

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 1 500.00 € / lieu**

## LE JARDIN DES BEAUX ARTS ET SON AMPHITHÉÂTRE

**Jusqu'à 100 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 80 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 50 personnes**

Envie d'une échappée champêtre et d'un écrin romantique ? La Gloriette et son potager est l'endroit rêvé pour être au plus près de la nature et donner ce petit côté "bucolique" à votre cérémonie.



# VOTRE VIN D'HONNEUR

---

## NOS FORMULES

### "LE CHAMPAGNE !" - 65.00 €/ pers

1 bouteille pour 3 "Sélection du sommelier"\*  
Boissons softs (jus de fruits, sodas, eaux minérales)  
5 canapés par personne

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

### "LE COCKTAIL !" - 65.00 €/ pers

Un cocktail au choix (liste ci-dessous)  
Boissons soft (jus de fruits, sodas, eaux minérales)  
5 canapés par personne

### "FONTAINE DE CHAMPAGNE " - 85.00 €/ pers

Fontaine de champagne  
Boissons soft (jus de fruits, sodas, eaux minérales)  
5 canapés 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 20.00 €/pers)*

## NOS COCKTAILS CUPS

### Cosmopolitan

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

---

## 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

	Tarif sur demande
Chariot de Glaces "Oysterman"	25.00 €/ pers
Foie gras terrine et pains maison	32.00 €/ pers
Foie gras poêlé et pains maison	38.00 €/ pers
Foie gras terrine + foie gras poêlé et pains maison	70.00 € /pers

**Chef's fee : supplément de 120.00€/ heure par Chef 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

**5.50 €/ amuse-bouche supplémentaire**

**Liste susceptible de changer en fonction de la saison**



# VOTRE MENU DE MARIAGE

---

## MENU TENTATION

Amuse-bouche

Entrée

Plat : poisson ou viande

Dessert ou wedding cake

**Tarif : dès 105.00 € (hors boissons)**

## MENU SAVOUREUX

Amuse-bouche

Entrée

Plat : poisson ou viande

Assiette de fromages

Dessert ou wedding cake

**Tarif : dès 125.00 € (hors boissons)**

## MENU MERVEILLEUX

Amuse-bouche

Entrée

Plats poisson et viande

Assiette de fromages - **supplément 20.00 €**

Dessert ou wedding cake

**Tarif : dès 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 8.00 € le chou

**Tarif wedding cake à la française :**

A partir de 22.00 € 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, blanc, rosé

1/2 bouteille par personne toute couleur confondue

**Tarif : 35.00 €/ pers**

### Forfait "Prestige"

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 : 20.00 €/ pers**

## FORFAIT EAU ET CAFÉ

Eau minérale et pétillante

Café ou Thé

**Tarif : 10.00 €/ pers**

## LES PLUS

---

### Coupe de champagne

Champagne maison

22.00 €/ coupe

Champagne rosé maison

25.00 €/ coupe

### Autres marques sur demande



# NOS FORMULES OPEN BAR

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

Gin, vodka, bière

**Tarif durée de 2h00 : 55.00 €/ pers**

**Tarif durée de 3h00 : 70.00 €/ pers**

**Supplément par heure supplémentaire : 28.00 €/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 : 75.00 €/ pers**

**Tarif durée de 3h00 : 95.00 €/ pers**

**Supplément par heure supplémentaire : 42.00 €/pers**

## OPEN BAR N° 3

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

Sélection de 4 cocktails : Mojito, Aperol Spritz, Moscow Mule, Margarita

**Tarif durée de 2h00 : 95.00 €/ pers**

**Tarif durée de 3h00 : 115.00 €/ pers**

**Supplément par heure supplémentaire : 50.00 €/pers**

## Supplément personnel

**Tarif personnel : 100.00 €/heure supplémentaire par salarié présent**

**Tarif service technique (Un technicien dédié à votre évènement après 22h) : 100.00€/heure**

# MIDNIGHT SNACK

---

## FORMULE "SNACK"

Assortiment de 2 wraps  
Assortiment de 2 cupcakes

**Tarif : 22.00 €/ pers**

## FORMULE "CROQ' MONSIEUR"

Croque-monsieur  
Frites

**Tarif : 22.00 €/ pers**

## FORMULE "USA"

Pizza OU Hamburger OU Hot-dog  
Assortiment de 2 cupcakes

**Tarif : 25.00 €/ pers**

**OPTION :** Popcorn salé

**Tarif : 12.00 €/ pers**

# CANDY BAR

---

## FORMULE "LITTLE SWEETS"

Assortiment de 3 confiseries différentes  
Assortiment de 2 sucettes différentes

**Tarif : 22.00 €/ pers**

## FORMULE "SWEETS"

Assortiment de 5 confiseries différentes  
Assortiment de 2 sucettes différentes  
Macaron (1 parfum au choix)

**Tarif : 32.00 €/ pers**

**OPTION :** Popcorn sucré

**Tarif : 12.00 €/ pers**





# VOTRE BRUNCH

---

## Sunday Brunch au restaurant Les Vignes

Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saison et/ou de l'inspiration du Chef

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 à discrétion  
Eaux minérales plates & gazeuses

### Tarif brunch :

Adulte : dès 110.00 €

Enfant (4 à 12 ans) : dès 45.00 €





# DISPONIBILITÉS ET TARIFS 2023

Pour un minimum de 28 chambres réservées au mois d'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 2022

### *Réservation de 2 nuits minimum*

13 chambres : à partir de 15 090.00 € / nuit  
28 chambres : à partir de 27 905.00 € / nuit  
35 chambres : à partir de 33 130.00 € / nuit  
63 chambres : à partir de 58 785.00 € / nuit

## MAI 2022

### *Réservation de 2 nuits minimum*

13 chambres : à partir de 17 340.00 € / nuit  
28 chambres : à partir de 31 970.00 € / nuit  
35 chambres : à partir de 40 530.00 € / nuit  
63 chambres : à partir de 68 000.00 € / nuit

## JUIN 2022

### *Réservation de 2 nuits minimum*

13 chambres : à partir de 21 060.00 € / nuit  
28 chambres : à partir de 39 205.00 € / nuit  
35 chambres : à partir de 49 130.00 € / nuit  
63 chambres : à partir de 85 335.00 € / nuit

## SEPTEMBRE 2022

### *Réservation de 2 nuits minimum*

13 chambres : à partir de 17 340.00 € / nuit  
28 chambres : à partir de 31 970.00 € / nuit  
35 chambres : à partir de 40 530.00 € / nuit  
63 chambres : à partir de 68 000.00 € / nuit

## OCTOBRE 2022

### *Réservation de 2 nuits minimum*

13 chambres : à partir de 15 090.00 € / nuit  
28 chambres : à partir de 27 905.00 € / nuit  
35 chambres : à partir de 33 130.00 € / nuit  
63 chambres : à partir de 58 785.00 € / nuit

## Informations :

Les mariages ne sont pas organisés sur les mois de juillet et août

Forfait privatisation du spa (hors soins et cours de sport) et du Cycling Center : 8 000.00 € / nuit

*\*forfait privatisation possible dès réservation des 63 chambres*



# 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
- Nicole Milton
- 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](mailto:commercial@coquillade.fr)

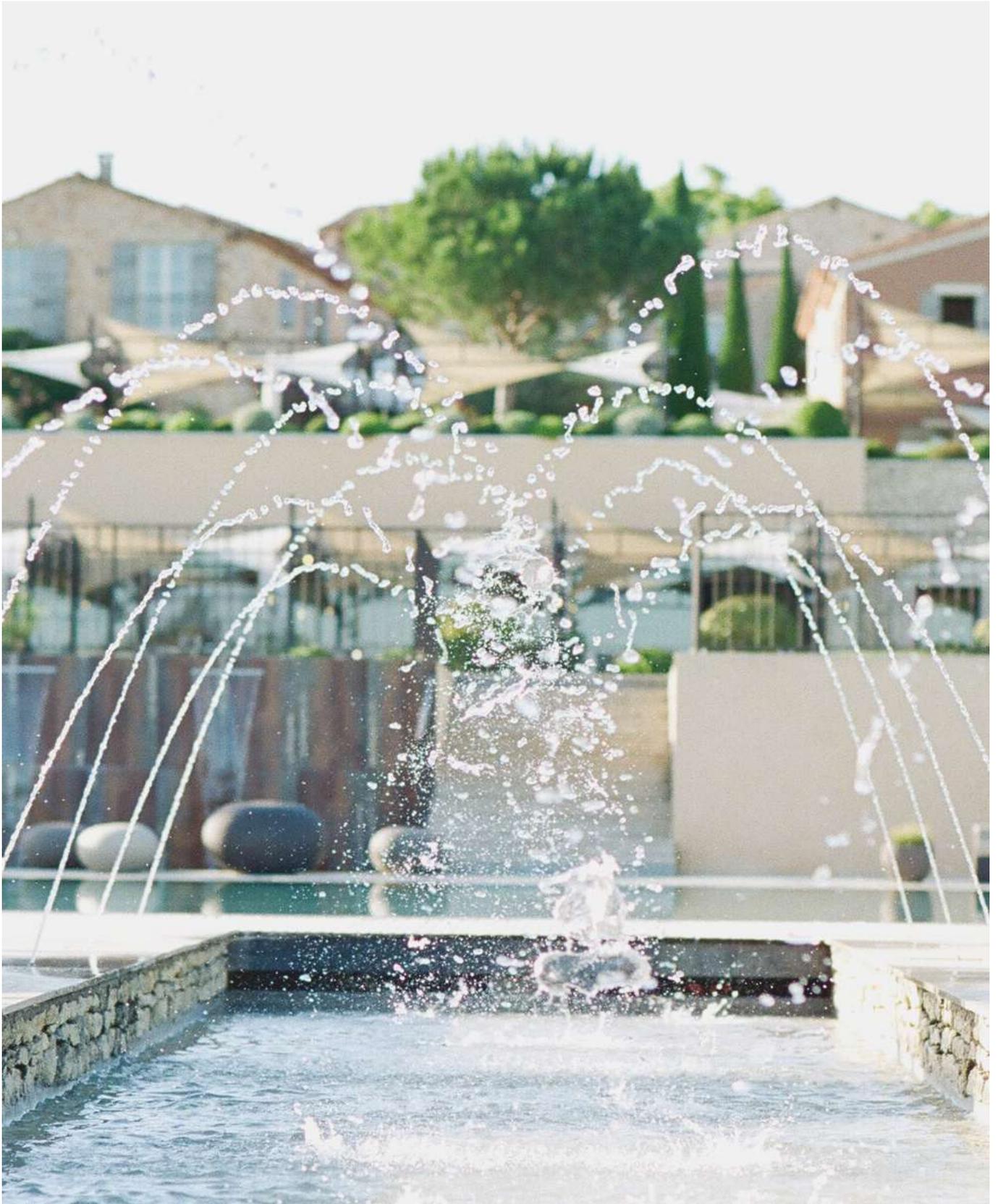


### Service sales & events

Jasmine Seymus et Julie Kergoat

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

Mail : [events@coquillade.fr](mailto:events@coquillade.fr)



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