

PLAQUETTE MARIAGE



Carré du Hélin

MISE À DISPOSITION DES ESPACES

Tarif de location 2026 : les samedis d'avril à octobre : 3 900€

Tarif de location 2027 : les samedis d'avril à octobre : 4 200€

(Sur les mois de Juin, Juillet et Septembre, nous imposons le vin d'honneur ainsi qu'un minimum de 100 adultes au dîner)

Les Autres jours d'avril à octobre : 2 900€. (Certaines périodes spécifiques vous permettent de bénéficier de remises sur la location de nos espaces, voir à la page suivante de notre calendrier des opportunités)

LE DOMAINE

Espace Grange 450m² pour le repas et la soirée (cérémonie laïque en intérieur)
Espace Cottage..... 200m² pour le Vin d'Honneur et l'Apéritif
Espace Voutains 50m² pour les Enfants
Le Parc 4000m² pour la cérémonie laïque et le vin d'honneur

Le domaine est équipé d'un système de sonorisation haut de gamme de marque NEXO et d'un vidéo projecteur PANASONIC de 6000 lumens avec écran de projection de 3x2m.

Le choix du sonorisateur (DJ) est de votre ressort mais, si vous le souhaitez, nous tenons à votre disposition une liste de bonnes adresses.

Sont interdits : les scintillants de tables et les confettis.

Un forfait de 6 heures de surveillance de parking est inclus dans la location des espaces

RECEPTION le dimanche midi (Rebond / Lendemain du mariage)

Location d'un Espace (le choix de l'espace sera défini par nos soins) 500,00 €

«Brunch», «Food Truck» et autres suggestions sur devis.

[Découvrez nos formules en dernière page.](#)

PRESTATIONS FACULTATIVES

Location de housses de chaises..... 4,00 € / pièce

Installation de guirlandes lumineuses 300 € / forfait

Arche de cérémonie laïque en bois 60€ / forfait

Location, mise en place et désinstallation de bancs de cérémonie (1 banc pour 4/5 pers) :
Jusqu'à 100 pers 300€ / de 100 à 150 pers : 400€ / de 150 à 200 pers : 480€ / + de 200 pers : 550€.

CALENDRIER DES OPPORTUNITÉS 2026-2027

Certaines dates et périodes du calendrier nous permettent de vous faire profiter d'opportunités.

Pour ces dates, nous vous proposons une remise spéciale sur le prix de la mise à disposition des espaces, ceci dans le cas de l'organisation globale par le Carré du Hélin d'une réception avec prestations traiteur pour le Vin d'Honneur & le Repas sur une base d'au moins 80 adultes. (En dessous de ce nombre votre devis fera l'objet d'une réévaluation).

Date	Précision	Prix des Espaces
Janvier	Samedi	1 900 € (Vin d'honneur obligatoire et Minimum de 80 adultes au dîner)
Février	Samedi	1 900 € (Vin d'honneur obligatoire et Minimum de 80 adultes au dîner)
Mars	Samedi	2900 € (Pas de minimum)
Mai	Dates 2026 : 1er, 8, 14 et 15 mai Dates 2027 : 6 et 7 mai	1900 € (Vin d'honneur obligatoire et Minimum de 80 adultes au dîner)
Juillet	Date 2026 : 14 juillet Dates 2027 : 14 et 15 juillet	1900 € (Vin d'honneur obligatoire et Minimum de 80 adultes au dîner)
Novembre	Samedi	2 900 € (Pas de minimum)
	Date 2026 : 11 novembre Date 2027 : 11 novembre	1900 € (Vin d'honneur obligatoire et Minimum de 80 adultes au dîner)
Décembre	Samedi	2 900 € (Pas de minimum)

COCKTAIL POUR LE VIN D'HONNEUR

COCKTAIL FINE BOUCHE

Les pièces peuvent varier selon les saisons et les arrivages
Pièces sucrées sur demande

Collection pièces salées froides

Gravlax de truite et kumquat confit

Patate douce et légumes en tartare

Thon rouge, guacamole et sésame au wasabi

Sablé pécorino, truffe et pluma ibérique

Collection pièces salées chaudes

Burger au boeuf, Monts des Cat et confit d'endives

St-Jacques et échalotes confites

Croquette de homard

Arancini de risotto aux coques

Sablé pécorino, truffe et pluma ibérique

Le cocktail 8 pièces au prix de 22€ TTC / invité

Le cocktail 10 pièces au prix de 24€ TTC / invité

Offre commerciale :

Le cocktail 8 pièces + 1 atelier culinaire au choix au prix de 28€ TTC / invité

Le cocktail 10 pièces + 1 atelier culinaire au choix au prix de 30€ TTC / invité.



LES ATELIERS CULINAIRES

Un atelier culinaire « Chef en Live » est un moment de partage unique et gourmand pour votre plaisir et celui de vos invités !

Cette liste n'est pas exhaustive et peut varier sans préavis.

Atelier Plancha

Gambas marinées thaï, brochettes de boeuf au poivre, brochettes de volaille au curry.

Atelier Burgers

Pain maison aux graines et épices garni de viande hachée et fromage. Cuisson à la minute devant vos invités.
Pain maison à l'encre de sèche et seigle garni de saumon gravlax, concombre et tzatziki aux herbes.

Bar à huîtres

Huîtres fines de claire n°3 ouvertes devant vos convives, accompagnées de vinaigre d'échalotes, tomates et jus de citron frais. Nous vous proposons 2 autres choix d'huîtres : Marennes d'Oléron ou Prat Ar Coum.

Atelier Jambon à la coupe

Jambon ibérique tranché devant vos convives, accompagné de gressins aux céréales, d'une tapenade d'olives vertes et noires maison et tomates confites.

Atelier foie gras :

Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest mi-cuit sur un crostini aux céréales, accompagné d'un chutney et de chips de légumes. Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest snacké devant vos yeux.

Atelier wok :

Poitrine de cochon caramélisée, wok de légumes sésame et soja.
Gambas marinées au curry, wok de légumes sésame et soja.

Le show-cooking sur brasero « OFYR » (uniquement en période estivale) :

Animation barbecue : mini chorizo, grosse crevette marinée aux agrumes, brochette de légumes et pesto d'herbes, ribs d'agneau grillés. +2€ (supplément par pers)
et 200€ de frais de mise en service du brasero.

Prix par atelier et par invité : 8€ TTC



FORMULE n°1 : MENU FINE BOUCHE à 70€ / invité.

Apéritif d'accueil

3 pièces cocktail salées

Les Amuses bouches

En option : +6€ / invité

- Maki de thon rouge aux lentilles, quinoa et houmous, chips de légumes
- Cromesquis de ris de veau, émulsion pomme de terre au sel Viking et ris de veau croustillant
- Oeuf 64°C, émulsion de Burrata, champignons et mini légumes

Les Entrées

- Raviole d'écrevisses au poivre de timut, bisque d'écrevisses à l'anis, céleri confit.
- Tournedos de magret de canard et foie gras, crème de betterave aux épices, sauce miel et figues, tuile de pain.
- Carpaccio de St-Jacques, pomelo et granny smith, gelée de carotte cardamome, huile d'herbes froides.
- Bar de ligne snacké, coquillages, beurre blanc et caviar, crème de petits pois +5€ / invité
- Homard, bisque vanillée, artichaut confits, chips de tapioca +5€ / invité
- Suprême de pintade farcie sous la peau, champignons, truffes, sauce au vin jaune. +5€ / invité

Les Plats

- Carré de veau rosé, macaronis farcis au caviar d'aubergine, carotte fane.
- Suprême de caille rôti, cuisse confites, cromesquis de volaille, mille-feuille de céleri et noisettes et légumes grillés.
- Tournedos de cabillaud, déclinaison de choux fleur, fumet de poisson aux herbes, grenailles rôties.
- Bar de ligne grillé, céleri poêlé, mini fenouil grillé, émulsion vert de fenouil et graines de coriandre +6€ / invité
- Faux filet de boeuf maturé, millefeuille de pomme de terre au beurre fumé, carotte fane et cardamome, échalote confite. +6€ / invité
- Selle d'agneau de pré-salé farcie, caviar de courgettes au cumin, croustillant de panisse à la coriandre. +6€ / invité

Le Fromage

Buffet fromage : +6€ / invité Plateau de fromages Nationaux : St-Nectaire, St maure, St-Félicien, Tête de moine, Vieux moulin, boulette d'avesnes. Accompagné de beurre, de pains spéciaux et de salade (Possibilité d'adapter en plateau de fromages du Nord)

Le Buffet Desserts

Buffet d'Entremets et de Tartes assortis - Verrines - Fontaine chocolat - Crêpes - Fruits frais - Guimauves.

Pièce Montée de choux ou de macarons - sur demande +3 € / invité

Plateau de fromages avec le buffet desserts pour 1/3 de vos convives au minimum à +6€ / invité.

Le buffet de dessert sera agrémenté de bougies scintillantes, réhausses et présentoirs.

Menu à 70 € par personne (hors options et suppléments)

Service jusque 3 heures du matin compris | Matériel inclus : Nappes - Serviettes* -

Vaisselle - Tables - Chaises

Service après 3 heures du matin au prix de 80 € par heure et par serveur restant, fin de soirée 5h.

*coloris au choix : gris clair, gris foncé, ivoire, blanc | Autres coloris possibles sur devis.

Formule n°2 : MENU ATELIERS à 70€ / invité.

Apéritif d'accueil et entrée sous forme de 3 ateliers culinaires au choix dans la liste suivante :

Atelier Plancha : Gambas marinées thaï, brochettes de boeuf au poivre, brochettes de volaille au curry.

Atelier Burgers : Pain maison aux graines et épices garni de viande hachée et fromage et Pain maison à l'encre de sèche et seigle garni de saumon gravlax, concombre et tzatziki aux herbes.

Bar à huîtres : Huîtres fines de claire n°3 ouvertes devant vos convives, accompagnées de vinaigre d'échalotes, tomates et jus de citron frais. Nous vous proposons 2 autres choix d'huîtres : Marennes d'Oléron ou Prat Ar Coum.

Atelier Jambon à la coupe: Jambon ibérique tranché devant vos convives, accompagné de gressins au céréales, d'une tapenade d'olives vertes et noires maison et tomates confites.

Atelier foie gras : Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest mi-cuit sur un crostini aux céréales, accompagné d'un chutney et de chips de légumes et Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest snacké devant vos yeux.

Atelier Wok : Poitrine de cochon caramélisée, wok de légumes sésame et soja et Gambas marinées au curry, wok de légumes sésame et soja.

Les Plats

- Carré de veau rosé, macaronis farcis au caviar d'aubergines, carotte fane.
- Suprême de caille rôti, cuisse confites, cromesquis de volaille, mille-feuille de céleri et noisettes et légumes grillés.
- Tournedos de cabillaud, déclinaison de choux fleur, fumet de poisson aux herbes, grenailles rôties.
- Bar de ligne grillé, céleri poêlé, mini fenouil grillé, émulsion vert de fenouil et graine de coriandre +6€ / invité
- Faux filet de boeuf maturé, mille-feuille de pomme de terre au beurre fumé, carotte fane et cardamome, échalote confite. +6€ / invité
- Selle d'agneau de pré-salé farcie, caviar de courgette au cumin, croustillant de panisse à la coriandre. +6€ / invité

Le Fromage

Buffet fromage : +6€ / invité Plateau de fromages Nationaux : St-Nectaire, St maure, St-Félicien, Tête de moine, Vieux moulin, boulette d'avesnes. Accompagné de beurre, de pains spéciaux et de salade (Possibilité d'adapter en plateau de fromages du Nord)

Le Buffet Desserts

Buffet d'Entremets et de Tartes assortis - Verrines - Fontaine chocolat - Crêpes - Fruits frais - Guimauves.

Pièce Montée de choux ou de macarons - sur demande +3 € / invité

Plateau de fromages avec le buffet desserts pour 1/3 de vos convives au minimum à +6€ / invité.

Le buffet de dessert sera agrémenté de bougies scintillantes, réhausses et présentoirs.

Menu à 70 € par personne (hors options et suppléments)

Service jusque 3 heures du matin compris | Matériel inclus : Nappes - Serviettes* - Vaisselle - Tables - Chaises

Service après 3 heures du matin au prix de 80 € par heure et par serveur restant, fin de soirée 5h.

*coloris au choix : gris clair, gris foncé, ivoire, blanc | Autres coloris possibles sur devis.

Formule n°3 : MENU SHOW-COOKING 80€ / invité (de Avril à Octobre)

Apéritif d'accueil

5 pièces cocktail salées froides et chaudes

Le plat avec nos braseros « Ofyr »

Nos grillades sur « Ofyr »

Côte à l'os
Magret de canard rosé
Minis chorizo grillés
Pluma ibérique au thym
Grosse gambas grillée

Nos accompagnements :

Siphon de pomme de terre ou pomme de terre grenaille
Brochettes de légumes marinés cuites au brasero
Salades de crudités variées
Sauces et pains variés

Option Food-truck : + 200€ frais de mise en service

Frites maison cuites au gras de boeuf accompagnées d'un siphon au Maroilles
et mayonnaise maison

Le Fromage

Buffet fromage : +6€ / invité Plateau de fromages Nationaux : St-Nectaire, St maure, St-Félicien, Tête de moine, Vieux moulin, boulette d'avesnes. Accompagné de beurre, de pains spéciaux et de salade (Possibilité d'adapter en plateau de fromages du Nord)

Le Buffet Desserts

Buffet d'Entremets et de Tartes assortis - Verrines - Fontaine chocolat - Crêpes - Fruits frais - Guimauves.

Pièce Montée de choux ou de macarons - sur demande +3 € / invité

Plateau de fromages avec le buffet desserts pour 1/3 de vos convives au minimum à +6€ / invité.

Le buffet de dessert sera agrémenté de bougies scintillantes, rehausses et présentoirs.

Menu à 80 € par personne (hors options et suppléments)

Service jusque 3 heures du matin compris | Matériel inclus : Nappes - Serviettes* -
Vaisselle - Tables - Chaises

Service après 3 heures du matin au prix de 80 € par heure et par serveur restant, fin de soirée 5h.

*coloris au choix : gris clair, gris foncé, ivoire, blanc | Autres coloris possibles sur devis.

LES FORFAITS BOISSONS

POUR LE VIN D'HONNEUR (durée 2 heures)

- Toutes boissons avec champagne brut 16 €/personne
le champagne, l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits).
- Toutes boissons avec méthode traditionnelle 10 €/personne
la méthode traditionnelle, l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits).
- Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins) 6 €/personne

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

En option :

- Fût de bière Luxe du Moulin (20 litres) 180€.
- Fût de Bière spécial 20 litres 200€ : Queue de charrue, Anosteké (Blonde / IPA / NEIPA), Cuvée des trolls , Triple Karmeliet, Moulin d'Ascq (Blonde / IPA), Pévèle PVL, Chouffe, Brique House.
- Fût de Bière spécial 30 litres 280€ : Ch'Ti, Anosteké IPA , Cuvée des trolls , Triple Karmeliet.
- Bonbonnes Detox (x3) de 5 litres 100€.
- Les Mocktails de Sélection 4€/ la bouteille de 25cl, « Hippie Rebelle » : Ananas, Passion, Hibiscus, « Madame Yang » : Framboise, Litchi, Baies roses, « Nymphette Délicieuse » - Fraise, Goyave, Violette.

POUR L'APÉRITIF, LE DÎNER ET LA SOIRÉE

- Toutes boissons avec champagne brut 28 €/personne
Apéritif : le champagne, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : Eaux minérale & gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly,...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...), la bière pression*
Dessert : le champagne brut, les eaux, le café, la bière pression*
Soirée : le champagne brut, la bière pression*, les softs, le café
- Toutes boissons avec méthode traditionnelle 22 €/personne
Apéritif : la méthode traditionnelle, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : Eaux minérale & gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly,...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...), la bière pression*
Dessert : la méthode traditionnelle, les eaux, le café, la bière pression*
Soirée : la méthode traditionnelle, la bière pression*, les softs, le café.
- Toutes boissons avec VOTRE champagne ou VOTRE méthode traditionnelle..... 18 €/personne
Apéritif : VOTRE champagne ou méthode, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : Eaux minérale & gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly,...), le vin rouge (Saint Emilion, Graves...), la bière pression*
Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café
Soirée : VOTRE champagne ou méthode, la bière pression*, les softs, le café.
Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.
- Toutes boissons avec VOTRE champagne et VOS vins 12 €/personne
Apéritif : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, es softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : VOS vins, NOTRE bière pression*, Eaux minérale & gazeuse
Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café
Soirée : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, la bière pression*, les softs, le café.
Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

*Bière pression comprise : Luxe du Moulin, si bière spéciale +1€/ invité

Forfaits invités de soirée, devis à la demande

MENU ENFANT (-12 ans)

Vin d'honneur

Nous comptons 1 part adulte pour 3 enfants.
Boissons softs 5€ / enfant.

Dîner 25€ / enfant

Apéro : Clubs sandwichs / Cakes

Formule Snacking : frites / burgers / nuggets / sauces /
boissons et buffet de desserts avec les adultes.

Nous vous remercions de bien vouloir prévoir une ou plusieurs babysitters
si le nombre d'enfant est supérieur à 10.



LES « AFTERS »

Offrez à vos convives un moment gourmand en fin de soirée !
Voici nos formules « afters » :

Barquette de frites + sauces : 4€/pers

Barquette de frites + 2 mini burgers : 8€/pers

Candy Bar : 4€/pers



REBOND

Donnez rendez-vous à vos proches le lendemain de votre mariage au Carré du Hélin, pour faire durer le plaisir et partagez un moment convivial autour d'une formule « Brunch » ou « Food-truck » !

Location de l'espace 500€ (le choix de l'espace sera défini par nos soins)
(De 11h00 à 17h00 - heure supplémentaire après 17h00 au prix de 60€ par heure et par serveur)

1) FORMULE « BRUNCH »
32€ / personne (avec les softs)*

CÔTE SUCRE

Mini viennoiseries - pain - beurre - confitures - crêpes - chocolat - cassonade - muffins - tartes variées - brownies - salade de fruits de saison.

CÔTE SALE

Oeufs brouillés - bacon - saumon fumé - blinis tzatziki - saumon mi-cuit aux herbes - jambon blanc - jambon de parme et toast à l'ail - variétés de charcuterie et terrine -toasts - plateau de fromages variés - pain.

CÔTE FRAICHEUR

Salade de pomme de terre - salade de crudités - taboulé aux herbes fraîches.

2) FORMULE « FOOD-TRUCK » (Minimum de 50 pers)
25€ / personne (avec les softs)*

Formule « BARAQUE à FRITES »

Burger - frites - sauces

Desserts : Mini brownies - mini tartes variées

+

*Le service obligatoire : 180€ / maître d'hôtel (1 serveur pour 30 pers de 10h à 17h)

*Les alcools à la consommation à la bouteille : Vin rouge Bordeaux 12€
- Champagne Brut 25€ - Méthode traditionnelle 18€

Fût de bière de 6 litres 60€ - Fût de bière de 20 litres 180€ Luxe du Moulin
(les alcools peuvent être apportés par vos soins)