



Le Domaine **WE**

DOSSIER DE PRÉSENTATION



Crédit photo : Estelle Carlier
Cliquez ici !



SOMMAIRE

1



**Location du
Domaine**

2



Nos traiteurs

3



Nos boissons



1 LOCATION DU DOMAINE

Le Domaine **WE**

Privatisation pour le week-end

Nous concevons ce lieu comme votre résidence de campagne dans laquelle vous recevrez vos familles et amis. Nous vous privatisons l'intégralité du Domaine du vendredi midi au dimanche fin d'après-midi.

Les espaces de réception

Les hébergements

*Le temps s'arrête,
le temps d'un week-end*

Les espaces de réception



**CLIQUEZ POUR OBTENIR
LE PLAN ARCHITECTE**



● Grange composée de 2 salles :

Salle vin d'honneur : 300 personnes
Salle dîner : 200 personnes assises

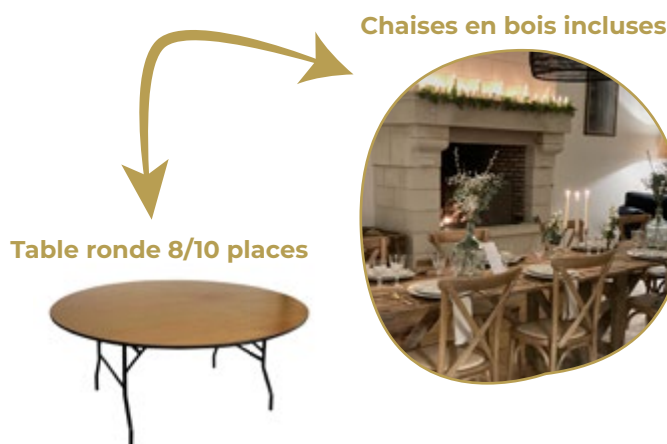
● Nous disposons en plus de la grange, d'espaces extérieurs :

1 terrasse pour cérémonie laïque
(à proximité du manoir)

1 espace jardin avec tente berbère
et boulodrome (possibilité de
faire cocktail et/ou vin d'honneur
champêtre si la météo le permet)

Le mobilier

● Base mobilier :



Tarif haute saison : 4.500 € TTC
(Avril - Octobre)

Tarif basse saison : 3.900 € TTC
(Nov - Mars)

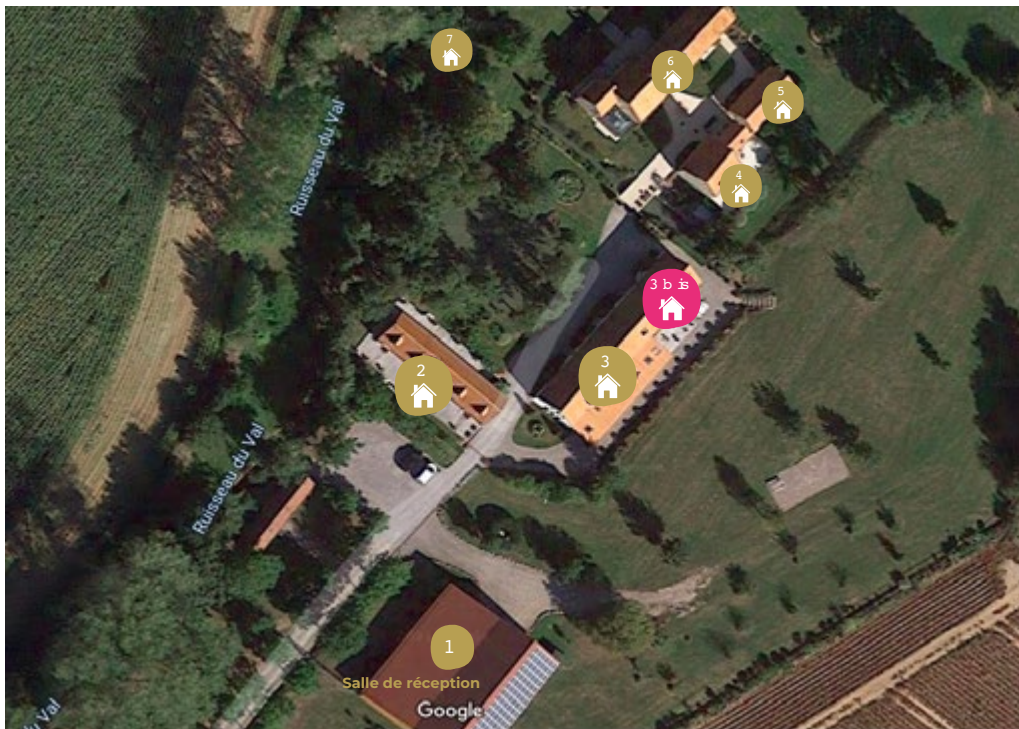
Les hébergements

Location des hébergements en parallèle des espaces de réception

À savoir : la plupart du temps, les couchages sont à la charge des convives. Nous vous laissons le soin de gérer cet aspect avec vos invités.

Capacité de couchages : **42**

Voir plan ci-dessous :



2 Gîte gardien  x1



5 couchages
(3 lits simples + 1 double)

3 Grand gîte  3 b is suite des mariés



11 couchages (2 lits doubles
+ dortoir 5 lits) + (suite des mariés)

4 Maison bleue  x1



6 couchages (1 lit double + dortoir 4 lits)

Maison jaune : 2 suites

5 



4 couchages
(2 suites indépendantes)

Manoir : 4 suites

6 



8 couchages (4 suites lits doubles)

Tentes safaris

7 



2 x 4 couchages



Location & privatisation hébergements week-end :
4.200 € TTC = tarif 2 nuits,
vendredi & samedi soit 50 € TTC / pers. / nuit x2
Prestation hôtelière (ménage, linge de lit et de toilette inclus)

2 NOS TRAITEURS

Le Domaine **WE**

Lecocq traiteur



Contact :

Aurélie Bieske

aurelie.bieske@lecocq.fr

03 20 69 01 82

Jérôme Degrave



Contact :

Jérôme Degrave

contact@jeromedegrave.fr

06 22 21 26 47

Culin'R



Contact :

Culin'R

culin-r@orange.fr

03 21 09 88 32

CLIQUEZ SUR LES BULLES POUR TÉLÉCHARGER
LES INFORMATIONS DE CHACUN DES TRAITEURS

REBOND BRUNCH

Pour vos rebonds, nous vous
proposons plusieurs idées de qualité :

Paul Balesme



Spécialité : cochon grillé

Margaux at home



Spécialité : brunch

La marmitte mobile



Spécialité : foodtruck

3 NOS BOISSONS

Le Domaine **WE**

Nous gérons ce volet et vous fournissons un devis selon vos attentes :

BAR A COCKTAILS

cocktails homemade,
bar truck (Mojito, Spritz, ...)



LES CLASSIQUES...

vins, champagnes & crémants,
bières pressions

SOFTS HOMEMADE

Mocktails, citronnade,
ice tea...



Nous vous laissons également la possibilité de ramener champagne ou vins, en échange d'un droit de bouchon de 5€ / col.

NOS COORDONNÉES POUR PLUS D'INFORMATIONS :

1046 rue de Marquise, 62720 Wierre-Effroy
Guillaume Calvanus, 06 61 86 66 09
ledomainewe@gmail.com



POUR NOUS TROUVER :



Waze



Google Maps

Google maps

**UN
WEEK END
POUR
SE
DIRE
WE**

