEAU BRUNCH

Sans service et vaisselle

JAMBON A LA BROCHE

Avec service et vaisselle

BRUNCH★

Avec service et vaisselle

GARDEN PARTY

Avec service et vaisselle

Entrée
Duo de salades
composées du moment

Plat froid
Terrine de campagne
Rillettes
Rôti de porc
Rôti de boeuf

Plateau
2 fromages
Brie Chèvre

Dessert
Crumble de pommes

Sucré
Mini viennoiseries
Muffins
Pancakes
Brioche
Confitures
Pâte à tartiner
Salade de fruits
Crumble de pommes

Salé
Salade composée du
moment
Rôti de porc
Rôti de boeuf
Saumon fumé et blinis
Brie / Chèvre

Entrée
Duo de salades
composées du moment

Plat chaud
Jambon à la broche
Pommes de terre
grenailles

Plateau
2 fromages
Brie Chèvre

Dessert
Crumble de pommes

Repas
Oeufs brouillés
Lard
Saucisses fumé
Haricot rouge
Saumon fumé et blinis
Mini Viennoiseries
Muffins
Pancakes
Brioche
Confitures
Pâte à tartiner
Brie / Chèvre
Salade de fruits
Cheesecake

Boissons
Eau plate et gazeuse
Café / Thé
Jus de fruits

Tartinade
Olives
Caviar d'aubergine
Rillettes de Thon fromagère

Planche de
charcuterie
Chiffonnade
de jambon sec
Rillettes

Grillades
Brochettes
Canard / Poulet / Boeuf
Pomme de terre
grenaille

Planche de fromages
Comté
Tomme de Savoie

Dessert
Salade de fruits exotiques
Cheesecake

17€

22€

32€

37€

42€

KIT
VAISSELLE
2€ / pers

Nappes de
la veille





POUR VISITER LE DOMAINE :

VERONIQUE PRIOUX

DIRECTRICE DOMAINE
06 74 45 36 06
VERONIQUE@DOMAINEDECARTHAGE.COM



POUR L'ÉLABORATION
DE VOTRE REPAS :

MARGOT IMBERT

RESPONSABLE D'ÉVÉNEMENT
07 68 13 40 06
MARGOT@DOMAINEDECARTHAGE.COM



POUR PRENDRE LE RELAI EN CAS
D'ABSENCE

MEHDI CHEVALIER

DIRECTEUR FONDATEUR
06 52 47 55 44
MEHDI@DOMAINEDECARTHAGE.COM



SAVIGNY-L'ÉVESCAULT