

Toutes nos félicitations !



*"Le mariage, c'est la volonté
à deux de créer l'unique"*

FRIEDRICH NIETZSCHE



BIENVENUE À COQUILLADE PROVENCE RESORT & SPA

UN RELAIS & CHÂTEAUX 5 ÉTOILES AU COEUR DES VIGNES



VOTRE MARIAGE EN PROVENCE AU MILIEU DES VIGNES

Découvrez un domaine intimiste et convivial au coeur même du parc naturel régional du Luberon.

Un écrin d'exception pour faire de votre événement, un moment tout à fait inoubliable.

Une équipe à votre écoute :

Pour préparer votre mariage, nous mettons à votre disposition nos compétences ainsi qu'une liste de partenaires de référence pour assurer la cérémonie symbolique, les animations et services associés à votre mariage.

Que ce soit dans le cadre de l'organisation de votre cérémonie laïque, de votre vin d'honneur ou autres animations, nous mettons à votre disposition plusieurs espaces tels que : le "Jardin des Beaux Arts et son amphithéâtre", le "Aureto Lounge" et la "Grande gloriette et son potager".



VOTRE CÉRÉMONIE

Plusieurs univers pour vos envies et vos besoins.

Le lieu de cérémonie est mis à votre disposition "vierge", pour vous permettre de l'adapter et de le décorer selon votre goût.

Les ornements floraux et autres décorations ne sont pas fournies par l'hôtel. De nombreux prestataires sont à votre service pour vous aider à aménager cet espace (renseignements auprès de notre service events).

Location d'espace de cérémonie : à partir de 500.00 €/ lieu

LE JARDIN DES BEAUX ARTS ET SON AMPHITHÉÂTRE

Jusqu'à 150 personnes

Au cœur des cyprès de Florence et des statues qui l'ornent, le Jardin des Beaux Arts est agrémenté d'un amphithéâtre qui pourra accueillir tous vos convives pour ce moment inoubliable.

LE AURETO LOUNGE

Jusqu'à 100 personnes

Avec une vue imprenable sur notre vignoble, le Aureto Lounge est parfait pour profiter de ce moment intimiste.

LA GRANDE GLORIETTE ET SON POTAGER

Jusqu'à 60 personnes

Envie d'une échappée champêtre et d'un écrin romantique ? La Gloriette et son potager sont les endroits rêvés pour être au plus près de la nature et donner ce petit "je ne sais quoi" à votre cérémonie.

et lorsque la pluie s'invite...

LE SALON PAPILLON

Le salon Papillon profite d'une lumière naturelle au cœur même du hameau de l'hôtel. Agrémentée de son jardin d'hiver et de ses grandes ouvertures, elle bénéficie d'une superbe vue dégagée surplombant les vignes. Cet espace sera idéal pour abriter votre cérémonie.



VOTRE VIN D'HONNEUR

NOS FORMULES

"LE CHAMPAGNE !" - 55.00 €/ pers

2 coupes de champagne "Sélection du moment"*
Boissons softs (jus de fruits, sodas, eaux minérales)
6 amuses-bouches par personne

**Possibilité d'une autre sélection de champagne avec supplément*

"LE COCKTAIL !" - 55.00 €/ pers

Un cocktail cup au choix (liste ci-dessous)
Boissons soft (jus de fruits, sodas, eaux minérales)
6 amuses-bouches par personne

"LA SANGRIA BLANCHE " - 45.00 €/ pers

Le cocktail Sangria Blanche
Boissons soft (jus de fruits, sodas, eaux minérales)
6 amuses-bouches par personne

Pour chaque formule de vin d'honneur, vous avez la possibilité de choisir un second cocktail dans la liste ci-dessous (supplément de 18.00 €/ pers)

NOS COCKTAILS CUPS

Rasmopolitan

Vodka, crème de framboise, citron, jus de cranberry

Gin Passion

Gin Curaçao bleu, jus de mangue, jus de fruit de la passion, citron

Planter's Punch

Rhum cubain, jus d'orange, jus d'ananas, Cointreau

Teotihuacan

Tequila, jus d'ananas, jus de mangue, citron, sirop de fraise

Mojito

Rhum blanc, sirop de sucre de cannes, menthe fraîche, eau gazeuse

Aperol Spritz

Prosecco, aperol

Sangria Blanche

Vin Aureto blanc, crème de pêche, jus de pomme, limonade, fruits de saison

POUR LES ENFANTS :

"LE KIDS" - 25.00 €/ enfant (de 4 à 12 ans)

Boissons soft (jus de fruits, sodas, eaux minérales)
4 amuses-bouches par enfant

VOTRE VIN D'HONNEUR

LIVE STATION / SHOW COOKING

Chariot de Glaces	Tarif sur demande
"Oysterman"	15.00 €/ pers
Foie gras et pains maison	25.00 €/ pers

Chef's fee : supplément de 50.00€/ heure par live station

NOS VERRINES ET CANAPÉS

CANAPÉS

Caviar d'aubergine, légumes grillés
Tapenade d'artichaut barigoule
Chèvre du Roves au miel de lavande
Crème de chou-fleur au chorizo
Tataki de thon au sésame grillée
Duxelle de champignons et morille
Jambon de Parme, pain de tomate

VERRINES

Crème de petit pois à la Française
Bouillabaisse
Espuma de pomme de terre saveur truffe
Crème d'artichaut, jus de barigoule
Chips de yuka, tomates concassées
Tempura de gambas, mayonnaise au curry vert
Tartare de bar au citron basilic
Gelée de tourteaux, eau de gaspacho
Soupe de concombre et chèvre frais
Soupe de melon au vin doux

4.50 €/ amuse-bouche supplémentaire

Liste susceptible de changer en fonction de la saison



VOTRE REPAS GASTRONOMIQUE

Les menus ci-dessous sont proposés dans notre restaurant gastronomique uniquement

MENU TENTATION

Mise en bouche

Entrée

Plat : poisson OU viande

Assiette de fromages - supplément 20.00 €

Dessert ou wedding cake

Tarif : 105.00 € (hors boissons)

MENU SAVOUREUX

Mise en bouche

Entrée

Plat poisson OU viande

Assiette de fromages - supplément 20.00 €

Dessert ou wedding cake

Tarif : 125.00 € (hors boissons)

MENU MERVEILLEUX

Mise en bouche

Entrée

Plats poisson ET viande

Assiette de fromages - supplément 20.00 €

Dessert ou wedding cake

Tarif : 145.00 € (hors boissons)

Supplément pièce montée & wedding cake

A partir de 20 personnes

Tarif pièce montée choux (vanille, chocolat, caramel, café) :

A partir de 6.00 € le chou

Tarif wedding cake à la française :

A partir de 18.00 € la part

NOS FORFAITS BOISSONS

Consommations pendant le repas

FORFAITS VINS

Forfait vin Aureto

Rouge, blanc, rosé

1/2 bouteille par personne toute couleur confondue

Tarif : 25.00 €/ pers

Forfait Découverte de la région

Rouge et blanc

1/2 bouteille par personne toute couleur confondue

Tarif : 35.00 €/ pers

Forfait Châteauneuf-du-Pape

Rouge et blanc

1/2 bouteille par personne toute couleur confondue

Tarif : 45.00 €/ pers

Forfait Sélection grands crus

Rouge et blanc

1/2 bouteille par personne toute couleur confondue

Tarif : 60.00 €/ pers

Forfait accord mets & vins sur mesure sur demande

FORFAIT SOFTS (durée 2h00)

Jus d'orange

Jus de raisin du domaine Aureto

Coca, coca light

Orangina, schweppes

Tarif : 16.00 €/ pers

LES PLUS

Coupe de champagne

Champagne "du moment"

19.00 €/ coupe

Champagne rosé "du moment"

22.00 €/ coupe

Autres marques sur demande





NOS FORMULES OPEN BAR

Consommation du début de la soirée dansante pour une durée de 2h00 ou 3h00, puis à l'heure

OPEN BAR N° 1

Sélection de boissons non alcoolisées : jus de fruits, softs, eaux minérales et pétillantes

Vin du domaine

Bière

Tarif durée de 2h00 : 40.00 €/ pers

Tarif durée de 3h00 : 55.00 €/ pers

Supplément par heure supplémentaire : 24.00 €/pers

OPEN BAR N° 2

Sélection de boissons non alcoolisées : jus de fruits, softs, eaux minérales et pétillantes

Champagne

Whisky, gin, rhum, vodka et bière

Tarif durée de 2h00 : 60.00 €/ pers

Tarif durée de 3h00 : 85.00 €/ pers

Supplément par heure supplémentaire : 34.00 €/pers

MIDNIGHT SNACK

FORMULE "SNACK"

Assortiment de 2 wraps
Assortiment de 2 cupcakes

Tarif : 12.00 €/ pers

FORMULE "USA"

Pizza OU Hamburger OU Hot-dog
Assortiment de 2 cupcakes

Tarif : 15.00 €/ pers

CANDY BAR

FORMULE "LITTLE SWEETS"

Assortiment de 3 confiseries différentes
Assortiment de 2 sucettes différentes
Pop-corn sucré

Tarif : 10.00 €/ pers

FORMULE "SWEETS"

Assortiment de 5 confiseries différentes
Assortiment de 2 sucettes différentes
Macaron (1 parfum au choix)
Pop-corn sucré

Tarif : 14.00 €/ pers





VOTRE BRUNCH

Sunday Brunch au restaurant Les Vignes

Assortiment de pains
Assortiment de viennoiseries
Brioche
Fruits
Confitures & miel
Laitages & fruits
Céréales
Oeufs brouillés, petits saucisses & légumes fins
Plateau de charcuteries
Plateau de fromages
Saumon fumé & salades fraîcheurs
Côtes d'agneau grillées
Saumon ou lotte grillée
Tian de légumes & pomme de terre grenaille
Grand buffet de desserts

Boissons chaudes & jus de fruits
Le jus "After party"
Champagne
Eaux minérales plates & gazeuses

Tarif brunch pris à la place du petit-déjeuner :

Adulte : 70.00 €

Enfant (4 à 12 ans) : 25.00 €

Tarif brunch :

Adulte : 90.00 €

Enfant (4 à 12 ans) : 30.00 €





DISPONIBILITÉS ET TARIFS 2021

Pour un minimum de 28 chambres réservées au mois de avril et octobre, nous offrons la Suite de luxe pour les mariés, avec l'accueil VIP et un massage en duo d'une durée de 1h00 dans notre Spa.

AVRIL 2021

28 chambres : à partir de 12 660.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 20 120.00 € / nuit
68 chambres : à partir de 32 780.00 € / nuit

MAI 2021

28 chambres : à partir de 17 440.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 29 740.00 € / nuit
68 chambres : à partir de 47 180.00 € / nuit

JUIN 2021

Réservation de 2 nuits minimum

28 chambres : à partir de 19 640.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 33 170.00€ / nuit
68 chambres : à partir de 52 810.00 € / nuit

JUILLET 2021

Réservation de 2 nuits minimum

Première semaine de juillet uniquement

28 chambres : à partir de 19 640.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 33 170.00€ / nuit
68 chambres : à partir de 52 810.00 € / nuit

AOÛT 2021

Réservation de 2 nuits minimum

Deux dernières semaines de août uniquement

28 chambres : à partir de 19 640.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 33 170.00€ / nuit
68 chambres : à partir de 52 810.00 € / nuit

SEPTEMBRE 2021

Réservation de 2 nuits minimum

28 chambres : à partir de 17 440.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 29 740.00 € / nuit
68 chambres : à partir de 47 180.00 € / nuit

OCTOBRE 2021

28 chambres : à partir de 12 660.00 € / nuit
40 chambres : à partir de 20 120.00 € / nuit
68 chambres : à partir de 32 780.00 € / nuit

Forfait privatisation de l'hôtel (68 chambres) : 8 000.00 €



RENSEIGNEMENTS

Les prestataires

Nous mettons à votre disposition une liste de contacts de prestataires pour organiser votre plus beau jour.

N'hésitez pas à nous en faire la demande !

Nous avons aimé travailler avec :

Wedding planner :

- Dites-moi oui !
- Lucy Till French Weddings

Photographe :

- Studio Cabrelli
- Estellane

Fleuriste :

- La Bouquetière
- Canopea Design

DJ :

- Basile DJ
- AGO Events

Groupes de musique :

- Alexis Borrely
- Ensemble Evolutis (Renaud Gigord)

Nous trouvons aussi pour vous :

- Voitures de collection
- Célébrant pour les cérémonies laïques
- Baby-sitter
- animateurs
- Etc ...

Crédit photos

Page de couverture : Maya Marechal



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

NOUS ORGANISONS POUR VOUS :

- Organisation d'animations ou d'activités chez nous ou avec nos prestataires en intérieur ou extérieur : circuit vélo, randonnée biathlon, tir à l'arc, quad, canoë, atelier de dégustation, création de cocktail, cours de cuisine, cours de fitness, pilate, yoga, ...
- Organisation de transferts groupes ou individuels vers gares et aéroports

ACCÈS



EN VOITURE :

GPS : 043° 51.47.00' N 05° 17.12.00' E

EN AVION :

Aéroport Marignane - Provence ou Avignon

EN TRAIN :

Gare TGV Avignon (47 km) et gare TGV Aix (82 Km)

CONTACTS



Service sales & marketing

Responsable : Nathalie Pilot

T : +33 (0) 4 90 74 71 74

Mail : commercial@coquillade.fr

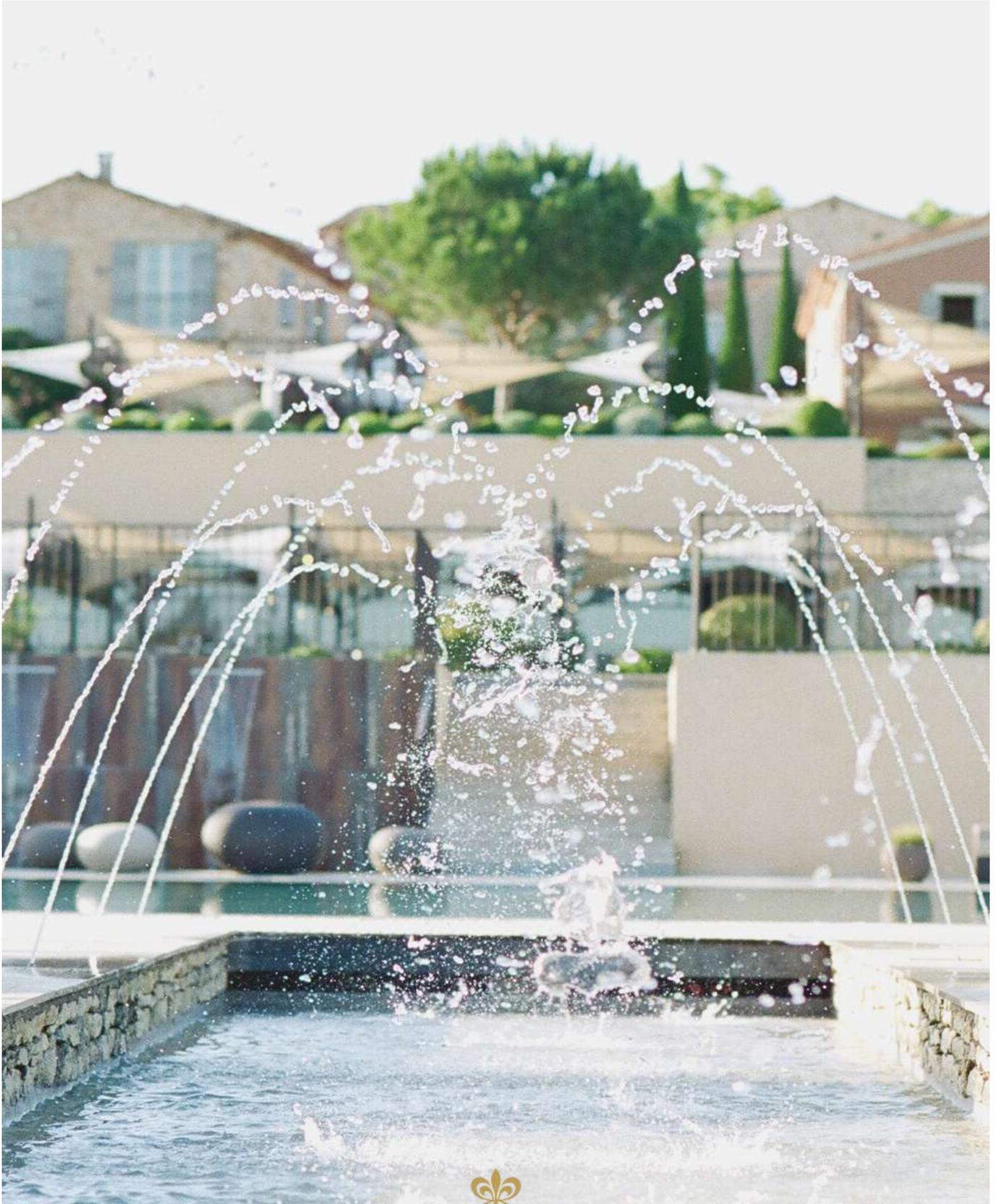


Service sales & events

Jasmine Seymus et Julie Kergoat

T : +33 (0) 4 90 74 71 74

Mail : events@coquillade.fr



Coquillade Provence Resort & Spa
Le Perrotet - 84400 Gargas
T +33 (0) 4 90 74 71 74
www.coquillade.fr - info@coquillade.fr

HÔTEL ★ GASTRONOMIE ★ SPA ★ VIGNOBLE ★ CYCLISME ★