

# CARTE DES MENUS

## 2025



## Service Traiteur

**Le Domaine du CUISET**

**763 route de Condessiat**

**01 960 Saint-André sur Vieux-Jonc**

**tel : 04 74 52 81 96 - 06 13 02 29 50**

**duclos.flo@wanadoo.fr - www.domaineducuiset.com**

**Florence Bourgeaux**

et son fils Loris

2025



# MON HISTOIRE

Depuis 1996, le Domaine du Cuiset accueille des mariages empreints de magie. Mais en 2002, Florence, avec son esprit visionnaire et son attachement profond à l'histoire familiale, décide d'aller plus loin. Elle développe le domaine en créant un service traiteur, destiné à accompagner chaque réception de moments gourmands et chaleureux.

Florence n'est pas qu'une cheffe expérimentée avec 30 ans de métier, elle est avant tout une passionnée de cuisine. Diplômée en tant que cheffe, elle a perfectionné son savoir-faire au fil des ans, mais ce qu'elle aime le plus, c'est le contact avec les produits locaux, authentiques, et la possibilité de créer des plats qui racontent une histoire, celle de sa région. Pour elle, cuisiner, c'est avant tout un partage. Un échange entre les saveurs de la terre et ceux qui les dégustent.

Ce qui distingue Florence, c'est sa simplicité et son dévouement. Elle ne cherche pas uniquement à épater, mais à créer des souvenirs. Elle se met au service de ses convives, les écoutant avec attention pour comprendre leurs envies, leurs goûts, et les surprendre tout en respectant leurs attentes. Son sourire est aussi généreux que ses plats, et c'est cette générosité qui se ressent à chaque bouchée.

Quand vous franchissez les portes du Domaine du Cuiset, Florence vous accueille comme si vous faisiez partie de sa propre famille. Ici, pas de froideur ni de distance : juste une envie sincère de faire plaisir. Chaque réception est unique, parce qu'elle s'assure que chaque détail reflète les souhaits des hôtes. Pour elle, c'est avant tout un privilège de faire partie de ces moments importants dans la vie des gens.

Sa cuisine est à son image : authentique, simple et pleine de caractère. Ses plats mettent en valeur les produits locaux, mais toujours avec une petite touche de créativité qui fait la différence. Ses inspirations viennent de la nature qui entoure le domaine, des saisons qui passent et des souvenirs qu'elle souhaite créer pour ceux qui goûtent ses créations.

Florence n'a pas seulement développé le Domaine du Cuiset, elle en a fait un véritable lieu de partage, où chaque moment passé devient inoubliable. Plus qu'une cheffe, elle est une hôte attentionnée, veillant à ce que chacun se sente à l'aise, accueilli et choyé. Sa priorité ? Que vous repartiez avec des souvenirs plein le cœur et des saveurs plein les papilles.



*Florence*



# Sommaire

1	Cocktail/Vin d'honneur	p 4 à 9
2	Menus	p 10 à 13
3	Garnitures	p 14
4	Pause fraîcheur	p 15
5	Eventail de fromages	p 16
6	Desserts	p 17
7	Boissons	p 18 à 19
8	Brunch	p 20
9	Casse-croûte	p 21
10	Nos locations	p 22
11	Déroulement/Organisation	p 23 à 25
12	La dégustation	p 26
13	Conditions Générales de Ventes	p 27

# Cocktail Vin d'honneur

## Les différentes FORMULES

### SIGNATURE DES SAVEURS

12 PIECES - 2h30

- 4 pièces froides  
+ 3 chaudes
- 4 ateliers brasero
- 1 spécialité

**20€**



### INTEMPORELLE

10 PIECES - 2h00

- 4 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 2 ateliers brasero

**18€**

### CLASSIQUE

10 PIECES - 2h00

- 3 pièces froides
- 7 mini pizzas & quiches

**14€**

### Début de Service

**18H00**

AVRIL - MAI - JUIN - JUILLET - AOÛT

**17H00/17H30**

SEPTEMBRE - OCTOBRE

### COCKTAIL ENFANTS

**Pizza au fromage**  
(96 portions)

**38€**

**Quiche Lorraine**  
(60 portions)

**24€**

# CANAPÉS & TOASTS

## PIECES FROIDES

### BLINIS

🍃 Guacamole/Framboise

Mousse citron/Truite fumée

### BOUCHON

🍃 Chèvre frais/Tomate confite

### BROCHETTE

Jambon cru/Melon

(mai à septembre)

### NAVETTE

Poulet/Curry

### BILLE

🍃 Mozzarella/Tomate confite

### WRAP

Boeuf/Oignons frits/Roquette



### 🍃 PIÈCES VEGETARIENNES

Les plats apportés par le client sont interdits

# VERRINES

## PIECES FROIDES

🍃 **CRÈME AU BRIE**  
Crumble aux figues

🍃 **CRÈME AU BLEU**  
Crumble aux noix

**GUACAMOLE D'AVOCAT**  
Chantilly de saumon

🍃 **CRÉMEUX RICOTTA**  
Tartare de tomate

**PANNA COTTA DE MOZZARELLA**  
Purée de tomates séchées  
**CHIPS DE COPPA**

**EN SAISON:**

🍃 **PANNA COTTA DE POTIRRON**  
Brisures de châtaignes

🍃 **PANNA COTTA AU GORGONZOLA**  
Poire et noix



Liste des allergènes affichée dans la cuisine

🍃 **PIÈCES VEGETARIENNES**

Les plats apportés par le client sont interdits

# CANAPÉS & TOASTS

## PIECE CHAUDES

### PALETS OMELETTE

- Courgette/menthe
- Bacon/poireau
- Chorizo/olives vertes

### FEUILLETÉS CROISSANTS

- Tapenade noire truffée
- Boursin/truite fumée
- Feta/tapenade noire
- Saucisse/moutarde

### POÊLONS

- Crème brûlée asperges vertes
- Crème brûlée au foie gras

### MINI-PIZZAS

- Tomate/emmental
- Tomate/jambon
- Crème chèvre/miel

### MINI-QUICHES

- Lorraine
- Légumes de saison

### CROSTINIS

- Fromage fort
- Chorizo/munster

### FINANCIERS

- Chèvre/miel et Sésame
- Caviar de tomate



Les plats apportés par le client sont interdits

# Spécialités DU DOMAINE

---

🍃 **PAPILLION EN CRUDITES**  
SAUCE FROMAGE BLANC AU CURCUMA

**BROCHETTE**  
MAGRET DE CANARD  
ABRICOT MOELLEUX

🍃 **CLUB PAIN D'EPICE**  
AU BLEU ET AU BEURRE DE COGNAC

**COOKIES AUX FIGUES**  
GANACHE FOIE GRAS





# ATELIER BRASERO

**BOEUF AU ROMARIN**

**AGNEAU AU THYM**

**MAGRET DE CANARD AU MIEL**

**POULET AU CURRY**

**SAUMON À L'ANETH**

**GAMBAS À LA CITRONNELLE**



**EN OPTION: NOIX DE ST JACQUES CORAIL AU CITRON VERT**  
**À 0.50€ PAR PERSONNE**

# Menu Dynamique

## Cocktail

18H00 À 20H30

### Signature des Saveurs

12 pièces par personne

20€/invités n'assistant qu'au cocktail

## Repas

20H30 À 1H30

### Mise en Bouche

Crème brûlée de foie gras § Chantilly Granny Smith  
ou  
Sablé parmesan, Chèvre frais, Pesto basilic et Tartare de tomate  
ou  
Velouté de patate douce § Noix St Jacques  
ou  
Noix St Jacques sur fondue de poireaux § Crumble pistache

### Plat

Pavé de veau sauce crème aux morilles  
ou  
Au choix un plat dans les 2 autres menus

### Fromage

Fromage blanc d'Étrez  
Coulis de framboise et Crème fraîche

### Buffet de Desserts

Assortiment de 3 mignardises par personne (page 18)

### Café

En libre service en buffet à la fin du repas

**59€ PAR PERSONNE**

Les plats apportés par le client sont interdits

# Menu Gourmand

## Repas

20H30 À 1H30

### Entrée

Brochette noix de Saint-Jacques sur poireaux confits  
Corolle croustillante  
Sauce citron  
ou  
Cassolette de poisson  
Sauce bisque d'écrevisses

### Plat

Suprême de poulet fermier de l'Ain sauce morilles  
ou  
Dos de cabillaud au crumble de parmesan et basilic  
ou  
Cassolette veau/volaille sauce morilles en habit feuilleté  
ou  
Poulet de l'Ain roulé au pesto roquette - Jus corsé

### Fromage

Fromage blanc d'Etrez  
Coulis de framboise et Crème fraîche

### Buffet de Desserts

Assortiment de 3 mignardises par personne (page 18)

### Café

En libre service en buffet à la fin du repas

**48€ PAR PERSONNE**

Les plats apportés par le client sont interdits

# Menu Signature

## Repas

20H30 À 00H30

### Entrée

Panna cotta de mozzarella, purée de tomates séchées,  
chips de coppa et Jeunes pousses de salade  
ou  
Entrée de saison

### Plat

Suprême de poulet fermier de l'Ain  
Jus corsé à l'estragon  
-  
Polenta crémeuse  
Tomate confite au romarin

### Trilogie de Desserts

Service sur assiette  
Assortiment de 3 mignardises

### Café

En libre service en buffet à la fin du repas

Aucune modification possible pour ce menu

35€ PAR PERSONNE

Les plats apportés par le client sont interdits

Dans ce menu sont compris, le pain, le nappage, la vaisselle et le service d'une durée de 4h00

# Menus sur Mesure

## MENUS SPECIAUX

Des allergies !!!  
Intolérances gluten, lactose, etc.  
surtout n'oubliez pas de nous en  
parler afin de prévoir une solution  
alternative.

La liste des allergènes est présente  
dans notre cuisine

## MENU ENFANT

### Enfant moins de 12 ans

Blanc de Poulet  
Pommes de terre  
Fondant au chocolat

*Pain, Eau minérale et Serviette  
papier*

**12€**

Repas dans la Salle parquet

**+2,50€**

Repas dans la Salle réception

## MENU PRESTATAIRE

### Plateau repas

Poulet à la crème  
2 garnitures  
Fromage portion  
Fondant au chocolat

*Pain, Eau minérale et Serviette papier*

**20€**

Repas dans la Salle parquet

-

Repas dans la Salle de réception

Même menu et Même tarif  
que vos invités

# GARNITURES

MINI-FLAN  
COURGETTES  
OU  
GRATIN  
COURGETTES  
BASILIC

FRICASSÉE  
LÉGUMES  
CONFITS

POLENTA  
CRÉMEUSE  
AU  
PARMESAN

POLENTA  
AUX  
LÉGUMES  
DU  
MOMENT

GRATIN  
POMMES DE  
TERRE/  
PATATES  
DOUCES

GRATIN  
DAUPHINOIS

TOMATE  
CONFITE  
AU ROMARIN

PETIT  
CLAFOUTIS  
DE  
CHAMPIGNONS

TATIN  
TOMATES  
CERISES  
TAPENADE

2 accompagnements par personne

# La pause fraîcheur

## Colonel

Sorbet citron  
§  
Vodka

## Créole

Sorbet ananas  
§  
Rhum

## Williamine

Sorbet poire  
§  
Alcool de poire

## Coupe écossaise

Glace vanille  
§  
Whisky

## Savoyard

Sorbet myrtille  
§  
Génépi

## Normand

Pomme verte  
§  
Manzana

**3.50€**

Pause fraîcheur servie après le plat chaud

# Eventail de Fromages

## Les différentes FORMULES

### PIÈCE MONTÉE FROMAGES

1 présentoir bambou en  
centre de table

5 fromages affinés  
1/2 fromage blanc  
1 pain campagne  
Fruits secs

**4,50€/pers**



### ASSIETTE DE FROMAGES

1 assiette individuelle

2 fromages affinés  
1/2 fromage blanc  
1 pain campagne  
Fruits secs

**2,50€/pers**

### LES FROMAGES AFFINÉS

Bleu de Bresse  
Saint-Nectaire  
Comté Drom Ain  
Saint-Marecellin  
Bûche chèvre cendré  
Brie de Meaux  
Tomme la Certinoise Ain  
Morbier des Monts de Joux



# Trilogie sucrée

## LES DESSERTS

---

3 mignardises/pers

Tiramisu framboise au coulis de kiwi

Tiramisu vanille, spéculoos et cacao amer

Moelleux black&white au coeur coulant

Crème brûlée vanille

Panna cotta aux fruits rouges/ou fruits de saison

Glace noix de pécan au caramel beurre salé

Citron meringué au spéculoos

Brochette de fruits

Royal chocolat

*(dacquoise moelleuse, croustillant praliné et mouse chocolat)*



### Possibilité de rajouter un 4ème dessert

Pyramide de macarons à 1.20€ /macaron  
Assortiment de parfums

Pièce montée de choux à 1.50€ /chou  
Forme cône et inscription nougatine

Le dessert apporté par le client est facturé à 1,00€/pers

# Les Boissons

Pour le Cocktail /Vin d'honneur

## COCKTAIL

*avec alcool*

Fontaine de 8 litres

Pour 32 personnes

1 litre/4 pers.

### Sangria Blanche

Vin blanc, limonade et fruits  
suivants la saison:  
pomme/poire/pêche ou framboise

13,00€/L

### Punch Tropical

Rhum, Malibu, Sirop de canne,  
jus exotiques

15,00€/L

### Hugo Spritz

Sureau, Pétillant, Perrier,  
Menthe fraîche, Citron vert

15,00€/L



## Bière Blonde

*En fût de 30 litres*

### Machine à bière mobile

Elle peut se déplacer n'importe où!

120 gobelets + 1 fût + Machine

### Fût Felsgold

90,00€/fût

### Fût La Bressane

Blonde 5%: Douce et désaltérante

150,00€/fût

## COCKTAIL

*sans alcool*

Fontaine de 8 litres

Pour 40 personnes

1 litre/5 pers.

### Rio

Jus orange, Limonade, Grenadine

9,00€/L

### Virgin Mojito

Menthe fraîche, Citron vert, sirop  
de canne et Eau gazeuse

9,00€/L

## STAND RAFRAICHISSEMENTS

*(avant votre cérémonie)*

### Citronnade

Eau parfumée au citron et menthe fraîche

### Eau minérale

50cl cristalline

3,00€/personne

(comprenant: gobelets et l'installation sur une table avant  
l'arrivée de vos invités)

# Les Boissons

## Pour le Repas

### FORFAIT VINS

(1 bouteille de vin pour 3 personnes)

#### **Vin rouge:**

Côte du Rhône Chapoutier

#### **Vin Blanc:**

Bugey Chardonnay

**6,50€/personne**

### CARTE des VINS

**Vin rouge à 13.00€ (75cl)**

Côte du Rhône Chapoutier

-

**Vin Blanc à 16.00€**

Bugey Chardonnay

-

**Vin Rosé à 8.00€**

La Vielle Ferme - Famille Perrin  
Luberon

*Autres options vins sur demande*

### Eaux Minérales

#### FORFAIT

*à volonté pour le repas*

**Badoit(1l) et Cristaline(1,5l)**

**2,00€/personne**



## Pour le Dessert



**Fontaine à Champagne 50,00€**

*28 flûtes et Support plateaux inclus*

*Offerte pour toute commande de*

*Petites bulles*

*Macarons*

*Pièce montée*

### LES BULLES

**Blanc de Blanc à 13.00€**

*75cl*

Adrien Romet

**Champagne Brut à 39,00€**

*75cl*

Gremillet

*1 bt/6 personnes en fin de repas*

-

*1 bt/3 personnes à l'apéritif*

*Autres options vins sur demande*

**Verrerie à prévoir pour le bar de nuit et la fin de soirée après notre départ**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

# Le Brunch

23.00€ /personne

## LA BOULANGERIE

2 mini-viennoiseries/pers

Ficelle

Pain de campagne

Pain complet

## LES BOISSONS

Café - Thé - Chocolat chaud

Jus artisanaux en fontaine

Eaux



## LE FROMAGE

Assortiment de fromages  
*de notre région*

## LE SALE

Omelette au bacon

Quiche Lorraine

Quiche légumes

Salade verte

Plateau de charcuterie

*Jambon/rosette  
pâté croûte de volaille*

## LE SUCREE

**Crêpes maison**

2/pers

Confiture

Sauce chocolat

Sucre glace

**Les fruits**

Le service est prévu de 10h30 à 12h30

*Possibilité d'avancer ou de reculer de 30 minutes*

# Le Casse-Croûte

18.00€ par personne

## ASSORTIMENT DE 3 SALADES

Salade Italienne Peso basilic

*Pennes - Billes mozzarella - Tomates cerises confites*

Taboulé à la menthe

Salade César

*Salade verte- oeuf dur - Copeaux parmesan - Duo tomates cerises - Croûtons  
Mayonnaise citron/câpres*



## PLATEAU CHARCUTERIE

Jambon

Rosette

Pâté croûte de volaille



## GALETTE BRESSANE

Sucre

Crème



## LE PAIN

## NON INCLUS

Vaisselle

Nappage

Service

Livraison dans la cuisine pro

EN OPTION 5,00€/pers : service pour 2h, vaisselle et nappage

# NOS LOCATIONS



HOUSSE de chaise

2.50€



FONTAINE à champagne

50.00€



PUPITRE de Cérémonie

5.00€



BANC Cérémonie 5 pers

10.00€

BAR à bière mobile + 1 fût

90.00€



FONTAINE 8 litres

10.00€



VIDEO projecteur + ECRAN

35.00€



PHOTO BOOTH 360°

Devis sur demande



Sur commande

# Déroulement Organisation

## 10 JOURS AVANT LA RECEPTION

A confirmer par mail:

Nombre d'invités  
(*vin d'honneur, repas et brunch*)

Plan de la salle  
(*nombre de personnes sur chaque table*)

Votre Timing de la journée

## ARRIVEE AU DOMAINE LE JEUDI à 14h

Accueil pour préparer la salle de réception:

Mise en place et Dressage de vos tables par notre équipe

Décoration de la salle de réception

Remise de la clé

Stockage de vos softs dans la chambre froide  
*pas d'alcool ce jour là!*

Dernière mise au point

## LE VENDREDI

Arrivée sur les lieux

A partir de 8h

Stockage de vos boissons alcoolisées dans la chambre froide en  
matinée

Pliage éventail



Pliage cône



Pliage fleur de lys



# Déroulement Organisation

## LE JOUR J

### Arrivée sur les lieux

Florence

*2h avant le début du cocktail*

L'équipe

*1h avant le début du cocktail*

### Déroulement du repas

*(exemple du Menu Dynamique)*

18h00 Début du Cocktail

20h30 Fin du cocktail

21h00 Service de la mise en bouche

22h00 Service du plat chaud

23h00 Service du Fromage

00h00 Service du dessert

01h30 Départ de l'équipe

**En fin de service, l'équipe du Domaine  
laissera 1 à 2 verres/invités mais  
prévoyez des gobelets pour la fin de  
soirée et le bar de nuit.**

**Après 1h30 du matin, l'heure de service sera facturée à 30,00€**

Pour éviter d'avoir des heures supplémentaires, nous demandons aux témoins et animateurs de respecter le planning défini avec le traiteur et les mariés.

**L'accueil de vos prestataires est à prévoir dans votre planning.**



# Le Ménage

**FORFAIT MENAGE à 110€**

**Ce Forfait Ménage comprend:**

- Le débarrassage de vos tables à dîner
- Le rangement du buffet de la fin de soirée
- Le nettoyage de nos derniers verres
- La remise en état des toilettes

**de 7h30 à 9h30**

Enlever les décorations de table avant de vous coucher

A 7h00 du matin, les animateurs et les couche-tard devront quitter la salle de réception, pour le bon déroulement du ménage

Les matelas sont interdits dans les pièces

# La Dégustation

**33,00€ / personne**

**La dégustation est organisée  
un samedi 12h00  
de novembre à février**

Elle a lieu dans nos salons d'hiver

A partir de 2 couverts mais vous pouvez venir accompagnés de vos parents et témoins afin d'avoir des avis différents

Le choix de votre menu doit être confirmé  
15 jours avant

Un même menu sera proposé pour  
l'ensemble de la table

Nos vins seront facturés au verre ou à la  
bouteille mais vous pouvez apporter vos  
bouteilles.

L'eau minérale et le café seront offerts

La dégustation est à régler le jour même  
(Pas de CB)

Les 2 menus des mariés seront offerts sur le  
devis

Elle dure en moyenne 1h30 à 2h00

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent entre la société Cuiset Réception et ses clients sous réserve d'accords particuliers écrits.

## 01 TARIFS/MODALITÉS DE PAIEMENT

Les tarifs des prestations sont indiqués en TTC, selon le taux de TVA en vigueur.

Après la dégustation de votre menu, un devis vous sera envoyé. Si le devis est conforme à vos attentes, il faudra le retourner daté, signé et accompagné du 2ème arrhes de 25%. Ce règlement pourra se faire par virement sur le compte suivant:

FR76 1780 6004 3166 3990 6900 027 - BIC: AGRIFRPP878.

Le 3ème arrhes de 25% sera à régler 1 mois avant votre réception

Le solde sera à régler au plus tard 7 jours avant la date de l'évènement.

## 02 CONDITIONS DE RÈGLEMENT PÉNALITÉS DE RETARD

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la société Cuiset Réception du 2ème arrhes accompagné du devis daté et signé.

Le solde sera à régler au plus tard 7 jours avant la date de l'évènement.

## 03 GARANTIE DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

La confirmation du nombre de participants doit être confirmée 10 jours avant le début de l'évènement. Passé ce délai aucun changement ne sera accepté.

Le plan de la salle doit être envoyée 10 jours avant en précisant le nombre de participants sur chaque table, les allergies et le nombre d'enfants et de prestataires.

## 04 ANNULATION DE LA RÉSERVATION

Toute annulation de réservation doit être communiquée par lettre recommandée avec AR.

Les conditions suivantes seront appliquées:

- 2ème arrhes de 25% versées à la commande du devis ne seront pas restituées.
- Moins de 10 jours avant le début de l'évènement 100% des prestations réservées seront facturées.

## 05 RESPONSABILITÉ ET ASSURANCES

La société Cuiset Réception engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'elle facture.

Tout évènement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le Domaine du Cuiset ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client.

Ainsi, il appartiendra au client de présenter à la société Cuiset Réception une attestation d'Assurance à Responsabilité Civile

## 06 RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Toute réclamation sur la prestation fournie devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation.

Le fait de valider une offre implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de ventes.

A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du tribunal de commerce de Bourg-en-Bresse.

## 07 AVANTAGES AVEC NOTRE SERVICE TRAITEUR

Vous bénéficiez de la réduction de 5 % sur la location du Domaine du Cuiset en utilisant le service traiteur.

La multiforme de 165m<sup>2</sup>, plan "B" en cas de mauvais temps, vous sera proposée gratuitement en utilisant le service traiteur

L'accueil au Domaine dès le jeudi à 14h00 pour vous avancer dans vos préparations  
*(attention décorations intérieur seulement)*

Mise en place de vos tables et chaises, et dressage du couvert dès le jeudi par l'équipe du domaine.

Nous autorisons le stockage de vos boissons (non-alcoolisées) dans la chambre froide dès le jeudi.

# Ils nous accompagnent



*Ultra doux avec nos clients, Intraitable avec l'hygiène*



**Le Domaine du CUISET**  
**763 route de Condessiat**  
**01 960 Saint-André sur Vieux-Jonc**  
**tel : 04 74 52 81 96 - 06 13 02 29 50**  
**duclos.flo@wanadoo.fr - www.domaineducuiset.com**

**Florence et Loris Bourgeaux**

Tarifs valables du 1er Janvier au 31 décembre  
2025

TARIFICATIONS : La société se donne le droit de  
modifier la composition et les prix de ses  
produits en fonction des aléas liés aux  
approvisionnements des produits