



GROUPES, ÉVÉNEMENTS & LOCATIONS

Étangs des Fouilles

DAZA accueille les groupes dans le cadre naturel des Étangs des Fouilles. Notre cuisine mêle inspirations italiennes et japonaises dans des formules pensées pour les anniversaires, repas de famille, clubs, entreprises et événements privés. Les menus sont définis à l'avance afin de garantir un service fluide et un budget clair.

1. RÉSERVATION, DÉLAIS & ORGANISATION

Les formules groupes sont établies sur devis selon la date, le nombre de participants, les horaires et l'organisation souhaitée. La réservation n'est considérée comme totalement confirmée qu'après réception effective de l'acompte de 30 %.

- Les choix complets (formule, plats, nombre de Curry / Ramen, desserts, boissons et contraintes alimentaires) doivent être communiqués au plus tard le dimanche précédant l'événement.
- Le nombre définitif de participants est garanti 48 heures avant l'événement. Toute diminution après ce délai reste facturée sur base du nombre confirmé.
- Toute demande d'horaire particulier, de prolongation, de matériel, de musique ou de configuration spécifique doit être communiquée avant confirmation du devis ; un supplément peut s'appliquer selon les besoins en personnel et la durée.

2. TROIS NIVEAUX DE FORMULE

Apéritif compris dans toutes les formules : 1 Curtius Smash 25 cl OU 1 coupe de Prosecco.

Dessert classique compris : crème brûlée au Calvados, tiramisù, mousse Gianduia, gaufre vanille-chocolat-noisettes ou Sgroppino selon disponibilité et organisation.

FORMULE	COMPREND
ESSENTIELLE	Apéritif + plat + dessert
CONVIVIALE	Apéritif + planches DAZA + plat + dessert
GRANDE TABLE	Apéritif + buffet DAZA Italie × Japon + plat + dessert

3. PRIX SELON LE PLAT PRINCIPAL

PLAT PRINCIPAL	ESSENTIELLE	CONVIVIALE	GRANDE TABLE
Burger DAZA - viande ou végété	29 €	39 €	44 €
Trio di Pasta	31 €	41 €	46 €
Riz Curry végété OU Ramen Tantan	31 €	41 €	46 €
Choucroute DAZA signature	34 €	44 €	49 €
Manzo DAZA	45 €	55 €	60 €

Les prix groupes sont construits sur une organisation et des choix communiqués à l'avance. Les éventuels suppléments ou adaptations sont toujours précisés dans le devis avant confirmation.

4. PLANCHES DAZA & BUFFET ITALIE × JAPON

PLANCHES DAZA

Assortiment de charcuteries italiennes et de fromages italiens variés, Vitello Tonnato, pain et condiments, accompagné de légumes, pickles et préparations du moment. Selon la saison : aubergines marinées, poivrons doux ou rôtis, tomates cerises au basilic, échalotes confites, olives mixtes, oignons pickles, edamame et autres préparations maison.

BUFFET DAZA

Base commune : charcuteries italiennes, fromages, Vitello Tonnato, salade, pain et condiments. Pour les légumes, trois univers sont possibles :

- Italiano : sélection de légumes et préparations façon Felicità.
- Banchan : kimchi, daikon, courgettes, shiitake, edamame et préparations d'inspiration asiatique selon saison.
- Due Mondi : mélange des deux univers - notre recommandation pour refléter au mieux l'identité DAZA.

5. LES PLATS GROUPES

BURGER DAZA

Burger signature, frites de patate douce et sauce brune japonaise. Choix viande ou végétarien possible individuellement, communiqué à l'avance.

TRIO DI PASTA

Trois recettes choisies à l'avance pour l'ensemble du groupe et servies à partager. La sélection est adaptée à la carte DAZA et aux contraintes du jour. Les éventuelles recettes premium font l'objet d'un supplément précisé au devis.

RIZ CURRY / RAMEN TANTAN

- Riz Curry japonais végétarien : riz japonais, curry doux, légumes, shiitake, daikon, aubergine, sésame et shiso.
- Ramen DAZA Tantan : nouilles fraîches, bouillon poulet / bœuf, sésame, poulet frit, œuf mariné, bambou, daikon, gingembre, wakame et nori.
- Chaque convive peut choisir Curry ou Ramen ; le nombre de chaque doit être communiqué à l'avance. Piment supplémentaire sur demande.

CHOUCRUTE DAZA SIGNATURE - AUTOMNE / HIVER

Choucroute et viandes traditionnelles, oignons confits déglacés au kaeshi (soja, sucre, mirin), saké et vin blanc, purée de pommes de terre maison au sésame et épices japonaises, moutarde à l'ancienne.

MANZO DAZA

- Filet pur de bœuf irlandais 200 g OU entrecôte Aubrac 250 g.

- Frites de patate douce, sauce brune japonaise, salade mizuna / roquette et vinaigrette japonaise.
- Sauce au choix : 5 poivres ; tonka & chocolat amer ; champignons & shiitake.

6. DESSERTS & ALTERNATIVES

DESSERT	CONDITION
Crème brûlée au Calvados	Inclus
Tiramisù	Inclus
Mousse Gianduia	Inclus
Gaufre vanille, chocolat, noisettes	Inclus
Sgroppino	Inclus selon organisation
Milkshake / Frozen Pairing	Supplément selon carte
Irish Coffee	Supplément selon carte
Limoncello	Supplément selon carte
Gâteau apporté - découpe, service & vaisselle	3 € / pp

7. BOISSONS - RÉFÉRENCES DAZA

Les références et forfaits DAZA sont distincts de ceux de La Felicità. Les vins sont proposés au choix en origine italienne ou française, selon deux gammes : Pichet du Patron et Sélection Premium.

RÉFÉRENCE	PRIX CARTE
Curtius Smash 25 cl	4 €
Prosecco La Contessa	5 €
Vin au verre rouge / blanc / rosé - Italie ou France	4 €
Pichet du Patron 50 cl - Italie ou France	15 €
Sélection Premium 75 cl - Italie ou France	25 €

8. EXTENSIONS BOISSONS AU MENU

Le premier apéritif est déjà compris dans les formules restauration. Les options ci-dessous s'ajoutent donc au menu et concernent principalement le vin et le digestif.

EXTENSION	QUANTITÉ	GAMME PICHET	GAMME PREMIUM
CONVIVIALE	1/3 bouteille / personne	+7 € / pp	+7,50 € / pp
GENEROSA	1/2 bouteille / personne	+10 € / pp	+11,50 € / pp
COMPLETA	1/2 bouteille + 1 digestif maison	+16 € / pp	+17,50 € / pp

- Choix rouge / blanc / rosé et Italie / France selon disponibilités de la sélection du moment.
- Un second apéritif peut être ajouté à la demande et est facturé au tarif groupe convenu sur le devis.
- Les forfaits sont quantitatifs et jamais « à volonté ». Les consommations sont suivies et l'organisateur est averti lorsque le forfait est atteint.

- Après le forfait, les consommations supplémentaires sont soit prises en charge par l'organisateur, soit payées directement par les invités, selon l'organisation prévue.

9. EAUX & SOFTS

Aux Étangs, l'eau n'est pas incluse automatiquement dans les formules restauration. Eaux, softs et consommations complémentaires sont facturés selon la carte DAZA ou selon le devis convenu.

10. NOS ESPACES

Privatisation partielle ou complète possible selon le nombre de convives, la date et l'organisation. Les capacités peuvent varier selon la configuration des tables et les contraintes de l'événement.

ESPACE	CAPACITÉ INDICATIVE
Salle principale	±35 personnes assises
Deuxième salle	±40 à 60 personnes assises
Terrasse couverte	±30 à 40 personnes assises
Grande terrasse extérieure	40+ personnes assises, vue sur les étangs

11. LOCATION DE SALLE SANS RESTAURATION

La location pure est possible selon disponibilité. Base indicative : environ 10 € par personne. Cette base couvre la mise à disposition de l'espace ; le devis est ensuite adapté aux horaires, à la durée, à la configuration et aux prestations demandées.

- Suppléments éventuels : personnel, service bar, nettoyage, verrerie, vaisselle, couverts, nappage, matériel, écran / sonorisation, rangement, déchets ou configuration particulière.
- Toute demande en dehors des horaires convenus ou nécessitant une présence supplémentaire est chiffrée avant confirmation.

ACCÈS À LA CUISINE : la cuisine professionnelle n'est pas accessible librement. Tout accès ou usage doit être expressément autorisé et se fait obligatoirement sous la supervision du chef. Présence du chef : 30 € / heure, en supplément de la location et des éventuelles autres prestations nécessaires.

Un devis détaillé est établi avant confirmation. Un état des lieux et/ou une caution peuvent être demandés selon la nature de l'événement et le matériel utilisé.

12. CONDITIONS GÉNÉRALES

- Acompte de 30 % pour confirmer toute réservation sur devis ; la réservation n'est totalement confirmée qu'après réception de l'acompte.
- Solde payable le jour de l'événement sauf accord contraire repris au devis.
- Toute consommation hors forfait est facturée en supplément.
- Toute casse ou dégradation est facturée au responsable de la réservation.
- Les horaires convenus doivent être respectés ; toute prolongation ou modification importante est soumise à validation préalable et peut entraîner un supplément.
- Les allergies, intolérances et régimes alimentaires doivent être signalés avec les choix définitifs ; les adaptations restent soumises à faisabilité.

13. CONTACT

DAZA - Kitchen & Lake House
Étangs des Fouilles
E-mail : etangsdesfouilles@gmail.com
Téléphone : 0497 04 93 19