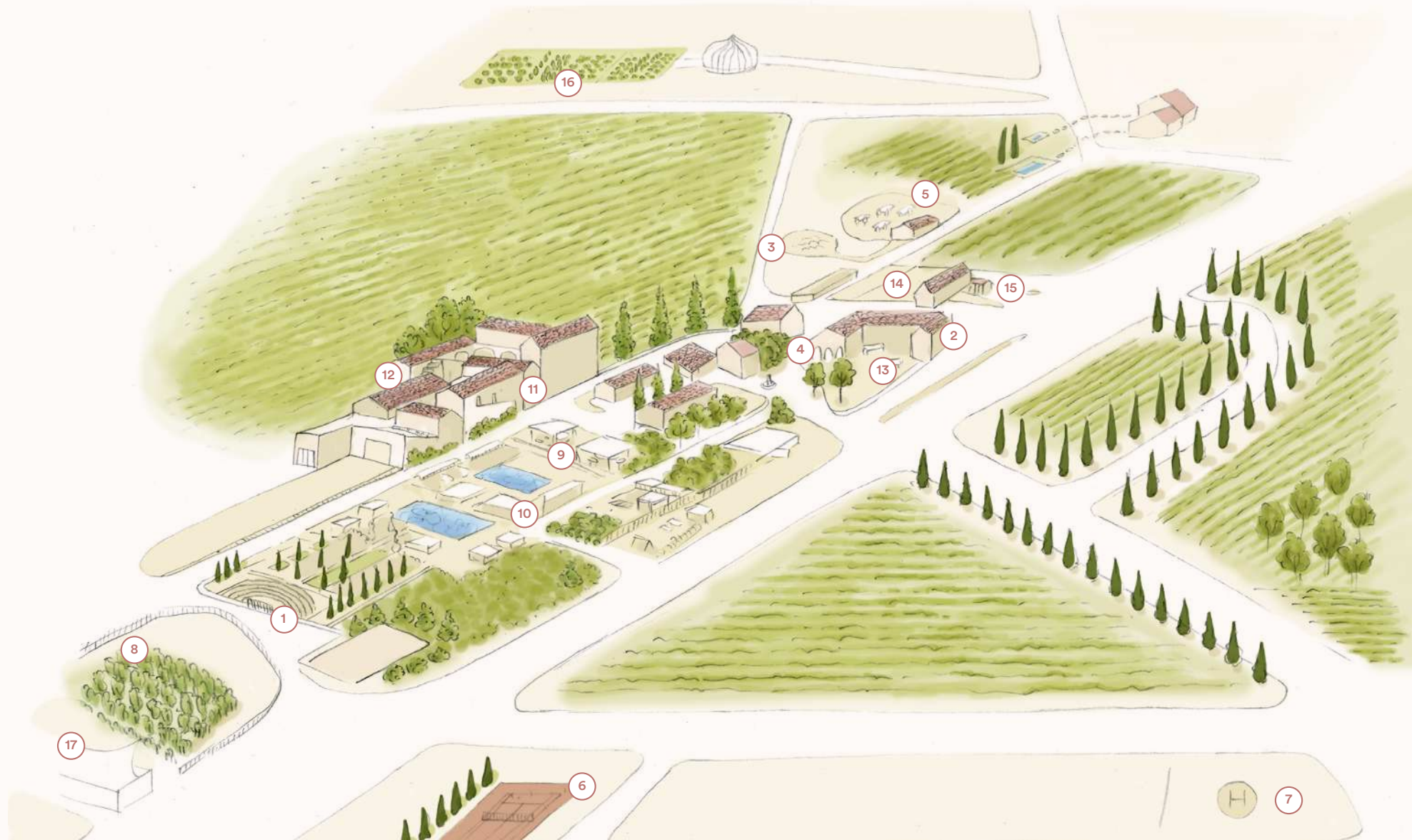


UN MARIAGE EN PROVENCE



Coquillade
Provence



Localisation des lieux

- | | | | | | | | |
|----|-----------------------------------|----|-------------------------------|----|-------------------|----|----------------|
| 01 | Amphithéâtre | 06 | Terrain de tennis | 11 | Kids Club | 16 | Potager |
| 02 | Chapelle d'Art | 07 | Héliport | 12 | Spa | 17 | Cycling center |
| 03 | Sunset Lounge | 08 | Chai Domaine de la Coquillade | 13 | Restaurant Avelan | | |
| 04 | Bar | 09 | Restaurant Cipressa | 14 | Salon Papillon | | |
| 05 | Restaurant Jardin dans Les Vignes | 10 | Luberon Bar | 15 | Réception | | |

VOTRE CÉRÉMONIE

Le Sunset Lounge

→ Jusqu'à 130 personnes

Bienvenue au Sunset Lounge, un lieu enchanteur niché au cœur des vignobles, où la nature rencontre l'élégance pour donner naissance à des moments inoubliables. Nous sommes ravis de vous inviter à célébrer l'amour et l'union lors d'une cérémonie laïque qui promet d'être aussi exceptionnelle que le cadre qui l'entoure.

Notre équipe dédiée s'efforce de personnaliser chaque détail pour créer une cérémonie à votre image.

Le Sunset Lounge peut devenir le théâtre magique de votre amour.



VOTRE CÉRÉMONIE

L'amphithéâtre et le jardin des beaux-arts

→ Jusqu'à 150 personnes

Découvrez l'élégance ultime des cérémonies laïques au sein de l'amphithéâtre. Un cadre exceptionnel pour dire «oui» à l'amour, entourés du charme provençal.

Situé au cœur d'un cadre enchanteur, le Jardin des Beaux-Arts se présente comme l'endroit idéal pour organiser votre vin d'honneur, offrant une extension parfaite à la magie de votre cérémonie à l'amphithéâtre. Avec ses espaces verts soigneusement entretenus, ses oeuvres artistiques et son atmosphère accueillante, notre jardin crée une ambiance unique et raffinée pour célébrer cette journée spéciale.

Que ce soit pour un événement intime ou une grande célébration, le Jardin des Beaux-Arts crée une atmosphère détendue et élégante, mettant en valeur la beauté de chaque moment.



VOTRE CÉRÉMONIE

La gloriette et son potager

→ Jusqu'à 50 personnes

Envie d'une échappée champêtre et d'un écrin romantique ? La Gloriette et son potager, idéal pour une cérémonie bucolique, vous accueillent dans un cadre enchanteur. Limité à 50 personnes, cet espace pittoresque vous rapproche de la nature pour une cérémonie intime et mémorable.

Imaginez-vous échanger vos vœux entourés de la verdure luxuriante du potager et de l'atmosphère paisible de La Gloriette.

Cet endroit magique offre une expérience authentique, où la simplicité et l'élégance se rencontrent pour créer des souvenirs durables.



VOTRE DÎNER

Salon papillon

→ Jusqu'à 110 personnes

Transportez-vous hors du temps en savourant votre menu de mariage dans notre Salon Papillon.

Avec ses deux terrasses offrant une vue à couper le souffle sur les vignes, cet espace crée une atmosphère magique pour votre dîner. Imaginez-vous déguster des mets exquis tout en profitant du panorama enchanteur qui s'étend devant vous.

Et pourquoi ne pas prolonger la magie de la soirée en poursuivant la danse dans ce même salon ? Une soirée inoubliable vous attend, entre délices culinaires, vue panoramique et ambiance festive.



VOTRE DÎNER

Jardin dans Les Vignes

→ Jusqu'à 110 personnes

Notre Jardin dans Les Vignes, accueillera avec enchantement votre dîner de mariage.

Niché parmi les vignes, ce lieu idyllique offre un cadre naturel et élégant pour célébrer l'amour et la gastronomie.

Partagez cet instant avec vos proches, entourés de la beauté des vignobles qui s'étendent à perte de vue. Notre chef s'engage pleinement à créer une expérience culinaire inoubliable, où chaque plat est une déclaration d'amour à la fois pour la cuisine et la nature environnante.



VOTRE DÎNER

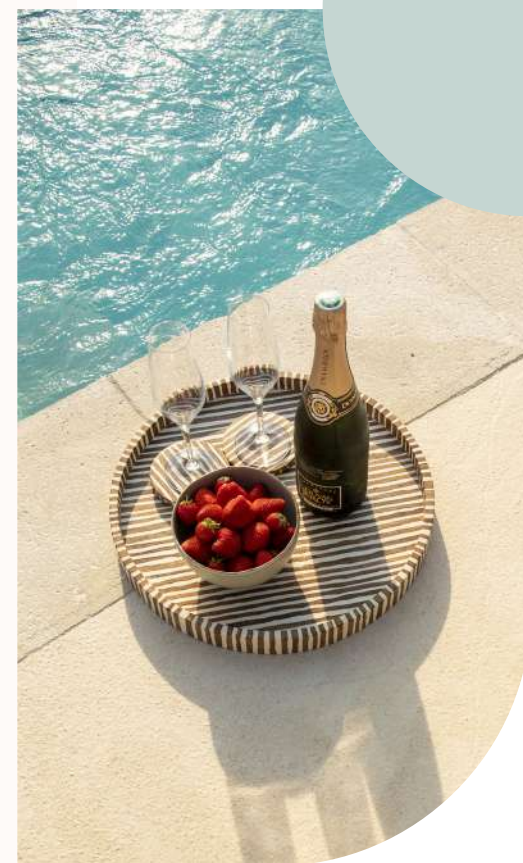
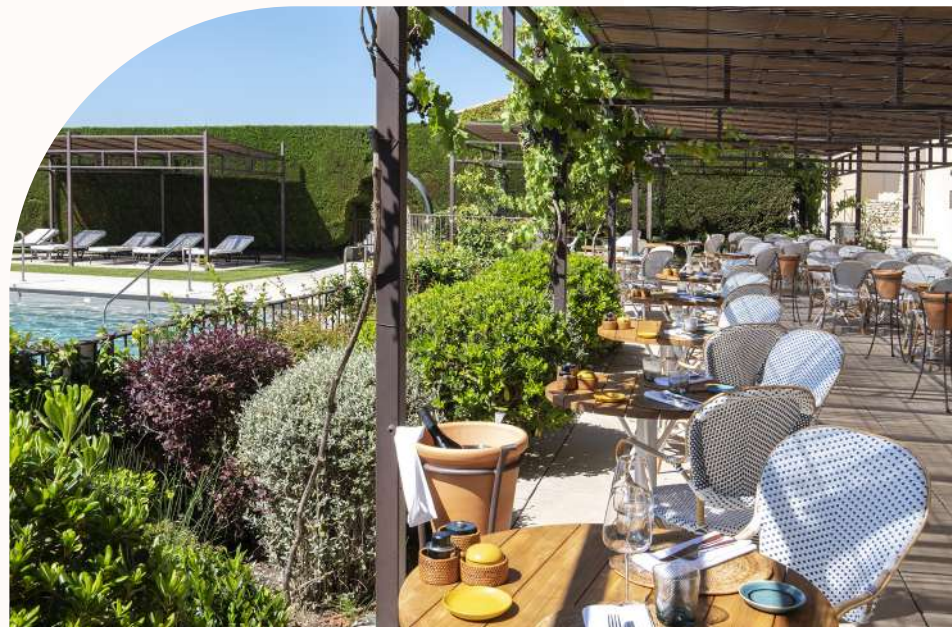
Autour des piscines

→ Jusqu'à 100 personnes

Découvrez l'élégance exceptionnelle d'un dîner de mariage au bord de nos piscines. Plongez dans une expérience unique où l'ambiance raffinée et le cadre enchanteur de l'eau se marient pour créer une célébration mémorable.

Profitez de chaque bouchée dans ce décor idyllique, et prolongez la soirée au bord des piscines pour une expérience inoubliable. Créez des souvenirs étincelants au fil de l'eau, où chaque détail contribue à faire de votre dîner de mariage un moment de pur bonheur.

Vivez une expérience immersive où le dîner de mariage et la soirée se fondent harmonieusement dans le scintillement des eaux, créant des souvenirs qui dureront toute une vie.



VOTRE SOIRÉE

Chapelle d'Art

→ Jusqu'à 100 personnes

Tel une boîte de nuit exclusive, notre Chapelle d'Art vous ouvre ses portes pour prolonger la fête jusqu'au bout de la nuit !

Dotée d'une insonorisation parfaite, aucune limite d'heure ne viendra entraver votre célébration.

Profitez d'une expérience nocturne inoubliable dans un cadre artistique, où la musique, la danse et la magie se conjuguent pour créer des souvenirs de mariage vibrants et intemporels.





UNE CÉLÉBRATION GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION



VOTRE VIN D'HONNEUR

Nos formules

Le champagne ou Le cocktail

65.00 €/ pers

2 coupes ou 2 verres par personne
Boissons soft (jus de fruits, sodas,
eaux minérales)

5 pièces apéritives par personne

Fontaine de champagne

85.00 €/ pers

Fontaine de champagne
Boissons soft (jus de fruits, sodas,
eaux minérales)

5 pièces apéritives par personne

Le Kid

25.00 €/ enfant (de 4 à 12 ans)

Boissons soft (jus de fruits, sodas,
eaux minérales)

4 pièces apéritives par enfant

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 canne,
menthe fraîche, eau gazeuse

Aperol Spritz:

Prosecco, Aperol



NOS VERRINES ET PIÈCES COCKTAILS

- Velouté de saison et chèvre frais
- Pois chiches des Alpes de Haute-Provence
- Artichaut violet à la grecque
- Daurade marinée aux agrumes
- Saumon fumé par nos soins, fenouil cuit et cru
- Chair de crabe, radis et citron vert
- Pressé de volaille aux herbes fraîches
- Risotto aux champignons
- Œuf de caille, céleri en rémoulade
- Coquillages gratinés au beurre d'herbes
- Notre Croque truffé
- Jambon à l'os, pain carasau
- Thaï paped sod
- Som tam thaï
- Kiaou mou tod
- Espuma de pomme de terre, truffé
- Chips de riz, tartare de poisson
- Œufs brouillés au corail d'oursin
- Belle crevette en tempura
- Tataki de thon, condiment sésame grillé
- Choux multicolores rafraîchit
- Pressé de jeunes poireaux, condiment gribiche
- Billes de mozzarella panées, condiment tomate

5 € par pièce supplémentaire

Liste susceptible de changer en fonction des saisons





ANIMATIONS CULINAIRES

- «Oysterman» 8.00€/ pièce
- Fromages 30.00€/ pièce
- Saumon fumé, crème acidulée 30.00€/ pièce
- Foie gras de canard poêlé 30.00€/ pièce
- Wok (Gambas/Légumes/Poulet) 30.00€/ pièce
- Caviar Tarif sur demande

BARBECUE CHIC

Idéal pour votre welcome dinner

Apéritif

- Caviar d'aubergine
- Pois chiches et sumac
- Notre tapenade d'olive noire Taggiasche

Salade

- Haricots verts rafraichit, ventrèche de thon
- Quinoa aux agrumes, légumes du soleil
- Mesclun aux herbes fraîches et graines torrifiées

90€ par personne

Assiette de fromages -
supplément 20.00 €

Menu à titre informatif,
adapté selon la saison

Tarif hors boissons

À la braise

Viandes:

- Pièce de bœuf, sauce béarnaise
- Agneau de pays
- Coquelet mariné

Poissons:

- Saumon label rouge
- Gambas Black Tiger
- Filet de Daurade, Sauce vierge

Garnitures:

- Pomme de terre grenailles
- Légumes grillés de notre potager
- Épis de maïs grillé

Dessert

- Desserts de notre chef pâtissier à partager sur table



MENU EXPLORATION

Votre menu de mariage

Entrée

Belle raviole ricotta et truffe,
bouillon corsé aux champignons

Plat

Pieces de bœuf à la braise,
gratin de macaronis truffé
et jus corsé

ou

Filet de Loup de méditerranée,
artichaut et agrumes

Dessert

Dessert à l'assiette

ou

Pièce montée

ou

Wedding cake

90€ par personne

*Assiette de fromages -
supplément 20.00 €*

*Menu à titre informatif, adapté
selon la saison*

Tarif hors boissons



MENU COQUILLADE

Votre menu de mariage

Amuse-Bouche

Entrée

L'œuf mollet truffé

Plat

Daurade royale

ou

Le veau

Dessert

Dessert à l'assiette

ou

Pièce montée

ou

Wedding cake

120€ par personne

*Assiette de fromages -
supplément 20.00 €*

*Menu à titre informatif, adapté
selon la saison*

Tarif hors boissons



MENU SIGNATURE

Votre menu de mariage

Amuse-Bouche

Entrée froide

Le rouget Barbet rafraîchît

Entrée chaude

Le risotto safrané

150€ par personne

*Assiette de fromages -
supplément 20.00 €*

*Menu à titre informatif, adapté
selon la saison*

Tarif hors boissons

Plat

Le bar

ou

L'agneau confit

Dessert

Dessert à l'assiette

ou

Pièce montée

ou

Wedding cake



MENU PRESTIGE

Votre menu de mariage

5 pièces Cocktail

Amuse-Bouche

Entrée froide

La gambas marinée

Entrée chaude

Le petit épeautre de Sault

Plat

Le homard

ou

Le bœuf

Dessert

Dessert à l'assiette

ou

Pièce montée

ou

Wedding cake

180€ par personne

*Assiette de fromages -
supplément 20.00 €*

*Menu à titre informatif, adapté
selon la saison*

Tarif hors boissons





NOS FORFAITS BOISSONS

Consommation pendant le repas

FORFAIT VINS

Forfait vins Vingobles de la Coquillade
Rouge, blanc, rosé
1/2 bouteille par personne

Tarif: 25.00€/ pers

Forfait Découverte de la région
Rouge, blanc, rosé
1/2 bouteille par personne

Tarif: 35.00€/ pers

Forfait accord mets & vins sur mesure
sur demande

FORFAIT SOFTS

(durée 2h00)
Jus d'orange, Jus de raisin du domaine, Coca,
Coca Light, Orangina, Schweppes

Tarif : 20.00 €/ pers

FORFAIT EAU ET CAFÉ

Eaux minérales et pétillantes
Café ou thé

Tarif : 10.00 €/ pers



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 et bière

Tarif 2h00: 55.00€/ pers

Tarif 3h00: 70.00€/ pers

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 2h00: 75.00€/ pers

Tarif 2h00: 95.00€/ pers

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 2h00: 95.00€/ pers

Tarif 2h00: 115.00€/ pers

Heure supplémentaire: 42.00€/ pers

MIDNIGHT SNACK

Formule Snack

Assortiments de 2 wraps
Assortiments de 2 cupcakes

Tarif: 22.00€/ pers

Formule Croque-Monsieur

Croque-Monsieur
Frites

Tarif: 22.00€/ pers

Formule USA

Pizza ou Hamburger ou Hot-dog
Assortiment de 2 cupcakes

Tarif: 25.00€/ pers

Formule Sweets

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

Tarif: 32.00€/ pers

Formule Chariot de Desserts

Chariot Bar à choux
ou Chariot Bar à tartelettes
ou Chariot Bar à éclairs

Tarif: 22.00€/ pers

À la carte

Popcorn sucré ou salé

Tarif: 14.00€/ pers

Barbe à papa

Tarif: 16.00€/ pers

Fontaine à chocolat

Tarif: 22.00€/ pers

Formule Little Sweets

Assortiment de 3 confiseries
Assortiment de 2 sucettes

Tarif: 22.00€/ pers



VOTRE BRUNCH DU DIMANCHE

Sélection de pains et viennoiseries
de notre Chef boulanger

Apéritif

Bruschetta aux olives
et sardines fumées

Straciatella fumée

Purée d'olives noires Taggiaches

Pour commencer

Huîtres fines de claire n°3

Espadon fumé

Carpaccio de poulpe

Porchetta

Terrine de légumes confits

Sélection de charcuteries Italienne

Tourte épinard gorgonzola

Salade Puttanesca

Mesclun

Salade Caprese

Pour commencer

Escalope Milanaise à la sauge

Pizza margherita

Pizza quatre fromages

Risotto gamberi

Paccheri au bœuf fondant

Melanzane di parmigiane

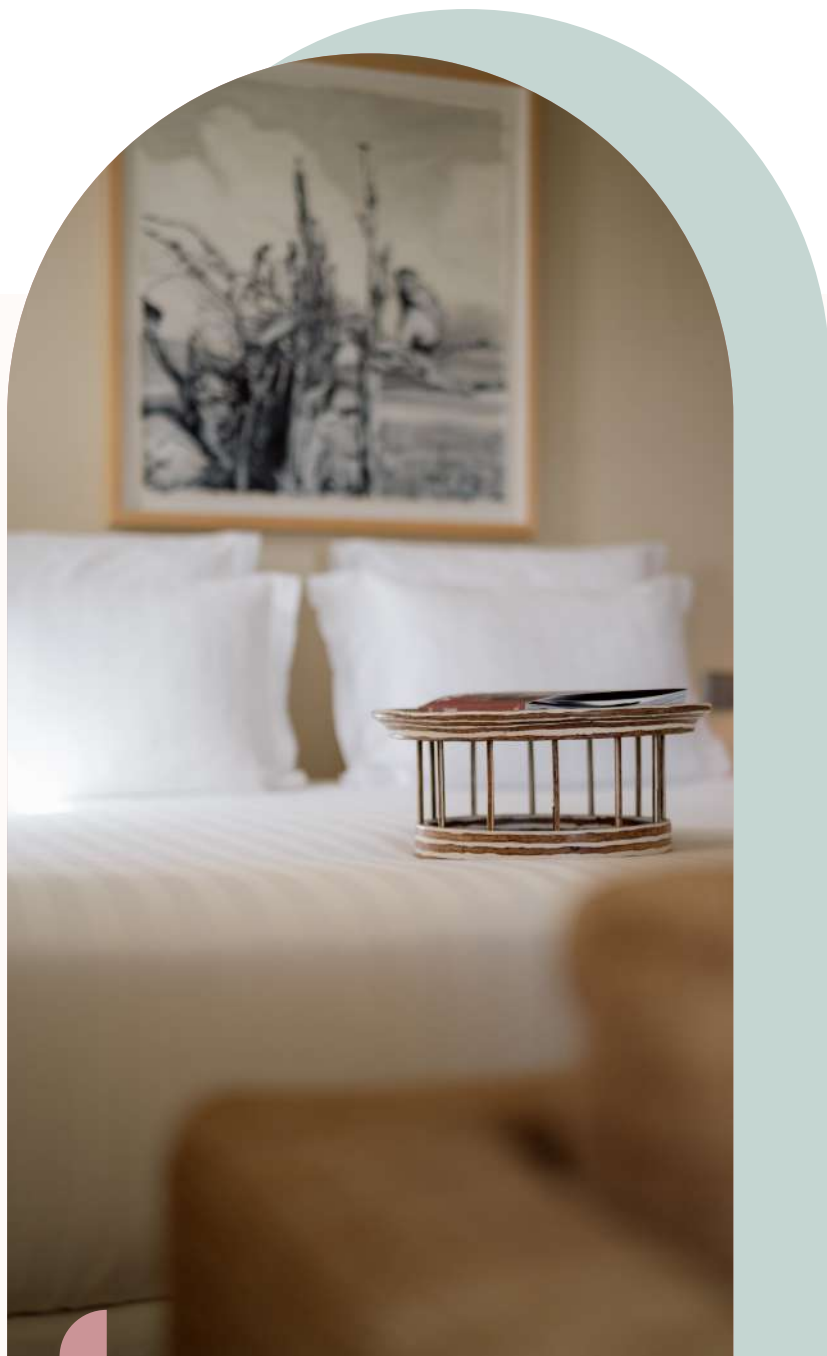
Maigre à la plancha

Tartare de boeuf à l'italienne

Plateau de fromages Italiens

Buffet de desserts de notre
Chef pâtissier





SE RESSOURCER DANS UN NID DOUILLET



Nos hébergements

NOS CHAMBRES & SUITES

Découvrez nos 63 chambres et suites où le charme de l'ancien se marie avec le confort moderne.

Chacune de nos chambres, soigneusement conçue, offre une vue imprenable sur les vignes à perte de vue. Imaginez-vous sur votre terrasse privée, sirotant un verre de vin local tout en admirant le coucher de soleil.

Possibilité de privatiser le Domaine



NOS 5 SUITES D'EXCEPTION

Bienvenue dans l'élégance ultime, où le luxe atteint son apogée. Des intérieurs raffinés, des lits somptueux, invitant aux rêves, et des vues panoramiques créant une expérience inégalée.



Possibilité de privatiser le Domaine

ACCÈS À COQUILLADE PROVENCE



Accès & Localisation *Access and localisation*

| | | |
|---|--|------|
| ✈ | Aéroport de Marseille | 1h30 |
| ✈ | Aéroport de Nice | 3h00 |
| 🚆 | Gare de Avignon | 1h00 |
| 🚆 | Gare de Aix-en-Provence | 1h00 |
| 🚁 | Vol depuis Nice vers notre héliport | 25mn |



Coquillade

Provence

Coquillade Provence

Le Perrotet - 84400 Gargas
www.coquillade.fr

Service évènementiel

events@coquillade.fr
+33 (0)4 90 74 71 74

