Domaine de la Cendrée
salles événementielles

PROGRAMME DES ANIMATIONS 2020

Dupont traiteur

Domaine de la Cendrée
salles événementielles

LE DOMAINE DE LA CENDRÉE : DES SALLES DE RÉCEPTION POUR L'ENSEMBLE DE VOS ÉVÈNEMENTS

Tout au long de l'année, Le Domaine de la Cendrée s'adapte aux évènements qui rythment votre vie (baptème, mariage, anniversaire) et celle de votre entreprise (séminaire, arbre de Noël) nous nous adapterons à vos besoins et attentes afin que votre évènement soit unique.

DITES LE NOUS, NOS PRESTATIONS SONT SUR MESURE

Dans un cadre calme et verdoyant, venez découvrir nos chaleureuses salles et une cuisine traditionnelle aux saveurs raffinées !

NOS PRESTATIONS

Les cocktails

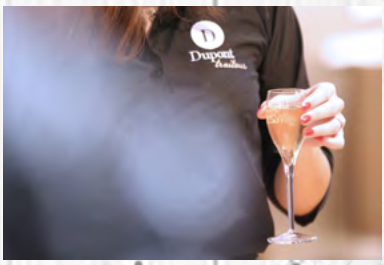
Les buffets

Les menus

Les plateaux repas

Les petits-déjeuners

Évènementiel



Repas à l'assiette

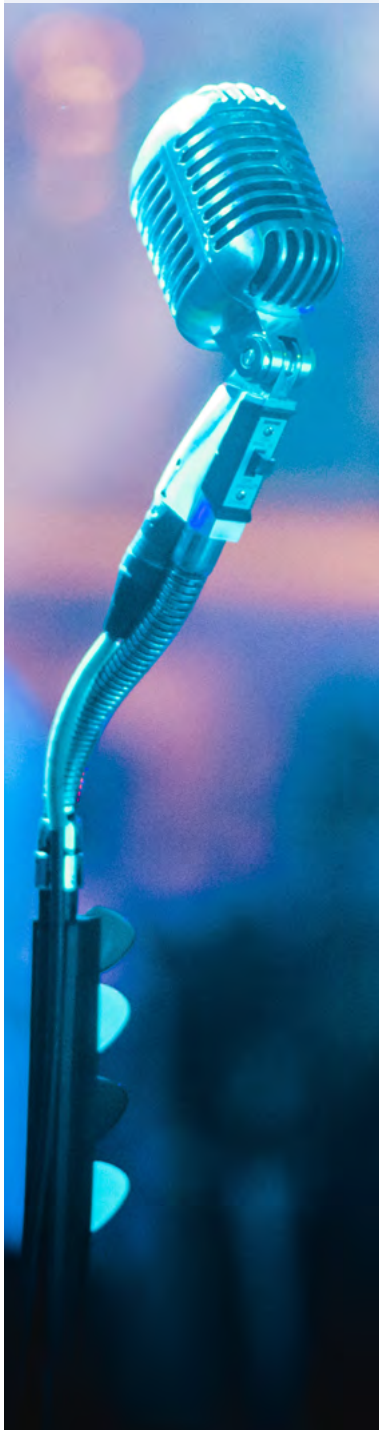
Offre snacking

45 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

SOIRÉE KARAOKÉ
SAMEDI 25 JANVIER

À partir de 20h jusqu'à 1h00, Le Domaine de la Cendrée vous convie à sa soirée Karaoké. L'animation dansante sera orchestrée par notre disc-jockey.



APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AU CHOIX:

Religieuse scandinave
Ile flottante aux saveurs de haddock
Saucisse de Morteau briochée, sauce porto

PLAT AU CHOIX:

Haut de cuisse de pintade marinée aux sésames accompagné de frites et salade verte
Brochette de saumon feuilleté surprise, riz safrané et sa sauce aux petits légumes
Pavé de rumsteak accompagné de frites et salade verte, sauce Maroilles

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Dacquoise aux noix caramélisées
Mont blanc
Le crémeux (bavaroise vanille, crémeux exotique)
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

50 €

DÉJEUNER DANSANT
DIMANCHE 2 FÉVRIER

Venez partager un moment convivial en famille ou entre amis au Domaine de la Cendrée. Nous vous convions à partir de 12h00 jusqu'à 19h00. Le repas sera animé par l'orchestre « Salut les copains »

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode Champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AU CHOIX :

Tartare de saumon
Langue de Lucullus maison
Chèvre rôti au miel

PLAT AU CHOIX :

Entrecôte de bœuf, frites et salade verte
Dos de cabillaud à la crème de Maroilles,
Gratin dauphinois et poêlée forestière
Carbonnade flamande, frites et salade verte

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Le sablé choco framboise
L'exotisme
Douceur choco
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Nuggets, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

SOIRÉE DE LA SAINT VALENTIN VENDREDI 14 FÉVRIER

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

Le Domaine de la Cendrée vous invite à sa soirée Love Song pour la Saint Valentin. Notre animateur disc-jockey sera accompagné de July, chanteuse de notre région.
Retrouvez-nous dès 20h00 jusqu'à 1h00 afin de passer une agréable soirée entre amoureux.

APÉRITIF :

Kir au parfum de framboise et sa mise en bouche

ENTRÉE À PARTAGER :

Assortiment de tapas
Bonbon de foie gras poire et porto
Tomate cerise comme une pomme d'amour
Gaspacho épicé
Guacamole Mexicain
Blinis au saumon

PLAT CHAUD :

Suprême de pintade au champagne, petits champignons pomme champvallon, endives braisées

DESSERT À PARTAGER :

Coque de meringue, cœur velours au citron, précieux au chocolat
Une coupe de champagne servie avec le dessert

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

CAFÉ ET DÉLICATESSE

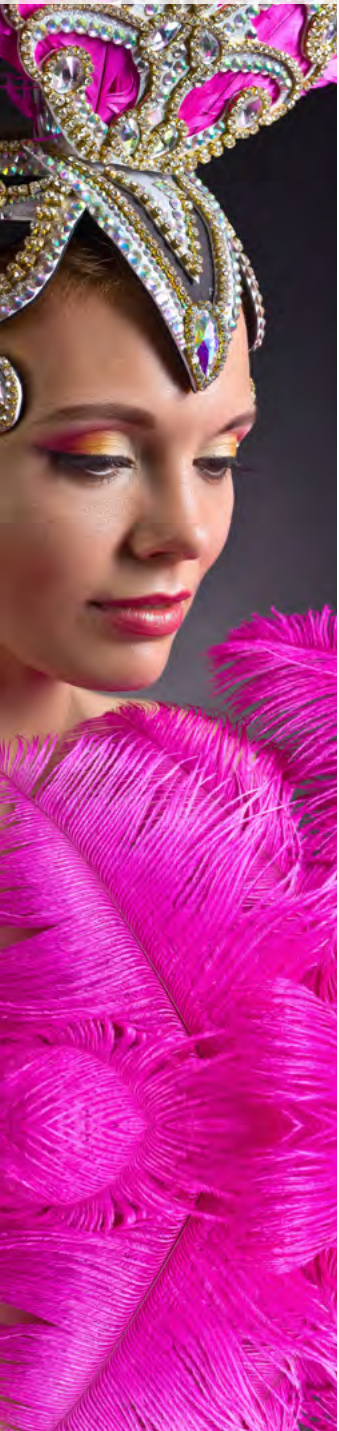
BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Nuggets, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36



DÉJEUNER SPECTACLE

50 €

DIMANCHE 16 FÉVRIER

À partir de 12h00, Le Domaine de la Cendrée vous convie à son déjeuner spectacle avec la collaboration de la troupe de transformiste « Starsfolies Fifi show ». Notre animateur disc-jockey sera également présent pour vous faire danser.

N'oubliez pas à partir de 16h00 : ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode Champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AU CHOIX :

Coquille St Jacques
Assiette périgourdine
Verrine guacamole et dès de chorizos

PLAT AU CHOIX :

Filet de bar au beurre rouge, poêlée de butternut, purée de vitelotte
Tournedos de magret de canard aux baies roses, poêlée de butternut, purée de vitelotte
Faux filet de bœuf grillé beurre maître d'hôtel, accompagné de frites et sa salade verte

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Le choco caramel
St Honoré revisité
Choco noisette cœur crème brûlée
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Steak haché, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

FÊTE DES GRANDS-MÈRES
DIMANCHE 01 MARS

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

Le Domaine de la Cendrée vous propose de vous réunir au tour d'une table conviviale et animée pour la fête des grands-mères. Comme de coutume notre animateur disc-jockey sera présent pour vous faire danser, July artiste régionale viendra lui tenir compagnie.

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Wrap de tartare de truite, ciboulette et son coulis de tomate
Croustillant de foie gras aux champignons
Soupe de poisson de roche et sa garniture

PLAT AUX CHOIX :

Noix de St Jacques poêlées et sa purée de topinambour à la vanille, navet glacé
Filet de bœuf Rossini, frites et salade verte
Filet mignon de porc mariné, sauce soja échalotes confites et cèpes, purée de topinambour à la vanille et navet glacé

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AUX CHOIX :

Croquant façon brownies
Cœur coulant chocolat
Tartelette citron
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Saucisse de volaille, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

RETOUR DANS LES ANNÉES 80

SAMEDI 07 MARS

Le Domaine de la Cendrée vous propose une soirée
à thème années 80, disco, funk,
repas dansant : paillettes et boules à facettes,
revivez vos nuits de folies !
Nous vous attendons dès 20h00 !

APÉRITIF :

Une coupe de méthode Champenoise en blanc
de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AU CHOIX :

Wrap de tartare de truite, ciboulette et
son coulis de tomate
Croustillant de foie gras aux champignons
Soupe de poisson de roche et sa garniture

PLAT AU CHOIX :

Noix de St Jacques poêlées et sa purée de topinambour
à la vanille, navet glacé
Filet de bœuf Rossini, frites et salade verte
Filet mignon de porc mariné, sauce soja échalotes
confites et cèpes, purée de topinambour à la vanille
et navet glacé

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Croquant façon brownies
Cœur coulant chocolat
Tartelette citron
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Saucisse de volaille, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

DÉJEUNER SPECTACLE
DIMANCHE 22 MARS

Au Domaine de la Cendrée dès 12h00, la venue de l'orchestre Paco pour un après-midi dansant.

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc
et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Feuilleté d'escargots aux chanterelles
Quiche de saumon et Maroilles
Œuf poché meurette, salade frisée

PLAT AU CHOIX :

Lotte rôtie aux lards, poêlés de châtaignes
et gratin gourmand cèpes et noix
Pavé de cerf, poêlée de châtaignes
et gratin gourmand cèpes et noix, sauce forestière
Mitonné de porc aux lentilles, poêlée de châtaignes
et gratin gourmand cèpes et noix

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

La religieuse
Tartelette orange, crémeux au chocolat
Opéra croustillant
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Saucisse de volaille, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

SOIRÉE RÉTRO DANSES DE SALON
SAMEDI 28 MARS

45 €

De 20h00 à 1h00 Le Domaine de la Cendrée vous replonge dans l'univers des danses de salon. Des couples de danseurs seront présents tout au long de la soirée pour vous inspirer. Notre animateur disc-jockey, toujours présent pour vous faire danser toute la soirée.

APÉRITIF :
Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :
Feuilleté d'escargots aux chanterelles
Quiche de saumon et Maroilles
Œuf poché meurette, salade frisée

PLAT AU CHOIX :
Lotte rôtie aux lards, poêlés de châtaignes et gratin gourmand cèpes et noix
Pavé de cerf, poêlé de châtaignes et gratin gourmand cèpes et noix, sauce forestière
Mitonné de porc aux lentilles, poêlée de châtaignes et gratin gourmand cèpes et noix

FROMAGE :
Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :
La religieuse
Tartelette orange, crémeux au chocolat
Opéra croustillant
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€
Nuggets, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

QUENTIN VAN MEIR
EN REPRÉSENTATION AU DOMAINE DE LA CENDRÉE
DIMANCHE 12 AVRIL

Venez découvrir Quentin Van Meir, jeune prodige de notre région. Cet artiste au tempérament électrique manie son Steel drum avec génie. Comme de coutume au Domaine de la Cendrée Jean Pierre notre animateur sera présent pour l'accompagner et vous faire danser dès 12h00.

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise
en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Marmite du pêcheur
Cuisses de grenouille à la crème d'ail
Salade césar

PLAT AU CHOIX :

Dos de saumon aux câpres et citron, rattes du Touquet
et courgettes farcies à la mousseline de carottes
Tranche de gigot d'agneau, frites et salade verte
Pavé de rumsteack sauce béarnaise, frites et salade verte

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Brioche perdue et son caramel au beurre salé
Tartelette aux fraises et sa crème de citron
Bouchon au rhum et fruits de saison
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Nuggets, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

Chasse à l'œuf
dans le parc
du **Domaine de la Cendrée**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

SOIRÉE KARAOKÉ
SAMEDI 25 AVRIL

Dès19h jusqu'à 1h00, Le Domaine de la Cendrée vous convie à sa soirée Karaoké.
L'animation dansante sera orchestrée par notre animateur disc-jockey.

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise
en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Duo de croquettes de crevette maison et saumon fumé maison
Bruschetta au pesto d'épinards, mozzarella et son lard croustillant
Tarte friande aux tomates, poivrons et basilic

PLAT AU CHOIX :

Merlu à la graine de moutarde, riz basmati et tomates à la provençale
Filet de bœuf en croûte, gratin dauphinois et tomates à la provençale
Côte de veau poêlée, gratin dauphinois et tomates à la provençale

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Tartelette pomme chiboutz
Foret noire revisitée
Clafoutis à la rhubarbe
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

45 €

DÉJEUNER DANSANT
DIMANCHE 03 MAI

À partir de 12h00, le Domaine de la Cendrée vous attend, notre animateur disc-jockey sera présent pour vous faire danser !

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise
en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Tartare de saint Jacques et de mangue en aspic
et sa crème persillée
Salade de légumes de printemps, œuf mollet et parmesan
Pana cotta d'asperges verte, tomates confites et jambon cru

PLAT AU CHOIX :

Blanquette de veau aux légumes printanier,
risotto et carotte fane
Osso bucco de lotte, risotto et carotte fane
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique,
risotto et carotte fane

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Soupe de fruits frais à la fleur d'oranger
Framboisier
Croustillant trois chocolats
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

DÎNER DANSANT
SAMEDI 16 MAI

À partir de 20h00, le Domaine de la Cendrée vous attend, notre animateur disc-jockey sera présent pour vous faire danser !

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise
en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Tartare de saint Jacques et de mangue en aspic
et sa crème persillée
Salade de légumes de printemps, œuf mollet et parmesan
Pana cotta d'asperges verte, tomates confites et jambon cru

PLAT AU CHOIX :

Blanquette de veau aux légumes printanier,
risotto et carotte fane
Osso buco de lotte, risotto et carotte fane
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique,
risotto et carotte fane

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Soupe de fruits frais à la fleur d'oranger
Framboisier
Croustillant trois chocolat
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

55 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

L'ORCHESTRE CHRISTIAN KUBIAK

SAMEDI 23 MAI

De 20h à 02h00, le grand orchestre Christian Kubiak au Domaine de la Cendrée pour un show musical empli de nouveautés

APÉRITIF :

Un kir accompagné de son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Ardoise de charcuteries et sa crème de moutarde à l'ancienne
Pannequet de saumon maison

PLAT AU CHOIX :

Filet de sandre au curry, pomme Anna et fagot d'asperges
Suprême de poulet à l'avesnoise, pomme Anna et fagot d'asperges

DESSERT AU CHOIX :

Crème brûlée à la vanille
Cheesecake à la mangue
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Steak haché, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

DÉJEUNER DANSANT
DIMANCHE 24 MAI

Rendez-vous au Domaine de la Cendrée à partir de 12h00 où vous attend notre animateur disc-jockey qui sera présent pour vous faire danser !

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise
en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Pannequet de saumon maison
Marbré de foie gras aux spéculoos maison
Ardoise de charcuteries et sa crème de moutarde à l'ancienne

PLAT AU CHOIX :

Suprême de volaille à l'avesnoise,
fagot de pommes de terre et pomme Anna
Pavé de bœuf, fagot de pommes de terre et pomme ana
Filet de sandre au curry, fagot de pommes de terre et pomme Anna

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Fleur de Lys (biscuit macaron et mousse au chocolat)
Cheesecake à la mangue
Crème brûlée à la vanille
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Ficelle picarde
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

DÉJEUNER SPECTACLE
DIMANCHE 31 MAI

Retrouvez dès 12h00 au Domaine de la Cendrée Spectacle Claude François accompagné de ses Claudettes.
Un spectacle convivial qui plaira à tous !

N'oubliez pas à partir de 16h00 : ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Marbré de foie gras maison aux spéculoos
Ardoise de charcuteries et sa crème de moutarde à l'ancienne
Pannequet de saumon maison

PLAT AU CHOIX :

Filet de sandre au curry, pomme Anna et fagot d'asperges
Suprême de poulet à l'avesnoise, pomme Anna et fagot d'asperges
Pavé de bœuf, frites et salade verte, sauce au poivre

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Crème brûlée à la vanille
Cheesecake à la mangue
Fleur de Lys (biscuit macaron et mousse au chocolat)
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Assiette de charcuteries
Steak haché, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

50 €

FÊTE DES MÈRES
DIMANCHE 07 JUIN

Le Domaine de la Cendrée vous invite dès 12h00 à découvrir la compagnie Mozaik.
La partie dansante de l'après-midi sera orchestrée par notre animateur disc-jockey.

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Gratin de Maroilles aux poires
Assiette de fruits de mer
Carpaccio de betteraves et chèvre frais

PLAT AU CHOIX :

Filet de plie aux légumes du soleil, pommes grenailles à la graisse d'oie, cœur d'artichaut rôti
Brochette de gigot d'agneau, pommes grenailles à la graisse d'oie, cœur d'artichaut rôti
Pigeon farci, pommes grenailles à la graisse d'oie, cœur d'artichaut rôti

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Tartelette framboise revisitée
Opéra
Paris Brest croquant
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

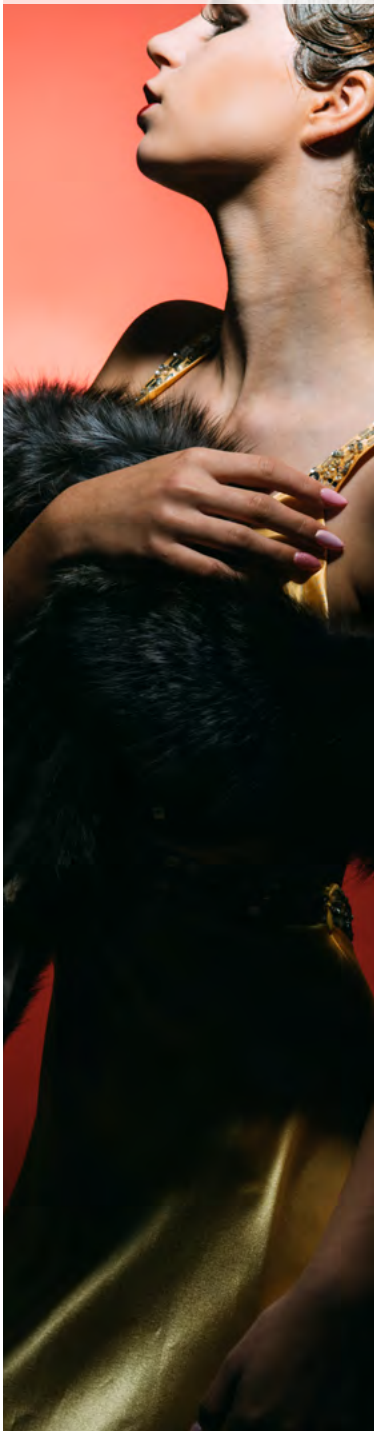
45 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

FÊTE DES PÈRES
DIMANCHE 21 JUIN

Venez vivre la magie d'un déjeuner spectacle transformiste pour un show plein de paillettes le tout rythmé par notre animateur disc-jockey !
Une journée magique que petits et grands n'oublieront pas de sitôt !
De 12h00 à 19h00

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**



APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Gratin de Maroilles aux poires
Assiette de fruits de mer
Carpaccio de betteraves et chèvre frais

PLAT AU CHOIX :

Filet de plie aux légumes du soleil, pommes grenailles à la graisse d'oie, cœur d'artichaut rôti
Brochette de gigot d'agneau, pommes grenailles à la graisse d'oie, cœur d'artichaut rôti
Pigeon farci, pommes grenailles à la graisse d'oie, cœur d'artichaut rôti

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Tartelette framboise revisitée
Opéra
Paris Brest croquant
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

RESTAURATION DANSANTE

DIMANCHE 28 JUIN

De 12h00 à 19h00, venez participer à la soirée dansante au Domaine de la Cendrée avec notre animateur disc-jockey

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Verrine de mousse d'avocat aux écrevisses
Salade de pastèque et melon basilic, éclats de chèvre frais
Bonbon de foie gras, poire au porto

PLAT AU CHOIX :

Papillote de saumon au fenouil, crème d'aneth, polenta crémeuse et tian de légumes
Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse et tian de légumes
Poulet parmigiana, polenta crémeuse et tian de légumes

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Fraisier
Tiramisu aux spéculoos
Duo de mousse au chocolat de nos grands-mères
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

45 €

DÉJEUNER DANSANT
DIMANCHE 16 AOÛT

Venez-nombreux à partir de 12h00 au Domaine de la Cendrée : notre animateur disc-jockey sera présent pour vous faire danser !

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Un kir et son amuse-bouche

ENTRÉE AU CHOIX :

Saumon gravlax maison
Foie gras maison et son chutney de saison
Pointes d'asperges vertes et son jambon d'Aoste

PLAT AU CHOIX :

Tartare de bœuf préparé, frites et salade verte
Brochette de poulet marinée aux citrons, frites et salade verte
Médaillon de lotte à l'armoricaine, pomme Macaire, tomate rôtie

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT AU CHOIX :

Fleur de lys (biscuit, macaron et mousse au chocolat)
Cheesecake à la mangue
Crème brulée à la vanille
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Ficelle picarde
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

SOIRÉE ANNÉES 80
DÎNER DANSANT
SAMEDI 29 AOÛT

Le domaine de la Cendrée vous propose
une soirée à thème année 80, disco, funk.
Revivez vos nuits de folies !
Nous vous attendons dès 20 h00 !

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise
en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AU CHOIX :

Salade de légumes croquants, crevettes marinées
Salade césar
Brochette de St Jacques parfumée à la vanille Bourbon

PLAT AU CHOIX :

Suprême de pintade à la crème de maroilles, poids gourmands et pommes sarladaises
Assiette Tex Mex, poids gourmands et pommes sarladaises
Filet de saumon aux agrumes, poids gourmands et pommes sarladaises

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT :

Crêpes Suzette
Tartelette croustillante à la mirabelle
Brioche perdue aux raisins secs et pommes confites
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Steak haché frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

DÉJEUNONS À L'HEURE ESPAGNOLE DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

Le Domaine de la Cendrée accueille dès 12h00, Los de la noche, groupe de musique aux consonances gypsy. Notre indétrônable animateur disc-jockey sera présent pour vous faire danser.

N'oubliez pas à partir de 16h00 : ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une sangria et son amuse-bouche

ENTRÉE :

Ardoise de tapas
(Tortilla / jambon serano / beignet de calamar frit / piquillos)

PLAT :

Paella
(Moules, crevettes, calamars, chorizo, cuisse de poulet)

FROMAGE :

Assiette de deux fromages espagnols

DESSERT :

Crème catalane
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

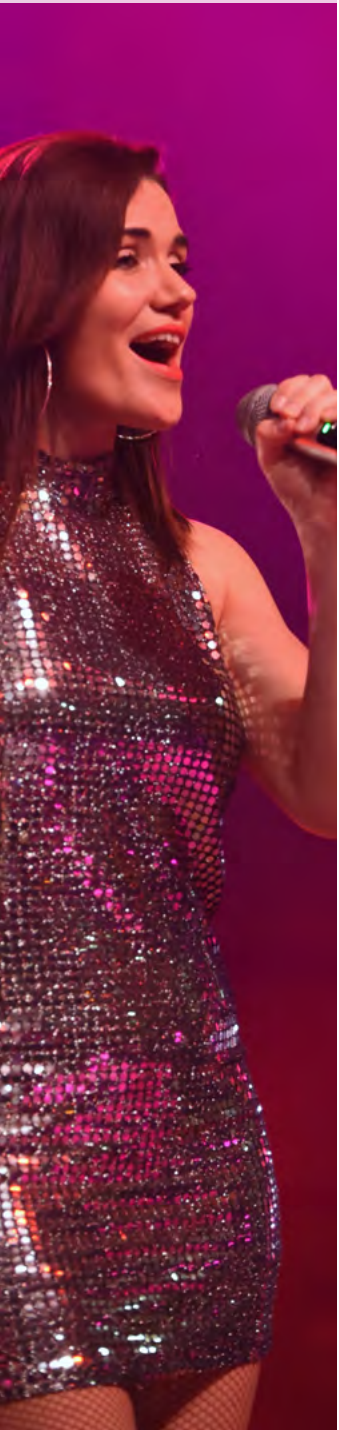
BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36



55 €

L'ORCHESTRE CHRISTIAN KUBIAK
SAMEDI 26 SEPTEMBRE

De 20h00 à 2h00, le grand orchestre Christian Kubiak se produit au Domaine de la Cendrée pour un show musical festif riche en nouveautés.

APÉRITIF :

Un kir et son amuse-bouche

ENTRÉE :

Saumon fumé à la crème de ciboulette

PLAT :

Brochette de volaille piquée au romarin,
écrasé de pomme de terre à l'ail et huile d'olive

DESSERT :

Moelleux au chocolat et boule de glace vanille Bourbon
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Steak haché frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

50 €

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

DÉJEUNER SPECTACLE
JEUDI 08 OCTOBRE

De 12h00 à 18h00, venez vivre un show de variété avec deux danseuses de talents avec la présence de notre animateur disc-jockey !

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Ficelle picarde
Terrine de chevreuil et ses condiments

PLAT AUX CHOIX :

Merlu à la graine de moutarde, pomme Anna et tomate à la provençale
Sauté de sanglier en cassolette, pomme Anna et tomate à la provençale

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT :

Douceur ananas
Allumette baroque pralinée
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

50 €

DÎNER SPECTACLE
SAMEDI 10 OCTOBRE

Nous accueillons le magicien et mentaliste Myster Hughes pour un show parfait d'illusion. Notre animateur disc-jockey fera également parti de la soirée pour vous faire danser dès 20h00.

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Ficelle picarde
Saint Jacques rôti à la crème d'endives
Terrine de chevreuil et ses condiments

PLAT AUX CHOIX :

Roussette à la beaujolaise, pomme Anna et tomate à la provençale
Côte à l'os, frites et salade verte, sauce au poivre
Sauté de sanglier en cassolette, pomme Anna et tomate à la provençale

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT :

Ecrin chocolat noisettes
Douceur ananas
Allumette baroque pralinée
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Hamburger, frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

45 €

SOIRÉE HALLOWEEN

SAMEDI 31 OCTOBRE

Venez frissonner au Domaine de La Cendrée à l'occasion de la soirée spéciale « Halloween » de 20h00 à 1h00 animée par notre animateur disc-jockey !

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Escargots à la tomme d'avesnois
Tartare de St Jacques
Salade d'aiguillettes de canard aux agrumes

PLAT AUX CHOIX :

Filet de daurade et sa crème d'épinards, pommes dauphines et endive braisée
Médaillon de veau à la crème de chicon, pommes dauphines et endive braisée
Bavette d'aloyau, sauce au poivre, pommes dauphines et endive braisée

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT :

Tartelette choco et fruits de saison
La pomme Tatin
Le trianon
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

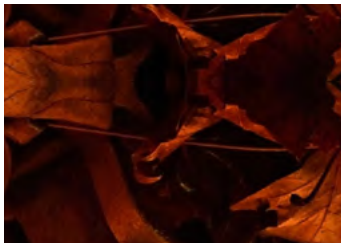
MENU ENFANT* 10€

Nuggets , frites
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

Distribution de bonbons



uniquement sur réservation
03 21 70 36 36

45 €

DÉJEUNER SPECTACLE
DIMANCHE 08 NOVEMBRE

Au Domaine de la Cendrée dès 12h00,
la venue de l'orchestre Paco pour une après-midi dansante.

N'oubliez pas à partir de 16h00 :
ouverture du thé dansant **5 € L'ENTRÉE**

APÉRITIF :

Une coupe de méthode champenoise en blanc de blanc
et son amuse-bouche

ENTRÉE AUX CHOIX :

Saumon fumé maison et sa crème ciboulette
Foie gras poêlé sur brioche perdue et son chutney
Terrine de gibiers

PLAT AUX CHOIX :

Onglet à l'échalote, frites et salade verte
Filet de brochet au poiret, accompagné
de légumes d'automne et gratin dauphinois
Parmentier de canard à la noisette, accompagné
de légumes d'automne
Terrine de gibier

FROMAGE :

Assiette de deux fromages AOC

DESSERT :

Entremet poire vanille caramel
Entremet pomme vanille chocolat Dulce
Tartelette crumble rhubarbe
Gâteau personnalisé à partir de 8 personnes

BOISSONS COMPRISES

MENU ENFANT* 10€

Ficelle picarde
Coupe de glace vanille
Sodas et eaux comprises

*** jusqu'à 12 ans**

REPAS DE NOËL ET APRÈS-MIDI DANSANTE MERCREDI 25 DÉCEMBRE

MENU À DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT **SUR NOTRE SITE INTERNET !**

MENU À DÉCOUVIR PROCHAINEMENT **SUR NOTRE SITE INTERNET !**

SPECTACLE DE GALA SAINT SYLVESTRE JEUDI 31 DÉCEMBRE

VOUS VOULEZ RECEVOIR NOTRE PROGRAMME D'ANIMATION 2021 ?

NOM .....

PRÉNOM .....

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE .....

ADRESSE EMAIL .....

ADRESSE POSTALE .....

VOS IDÉES D'ANIMATIONS .....

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

francetélévisions

Je voulais vous faire part de la satisfaction que nous avons eu samedi dernier de votre prestation. La qualité du service et le contenu était d'un très bon niveau.

DASSAULT AVIATION

L'équipe du CE tenait à vous remercier pour la belle prestation assurée lors de notre Arbre de Noël. Tout s'est bien déroulé comme d'habitude ! Nous confirmons notre souhait de réserver l'ensemble du domaine pour notre futur arbre de Noël du 1er décembre 2019 !
Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année ainsi qu'à tout le personnel du Domaine !

RACING CLUB DE LENS
RCL

Nous tenions à vous féliciter pour la qualité de la prestation tenue ce Mardi 9 Août au Stade Bollaert-Delelis à l'occasion du match de Coupe de La Ligue – LENS/AJACCIO. A l'unanimité, nous avons reçu de la part des invités du Club, d'excellents retours sur l'organisation et la prestation proposée. Merci de bien vouloir transmettre à l'ensemble de vos Équipes toute notre satisfaction pour la réussite de cette soirée. Avec nos sincères remerciements.

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.DUPONT-TRAITEUR.FR

PLAN D'ACCÈS

PAR AVION

Aéroport international
de Lille Lesquin

PAR TRAIN

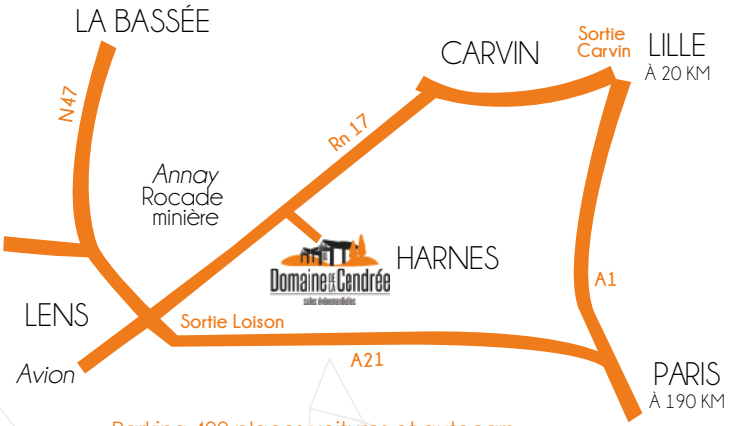
Gare SNCF de Lille
Gare SNCF de Lens

PAR ROUTE

A 190 km de Paris
Autoroute A1 - A21 direction Lens, sortie Loison - RN 17 vers Carvin

A 20 km de Lille
Autoroute A1 - A21 direction Paris sortie Carvin Lens - RN 17 vers Lens

Entrez sur votre GPS :
Chemin de la Grosse Borne
ou Rue Pierre Jacquart
ou Chemin de Marquoy
62440 HARNES



Parking 400 places voitures et autocars

Domaine de la Cendrée

salles événementielles

Dupont
traiteur

Le Domaine de la Cendrée
RN 17 - Chemin de Marquoy
La Motte au Bois 62440 HARNES

03 21 70 36 36
info@dupont-traiteur.fr

Ne pas jeter sur la voie publique - Le Domaine de la Cendrée, N° de SIRET : 410 151 674 00026