

TARIF 2026

Le Domaine des Charmes

4 Avenue des Sports – Lesquin.

Tarif adultes.

Enfants : Jusque 12 ans 20.00 €/enfant

<u>Formule n° 1</u>	Buffet froid (Sauf mariage) 50 adultes minimum	65.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 2</u>	Buffet réception – Mariage 60 adultes minimum**sans fromage**	70.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 3</u>	Buffet Prestige et plat chaud (soirée de mariage) 60 adultes minimum	80.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 4</u>	Repas chaud (sauf mariage) De 40 à 59 adultes A partir de 60 adultes	72.00 € T.T.C * 68.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 5</u>	Repas chaud (soirée de mariage) 50 adultes minimum	78.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 6</u>	Cocktail dinatoire et plat chaud Soirée de mariage ou anniversaire 60 adultes minimum	75.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 7</u>	Cocktail dinatoire 50 adultes minimum	55.00 € T.T.C *

Réceptions uniquement avec des formules complètes.

Menu susceptible de contenir des ingrédients allergènes

En supplément de la formule une location de salle :

* Côté Jardin450€

*Lilas400€

*Bleuets300€

**** Possibilité à partir de 30 personnes adultes nous consulter ****

(Salons disponibles la veille de la réception uniquement pour les soirées de mariage)

WWW.PICAVET-TRAITEUR.COM

Livre d'or : www.domaine-des-charmes.fr

Email : contact@traiteurpicavet.fr

Réservation : 03.20.86.05.95

Fermeture le lundi et le mercredi

Le Domaine des Charmes organise des
réceptions uniquement avec des **formules complètes.**
(Service, Repas, Boissons)

Avec Location de salle en supplément.

Le dimanche : Horaire de votre réception de **12 h 30 à 19 h 30.**

Arrêt de sono et fin de réception à 19h30.

Fermeture de l'établissement à 20 h.

En soirée **le samedi de 19h30 à 3h.**

Arrêt de la sono 3 h et Fermeture 3h 30.

Possibilité d'heure supplémentaire jusqu'à 4h30. ***

Fermeture de l'établissement à **5h (maxi).**

***** (Uniquement pour les soirées de MARIAGE) *****

En cas de dépassement d'horaire (uniquement le samedi soirée de mariage).

Pas d'heure supplémentaire le dimanche.

Un supplément de **300 €** de l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

Pour la réservation des **2 salons** (Côté Jardin et Lilas) un supplément de **400€**

De l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

***Tarif de 60 € pour location de matériel de sono uniquement avec le DJ du
Domaine des Charmes**

*** Tarif de 40 € pour la possibilité d'une enceinte Bluetooth pour musique
d'ambiance pour votre prestation dans les salles ou le jardin.**

Formule n° 1

65 € TTC * par pers.
A partir de 50 adultes
****Location salle en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20€/enfant.

Buffet Froid sauf Mariage
Anniversaire – Communion

Apéritif : Kir, Cocktail, Bière Locale, Jus d'orange, Biscuits
(À volonté) Cocktail sans alcool

Buffet:

Gâteau de Saint Jacques – Sauce Cocktail
Pavé de saumon
Aspic de filet de canard fumé et sa crème de foie de volaille
Tomate antiboise
Cocktail de crevette
Verrine crème de petits pois et Saint Jacques
Verrine du pêcheur
Planche de chorizo et roulade
Jambon cru de Montagne
Rôti de bœuf glacé
Emincé de filet mignon rôti
Cascade de crudités (8 variétés minimum suivant saison)
Salade Piémontaise, Carottes râpées, Céleri, Taboulé Concombres,
Salade de pâtes, Champignons à la grecque
Salade de quinoa et Sauces.

Dessert : Présentation en salle

Assiette gourmande : 2 parts par assiette
Gâteau craquant au chocolat - Gâteau aux deux Chocolats ou Entremets aux fruits rouges.

Boissons repas :
(À volonté)

Vin blanc - Vin rouge A O C - Rosé
Bière Locale - Jus d'orange, Coca, Eau pétillante et plate, Café

Boissons de Soirée
(À volonté)

Bière Locale, Coca, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Café servi au buffet.

Option : - 2 Fromages – salade + 4€ / pers.
- Toast (3 pièces) pour l'apéritif + 3€ / pers.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre est inférieur à 50 personnes, un forfait de 3 250 € vous sera facturé.

Formule n° 2

70 € TTC* par pers.
60 adultes minimum **sans fromage**
****Location salle en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Buffet Réception – Mariage

Apéritif : Cocktail Paradise, Bière Locale ,Kir et Jus d'orange – Mise en bouche, Biscuits
Cocktail sans alcool.

Farandole d'entrées froides : Pavé de saumon glacé
Tomate garnie au thon
Terrine de Saint Jacques couraillée
Cocktail de crevette sauce cocktail
Verrines variées (3variétés)
Aspic de filet de canard fumé et sa crème de foie de volaille
Jambon sec de montagne

Viandes et charcuteries : Pièce de Bœuf glacée
Filet mignon rôti
Filet de canard
Planche de chorizo et roulade

Cascade de Crudités et salades : 10 variétés

Dessert : Servi sous forme de buffet 8 variétés

Présentation en salle de la pièce de mariage

Gâteau aux deux chocolats
Gâteau fruits rouges
Boules de glaces variées (3 variétés)
Tarte au citron

Gâteau au chocolat
Poire caramel
Tartes variées (2 variétés)
Assortiment de crèmes variées

Boissons Repas :

(À volonté)

Pour les entrées

Vin blanc

Pour les viandes et Fromages

Vin rouge AOC - Rosé

Boissons de Soirée :

(À volonté)

Bière Locale

Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Option Fromage : 2 variétés servis à l'assiette sur un composé de Salade.

*****Supplément de 4 € par pers. *****

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 4 200€ vous sera facturé.

Formule n°3

80 € TTC* par pers.

Minimum 60 adultes

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Buffet Prestige et Plat Chaud.

Prestation très appréciée pour les repas de mariage par sa diversité d'entrées Servies au buffet suivi d'un plat chaud traditionnel servi à table.

Apéritif : Cocktail Paradise, Kir , Bière Locale et Jus d'Orange –
Mise en bouche, Biscuits
Cocktail sans alcool

Entrée froide :

Au buffet

Pannequet de Saumon fumé – Sauce cocktail
Gâteau de Saint Jacques couraillée
Tomates garnies océanes
Verrines variées
Jambon cru de Montagne
Aspic de filet de canard façon Lucullus Cocktail crabe crevettes
Brochette océane
Sauces cocktail et mayonnaise

Plat de résistance :

Servi table ; 1 au choix.

Filet de Canard Rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert
Pièce de Bœuf sauce Périgourdine (Aloyau)
Filet bœuf du gourmet (+ 5 € par pers.)
Pavé de veau rôti gingembre et cumin à l'orange
Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crévés (+3 € par pers.)
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 2€)
Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)
Suprême de pintade aux épices douces
3 garnitures

Fromage :

À l'assiette (3 variétés) 3 fromages sur lit de salade

Dessert :

Présentation en salle de la pièce de mariage.
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Assortiment de crèmes variées- Boules de glaces variées - etc.)

Boissons repas :

(À volonté) Vin blanc ou Vin rouge
AOC - Rosé

Boissons de soirée :

(À volonté) Bière Locale, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Coca, Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille) **Possibilité de formule sans fromage : - 3 € par personne**

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 4 800 € vous sera facturé.

Formule n° 4

72 € TTC* par pers.

De 40 à 59 adultes

68 € TTC* par pers.

A partir de 60 adultes

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Repas Chaud (sauf Mariage)

Anniversaire - Communion

Apéritif :

(À volonté)

Kir, Cocktail, Jus de Fruits – biscuits

Cocktail sans alcool

Mise en bouche

Une Entrée froide

(Au Choix)

Terrine de foie gras et son chutney de figue

Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) (+ 1.50 €)

Symphonie océane (verrine, saumon, fumet, brochette) petite salade

Tartare de saumon frais aux agrumes, petite salade et sa vinaigrette balsamique

Ou entrée chaude : (Au choix)

Filet de flétan et son fumet crémé à la fondue de fenouil safrané

Filet de saumon petits légumes sauce safrané

St Jacques petits légumes crémé sauce Noilly et son fleuron doré

Dariole de Cabillaud et son cœur de Saumon, fumet crémé au Safran

Croustadine de volaille et de pleurotes sauce suprême

Saint jacques fondue de poireaux crévés sauce champagne duxelle de pleurotes et fleuron doré

Plat :

(Au Choix)

Suprême de pintade aux épices douces (sans os)

Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 2€)

Pièce de Bœuf rôtie du gourmet

Filet de canard rôti au miel et citron vert

Pavé de veau rôti, gingembre et cumin à l'orange Garnitures (3 variétés)

Pavé de veau rôti sauce Porto

Option sorbet : 3 € par personne

Fromage :

Salade servie avec 2 fromages

Dessert :

Gâteau au chocolat ou Entremets aux fruits rouges (service à l'assiette)

Présentation en salle du Dessert (Anniversaire – Communion)

Boissons repas :

(À volonté)

Vin blanc - Vin rouge AOC – Rosé

Boissons de Soirée :

Bière Locale

Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.

Si le nombre est inférieur à 40 personnes un forfait de 2 880 € vous sera facturé.

Formule n° 5 - Repas chaud

78 € TTC* par pers.

Minimum 50 adultes

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Soirée de Mariage

Apéritif :

(À volonté) Cocktail , Bière Locale ,Kir - Jus d'Orange – Mise en bouche - biscuits
Cocktail sans alcool

Une Entrée froide :

(Au choix) Tartare de saumon aux agrumes
Terrine de Foie Gras et sa Gelée au Sauternes
Symphonie océane (verrine, saumon fumé, brochette) petite salade
Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) + **(1,50€)**

Ou une Entrée Chaude :

(Au choix) Royale de Saint Jacques Sauce Champagne
Duo de Saint Jacques et gambas sur lit de petits légumes et pleurotes beurre blanc
Filet de saumon petits légumes sauce safrané
Saint jacques petits légumes crémé sauce Noilly et son fleuron doré
Saint jacques fondue de poireaux crévés sauce champagne duxelle de pleurotes et fleuron doré
Filet de bar, lit de fenouil sauce beurre blanc au zeste de citron.

Plat servi avec garnitures :

(Au choix) Pièce de bœuf rôtie du Gourmet (Aloyau)
Filet de bœuf rôti sauce périgourdine (+ **5 € par pers.**)
Filet de canard rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ **2€**)
Suprême de pintade aux épices douces (**sans os**)
Longe de veau et son jus réduit au thym (+ **2 € par pers.**)
Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crévées (+ **3 € par pers.**)
Pavé de veau rôti sauce Porto.

Fromage :

3 fromages sur lit de salade

Dessert :

Présentation en salle de la Pièce de Mariage
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Assortiment de crèmes variées- Boules de glaces variées - etc.)

Boissons repas :

(À volonté) Vin blanc : Cépage Sauvignon (ou vin différent nous consulter)
Vin Rouge AOC – Rosé

Boissons soirée :

Bière Locale, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Coca,
Café servi au buffet.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

***Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception. ***

Si le nombre de couverts est inférieur à 50 personnes un forfait de 3 900€ vous sera facturé.

Formule n° 6

75 € TTC* par pers.

60 adultes minimum

****Location salle en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Cocktail dinatoire plat chaud.

Soirée de Mariage ou Anniversaire

Apéritif et entrée sous forme de cocktail dinatoire vers *19 h 30* jusque 21h15* servi au buffet

Briochettes et Toasts variés - 10 pièces par personnes.

Brochette de gambas marinées (snackée)
St Jacques fondue des poireaux (snackée)
Pave de saumon au safran (snacké)

Animation extérieur (jardin) pièce chaude

Plancha

Verrine de salade du pêcheur (froid)
Verrine de petits pois à la menthe et st jacques (froid)
Verrine de pleurote chiffonnade de jambon cru (froid)
Plateau de charcuterie fine. (Froid)

Un plat chaud servi à table vers *21 H 30 *

Pièce de Bœuf du Gourmet

Ou

Pavé de veau gingembre et cumin à l'orange

Ou

Filet de canard rôti miel et citron vert 3 garnitures

Dessert : Présentation en salle de la pièce de mariage ou d'anniversaire

Vers *Minuit 30 /1heure* – Servi sous forme de buffet desserts 10 variétés

Gâteau aux deux chocolats / Gâteau fruits rouges/ Boules de glaces variées (3 variétés) /
Tarte au citron / Gâteau au chocolat / Poire caramel / Tarte variées (2 variétés)
+ Assortiment de crèmes dessert variées

Boissons :

Pour l'apéritif : Kir – Cocktail paradise – Cocktail sans alcool A volonté

Pour le repas : Vin rouge AOC

Pour la soirée : Bière Locale - Eau – Coca cola – Jus d'orange

Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

Les horaires des plats sont prévus à titre indicatif

Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément.

Option : 2 fromages + salade à 4€ / personne

***Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes, un forfait de 4 500 € vous sera facturé.

Formule n° 7

55 € TTC* par pers.
Minimum 50 adultes
****Location salle en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Cocktail Dinatoire
Anniversaire - Pacs – Entreprise

Réception sur une base de 50 adultes au salon BLEUETS uniquement.
Horaire de 20 h à 2 h 30 arrêt sono / Fermeture : 3 heures.

Mise en place de tables rondes, chaises, guéridons.
Bar et décoration buffet.
1 personne pour le service au buffet.

20 pièces au buffet
(Par pers)

4 verrines (6 variétés)
1 Brochette de gambas
1 Brochette de filet de canard fumé
2 Briochettes variées
3 Toasts

2 Pièces chaudes
Sauté de Gambas, perle fumet de crustacés
St Jacques sauce Bercy

1 Planche de charcuterie, saucissonnaille, chorizo, fromage et petit pain.

2 Mignardises sucrées
1 Verrine sucrée : panna cota et spéculos
1 Part de gâteau au chocolat

Boissons :

Vin : AOC Blanc, Rouge et cocktail

Bière Locale - Eau – Jus de fruit – Coca Café servi au buffet

Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon
****Prix sur une base de 50 adultes - Forfait de 2750.00 TTC****
Service – Cocktail

*****Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément*****

Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de réception*

Si le nombre de couverts est inférieur à 50 personnes, un forfait de 2 750 € vous sera facturé.

Conditions générales de vente :

Salon pour votre réception du samedi :

Pour le salon Côté Jardin forfait minimum de 80 adultes.

Pour le salon Lilas forfait minimum de 60 adultes.

Pour le salon bleuets forfait minimum de 50 adultes.

Si le nombre est inférieur, le forfait correspondant au salon vous sera facturé.

Réservation :

La réservation définitive est confirmée après le versement d'arrhes de :

***1000 € pour le salon COTE JARDIN.**

***1000€ pour le salon LILAS.**

***800 € pour le salon BLEUETS.**

***400€ pour vin d'honneur.**

Mise en place pour les cérémonies laïques (chaise) – Forfait 100€

Pour la réservation définitive des deux salons **LILAS** et **COTE JARDIN** un versement d'arrhes de **3000 €** vous sera demandé.

****Cette somme ne sera remboursée en aucun cas si annulation de la réception. ****

(Paiement en chèque ou par virement bancaire)

Un bon de commande sera établi environ **60 jours** avant la réception ainsi que **le versement de 50 % du montant total de la facture à titre d'arrhes le jour de la rédaction du bon de Commande.**

Le solde de la facture sera **à régler dès réception de celle-ci** (paiement par chèque ou virement sous huit jours)

Toute modification sur la quantité de commandes doit nous parvenir, par écrit le jeudi avant la réception ou le vendredi si celle-ci a lieu le dimanche, dans le cas contraire, les parts des personnes manquantes le jour de la réception vous seront facturées également.

Toute dégradation, disparition ou casse du matériel mis à la disposition du client, à l'intérieur et à l'extérieur des salons vous seront facturées.

Le client s'engage à réparer ces dommages sur présentation de la facture et fera son affaire personnelle de tout remboursement de ses assureurs.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol ou perte d'objets personnels dans nos salons.

Le Domaine des Charmes se réserve le droit en cas de catastrophes naturelles (Vent, neige, inondation, etc...) d'annuler la réception sans recours ni appel du client.

En cas de difficultés d'approvisionnement, la carte peut subir des modifications.

Toutes les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Les confettis, pétards, fumigènes, lanternes, feux d'artifice et animations telles que boules, serpentins, ballons sont strictement interdits dans nos salons, nos jardins et parkings ainsi que les jeux de ballons.

Merci de votre compréhension.

A votre disposition :

Salon Côté Jardin (270 m²) : **80 à 150** couverts maxi en tables rondes de 10.

Salon Lilas (230 m²) : **60 à 100** couverts maxi en tables rondes de 10.

Salon Bleuet (170 m²) **40 à 70** couverts maxi en tables rondes de 10.

Possibilité d'une réception : Salon Côté Jardin et Salon Lilas (500 m²) soit une possibilité d'environ 400 couverts assis ou 350 couverts (en table de 10 personnes) avec piste de danse.

Important : Veuillez indiquer le nom du salon sur vos cartes d'invitation :

**Ex : Domaine des Charmes.
Entrée Salon Lilas.**

*****Pour les réceptions du samedi fermeture impérative de l'établissement : 5h *****

*****Pour les réceptions du dimanche fermeture à 20h. *****

Visite des Salons sur rendez-vous Tel : 03.20.86.05.95

Suppléments divers

2 Fromages + **4.00 €** par personne.

Sorbet + alcool (Pomme – Citron vert – Mandarine).....+ **4.00 €** par personne.

1 flûte de champagne.....+ **7.00 €** par flûte.

Dessert : Pièce montée en chou avec nougatine..... + **6.00 €** par personne.

(Remplace l'entremet compris dans votre menu) - Minimum 40 personnes.

Location écran - 2 m 40 / 2 M 40 : **30.00 €**.

Déhoussage des chaises en fin de soirée par notre personnel : option 50€

Mise en place pour les cérémonies laïques (chaise) – Forfait 100€

Repas prestataire (DJ, Photographe animateurs) : **35 € par personne.**

Boissons

Champagne..... 35.00 € TTC** pièce.

Méthode traditionnelle..... 25.00 € TTC **pièce.

Pour information, hôtels à proximité :

FASTHOTEL 03.20.87.64.64 2 Rue de l'Europe, 59810 Lesquin (1,7 km)

NOVOTEL 03.20.62.53.53 55 Rte de Douai, 59810 Lesquin (3,1 km)

MERCURE 03.20.87.46.46 110 Rue Jean Jaurès, 59810 Lesquin (2,8 km)

COLOFT 03.62.26.40.40 97 Rue Marcel Sembat, 59810 Lesquin (1,6 km)

Organisation de votre VIN D'HONNEUR pour Minimum 80 adultes

Au DOMAINE DES CHARMES suivi d'un repas :

**DE 80 A 149 personnes : 8 pièces à 25.00 € TTC* par pers. en tout compris.
DE 80 A 149 personnes : 10 pièces à 27.00 € TTC* par pers. en tout compris.**

**DE 150 A 199 personnes : 8 pièces à 24.00 € TTC* par pers. en tout compris.
DE 150 A 199 personnes : 10 pièces à 26.00 € TTC* par pers. en tout compris.**

**A PARTIR DE 200 personnes : 8 pièces à 22.00 € TTC* par pers. en tout compris.
A PARTIR DE 200 personnes : 10 pièces à 24.00 € TTC* par pers. en tout compris.**

* Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.*

**La réservation de votre vin d'honneur doit être confirmée en même temps que la
réservation de la salle par le versement de 400 € d'arrhes.**

Mise en place d'un buffet, nappage, fourniture des coupes, verres à jus de fruits, chandelier, seau à glace ainsi que 4 personnes pour le service sur une base de 200 à 250 personnes sur une durée de 16 h à 19 h (**horaire à définir**).

8 PIECES PAR PERSONNE

2 toasts variés (1 bouchée)
2 Briochettes variées
2 sandwiches de pain surprise
2 mignardises sucrées

10 PIECES PAR PERSONNE

2 toasts variés (1 bouchée)
2 briochettes variées
2 sandwiches de pain surprise
2 mignardises sucrées
2 verrines salées (5 variétés)

Boissons

**Méthode traditionnelle (1 bouteille pour 3 personnes)
Bouteilles d'eau pétillante et plate, bière locale, coca, Jus d'orange.
(À volonté)**

Pour d'autres formules, veuillez consulter notre service « Traiteur », un devis personnalisé vous sera établi.

Tarif mis à jour 04/2026.