

La Gourmandine

TRAITEUR

SAISON 2027

COLLECTION • COLLECTION • COLLECTION • COLLECTION • COLLECTION

A LA
CARTE

2027

CUISINE
TRADITIONNELLE

MARIAGE

LE DOMAINE
D'ACHELLES

CHEF
PHILIPPE BOUCHE



LE DOMAINE
D'ACHELLES
La gastronomie de votre événement

EDITO



FAMILLE

DEPUIS 1963
 Une belle histoire

Philippe Bouche, après avoir fait ses débuts dans les grandes maisons parisiennes et lilloises, Philippe avec l'aide de son épouse, crée le traiteur "La Gourmandine" en 1991 à Mouvaux. L'enseigne devient vite réputée.

C'est en famille que se dessine la suite de l'aventure : en 1993, les jeunes époux se lancent avec l'acquisition du Clos de la Source à Hem. La magie du lieu, par sa verdure, ses salles, son cachet, son implantation, sera conquérir les clients pour y organiser leur évènement Mariage, Anniversaire, Soirée privée, Evènement professionnel. Toute l'attention portée au raffinement et à la rigueur contribuent à la réussite de votre évènement.

Aujourd'hui, aux côtés de Philippe, 2 de ses 5 enfants : Marion et Maxime ont rejoint la maison et apportent à leur tour un savoir-faire. Les valeurs restent mais la décoration, l'esprit culinaire, les projets s'imprègnent de l'énergie et l'enthousiasme de cette nouvelle génération.

SOMMAIRE



MARIAGE

04 COCKTAIL | VIN D'HONNEUR

Carte cocktail
Animations culinaires

06 BOISSONS COCKTAIL | VIN D'HONNEUR

07 DINER

3Menus

11 MARIAGE VEGETARIEN

12 BOISSONS DINER

13 POSSIBILITES | QUESTIONS | CGV

COCKTAIL VIN D'HONNEUR



PIÈCES SALÉES FROIDES

Pain Perdu foie gras et spéculoos
Buns poulet à l'estragon
Sablé parmesan et jambon Ibérique
Tataki de canard et sa gelée
Croustade mousse de comté et Bresaola
Eclair aux crevettes
Gravlax de Saumon
Wrap Flétan fumé
Macaron petits pois (VG)
Financier aux graines de courges (VG)
Cône planté dans la crème aux aromates (VG)
Pain Parisien, ...



PIECES SALEES CHAUDES

Mini Burger, Bun's saumon aux herbes, Escargot crème à l'ail,
Croque Maroilles, Quiche, Chou...

PIECES SUCREES

Carolines (opéra, Paris Brest, Tartelette fruits frais, éclair, merveilleux...)
Macarons (chocolat, spéculoos, mandarine, framboise...)
Moelleux (pistache, chocolat, fraise, citron...)

***La carte varie selon la saison et les nouvelles créations.
Quantité et répartition à définir ensemble selon vos
critères et le timing de votre mariage***

par personne

6 pièces 19.00€

9 pièces 23.00€

14 pièces 29.00€

VHVO

Service pour 3h.

COMPRIS

ANIMATIONS CULINAIRES

05



SALÉES

ESCAPADE - 6€ /pers.

Découpe de Jambon cru, Chips de Chorizo, Gaspaccio, grilletines et Tapenade

PERIGORD - 6€ /pers.

Foie gras poêlé, parmentier de canard confit, crème brûlée au foie gras et pain d'épice

LILLOISE - 6€ /pers.

Jambon braisé à la bière et cassonade, croque Maroilles, mini Welsh

BALTIQUE - 6€ /pers.

Découpe de Saumon Gravlax, Caviar de Harengs, Jeunes pousses et citron

BAR A HUITES - bourriche à 93.00€

Huitres en bourriche de 50 pièces
accompagnées de vinaigre d'échalotes et citron

CREPES - 3€ /pers.

Accompagnées de sucre, confitures, pate à tartiner et Vergeoise

GAUFRES LIEGOISE - 3€ /pers.

Accompagnées de sucre, confitures, pate à tartiner et Vergeoise

BAR A FRUITS - 3€ /pers.

Fruits frais de saison et topping

Minimum 50 personnes / animation

La carte varie selon la saison et les nouvelles créations.

Quantité et répartition à définir ensemble selon vos critères et le timing de votre mariage

Service pour 3h.

COMPRIS

SUCRÉES

BOISSONS

COCKTAIL & VIN D'HONNEUR



BOISSONS

LE SERVICE DES BOISSONS

Notre équipe se chargera de servir les boissons prévues par Le Domaine d'Achelles.

Le rafraîchissement des boissons est prévu par Le Domaine.

Nous prévoyons la verrerie nécessaire.
(cf la page des possibilités avec le forfait vaisselle)

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Service pour 3h.

COMPRIS

DINER

CONCEPT

CRÉATION

CULINAIRE



MENU

Qui vous plaît et qui vous
ressemble



ACCUEIL

2 pièces salées froides | selon la carte du moment

ENTREE

 choix unique | régime alimentaire spécifiques nous consulter

Duo Gravlax de Saumon
Flétan en nage d'agrumes épicées
Finger Magret de Canard glacé
Foie gras de Canard sauce vanillée
Poireau en aspic au parmesan (ou asperges en saison) - végétarien
Carottes pochées émulsion de thé vert et panko croustillant - végétarien

PLAT

 choix unique | régime alimentaire spécifiques nous consulter

Cabillaud basse température en écume de moules
Truite en nage verte parfumée
Suprême de Volaille basse température aux coquillages
Mignon de Porc estaminet
Magret de canard caramélisé fruit de saison rôti au romarin (+4.00€)
Médaille de Bœuf au jus de viande (+4.00€)
Médaille de Veau façon marengo (+4.00€)
Potager Glam - végétarien

FROMAGE

7 sortes au buffet ou 5 sortes à l'ardoise sur table
Fromages régionaux et les incontournables accompagnés de fruits et de pains

DESSERT

Tous nos desserts sont de fabrication maison
Entremets (choco-noisettes | spéculoos et chocolat | Ensoleillé chocolat blanc et fruits rouges | Délice tout choco | Paradis framboise et mousse vanille | Charlotte fruit unique ...
Gourmandises (tartes aux fruits | Paris Brest | Mousse chocolat ..)
Mignardises
Fruits frais de saison

- au Buffet
- à l'Assiette
- ou Mignardises à l'ardoise sur table

A TABLE

La carte varie selon la saison et les nouvelles créations.

Service pour 7h.

COMPRIS

DINER | menu à 73€

09



COCKTAIL

10 pièces cocktail salées froides

1 Animation culinaire au choix (cf page5)

PLAT

 choix unique | régime alimentaire spécifiques nous consulter

Cabillaud basse température en écume de moules

Truite en nage verte parfumée

Suprême de Volaille basse température aux coquillages

Mignon de Porc estaminet

Magret de canard caramélisé fruit de saison rôti au romarin (+4.00€)

Médaille de Bœuf au jus de viande (+4.00€)

Médaille de Veau façon marengo (+4.00€)

Potager Glam - végétarien

FROMAGE

7 sortes au buffet ou 5 sortes à l'ardoise sur table

Fromages régionaux et les incontournables accompagnés de fruits et de pains

DESSERT

Tous nos desserts sont de fabrication maison

Entremets (choco-noisettes | spéculoos et chocolat | Ensoleillé chocolat blanc et fruits rouges | Délice tout

choco | Paradis framboise et mousse vanille | Charlotte fruit unique ...

Gourmandises (tartes aux fruits | Paris Brest | Mousse chocolat ..)

Mignardises

Fruits frais de saison

- au Buffet
- à l'Assiette
- ou Mignardises à l'ardoise sur table

A TABLE

Service pour 7h.

La carte varie selon la saison et les nouvelles créations.

COMPRIS

DINER | menu à 75€

10



COCKTAIL

8 pièces cocktail salées froides

1 Animation culinaire au choix (cf page5)

PLAT

Planche côte à l'Os de Boeuf grillée | sucrine | grenailles rôties

OU

Dressage à l'assiette de votre pièce du boucher | garnitures à partager sur table

Les sauces : Mayonnaise aux herbes, forestière, Rossini

Un souhait ? (Raclette | Mont d'Or...) Nous en discutons ensemble.

FROMAGE

Planche de 5 sortes

Fromages régionaux et les incontournables accompagnés de fruits et de pains

DESSERT

Pavlova de saison | Tarte Citron Meringuée | ...

OU

Buffet des desserts

A PARTAGER

Service pour 7h.

COMPRIS

VEGETARIEN

COCKTAIL

ENTREE

PLAT



MENU 100% VG

Qui vous plaît
et qui vous ressemble

BOISSONS

DINER



BOISSONS

LE SERVICE DES BOISSONS

Notre équipe se chargera de servir les boissons prévues par Le Domaine d'Achelles.

Le rafraîchissement des boissons est prévu par Le Domaine.

Nous prévoyons la verrerie nécessaire.
(cf la page des possibilités avec le forfait vaisselle)

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Service pour 7h.

COMPRIS



LES ENFANTS

Au delà de 10 enfants nous vous conseillons vivement de prendre une ou un animateur(rice).
Les menus enfants sont servis à la suite des entrées des adultes.

Cocktail | Vin d'honneur 7 pièces | boissons softs 15.00€ / bambin

Dîner : Plat | Dessert | Boissons 25.00€ /bambin
(Burger, Blanc de Volaille, Croustillants de Poulet ou Poisson...)

LES REPAS PRESTATAIRES

50,00€ / personne

Un menu entrée, plat et dessert
Avec boissons du Domaine

LES INVITÉS DE SOIRÉE

25,00€ / personne

Arrivée à 22H00
Fromage & desserts
Avec boissons softs incluse

ART DE LA TABLE

Cocktail / Vin d'Honneur - à partir de 5.00€ /pers. (hors animation culinaire)
Nous prévoyons un assortiment classique : Verres | Vaisselles | Matériel
en adéquation avec le cocktail et les boissons

Dîner - à partir de 10.00€ /pers selon le pack choisi
Nous prévoyons Verres | Assiettes | Couverts en adéquation le menu et les boissons
D'autres pack vaisselles sont disponibles à la carte sur demande.

le nappage des tables Serviettes et Nappes reste à définir selon les votre plan de table - devis sur demande

LA MISE EN PLACE

à partir de 300€ le forfait

Nous ferons la mise en place selon la disponibilité du lieu, la veille ou le jour même.
Forfait Minimum - Prestation sur devis en fonction lieu, de l'accessibilité et spécificité de votre réception.
ce forfait peut évoluer selon la distance

OPTION & DATE

Nous devons éditer un devis estimatif pour confirmer une date de prestation. Ce devis évoluera en fonction des dégustations et nombre d'invités.
La réservation sera définitive avec la signature du devis ainsi que par le versement du premier acompte

CONFIRMATION NOMBRE D'INVITÉS

Votre contrat de réception sera amener à évoluer en fonction des retours de vos invités.
Nous confirmerons le nombre d'invités au plus tard 12 jours avant votre réception avec votre plan de salle.

HEURE DE FIN

Le service est inclus pour 10h00 de prestation, dans la continuité, Vin d'honneur et Dîner compris..
Au delà, nous pouvons ajuster la prestation avec des heures complémentaires.
La fin de service est assurée par un minimum de 3 serveurs.
L'heure de fin peut évoluer en fonction des lieux.
Concernant La Gourmandine, l'heure de fin maximum est à 4h30.

MENU UNIQUE

Menu unique pour l'ensemble de vos invités avec la possibilité de menu spécifique selon les restrictions et ou allergies alimentaires.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Pour assurer votre complète satisfaction nous vous prions de bien vouloir noter les points suivants

- 1) L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous a été adressé. Ce devis doit nous être retourné avec votre accord signé dans les 15 jours afin que nous puissions optimiser notre prestation.
- 2) Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée d'un chèque d'arrhes de 300 euros pour une réception de moins de 30 personnes et de 750 euros pour une réception de plus de 30 personnes + prix de la location de la salle.
Un deuxième de 50% doit nous être versé un mois avant la réception.
Un troisième acompte de 30 % doit nous être versé 12 jours avant la réception.
Le solde à réception de facture.
- 3) Tout retard sur la date de règlement fixée entraîne une majoration de 0.5% par période de 10 jours de retard
- 4) Les arrhes et acomptes seront restitués en cas de résiliation unilatérale, non justifiés et de notre fait.
En revanche, la résiliation par le client entraîne la perte des arrhes et acomptes à titre d'indemnités forfaitaire et irréductible.
En cas de résiliation dans les 10 mois précédents la date de réception un dédommagement vous sera facturé à hauteur de 3 000,00€.
- 5) Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur.
- 6) L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 30 jours ouvrables avant la date de la réception. Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit nous être communiqué au minimum 10 jours ouvrables avant la réception. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.
Le plan de table doit nous être communiqué au plus tard 10 jours avant la date de réception.
En revanche, si ce nombre était dépassé sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice à vos invités et donc à notre image de marque et nous contraignent, à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de convives présents.
- 7) Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.
- 8) Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable/ les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client.
- 9) En cas de location de salle, le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux. (responsabilité civile)
- 10) Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilité en cas de perte du ticket. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les sacs à main ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeurs.
- 11) Si aucun vestiaire n'est prévu, nous déclinons toute responsabilité en cas de perte ou de vol.
- 12) Aucune réclamation sur le déroulement ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

13) Conformément à la loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle. La déclaration doit être effectuée auprès de la SACEM

43 boulevard de la Liberté 59000 Lille.

14) Nous réservons le droit de modifier nos tarifs selon la fluctuation de nos fournisseurs.

15) Litiges – juridiction : Toute difficulté relative à la conclusion, à l'interprétation ou à l'exécution des présentes Conditions Générales de Ventes devra faire l'objet d'une concertation préalable entre l'acheteur et La Gourmandine.

16) Dans le cadre de ses relations contractuelles, Le Clos de la Source est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi no 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen no2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter Le Clos de la Source à l'adresse suivante : 40 rue de Croix Hem. Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si L'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel du Clos de la Source et de la Gourmandine Traiteur. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées.

Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle.