

# UN MARIAGE EN PROVENCE



Coquillade



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 | 18 Pool Suite     |
| 04 Bar                               | 09 Restaurant Cipressa           | 14 Salon Papillon    | 19 La Gloriette   |
| 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

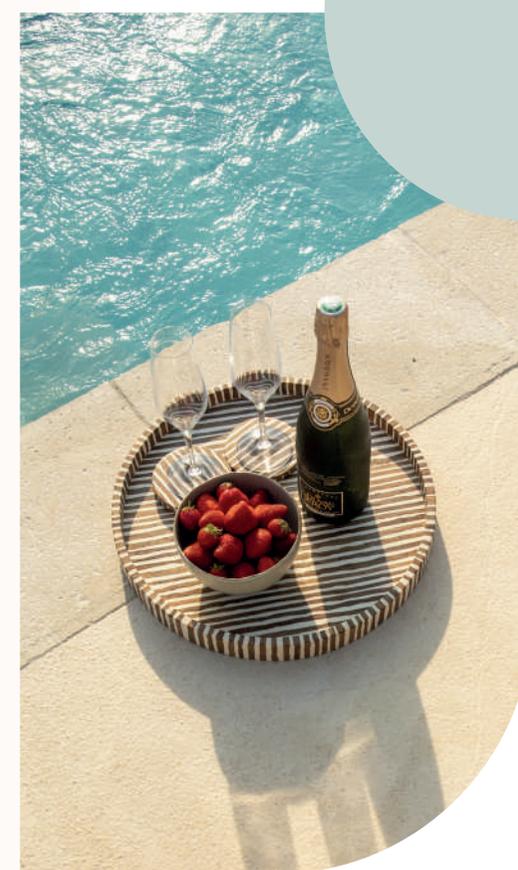
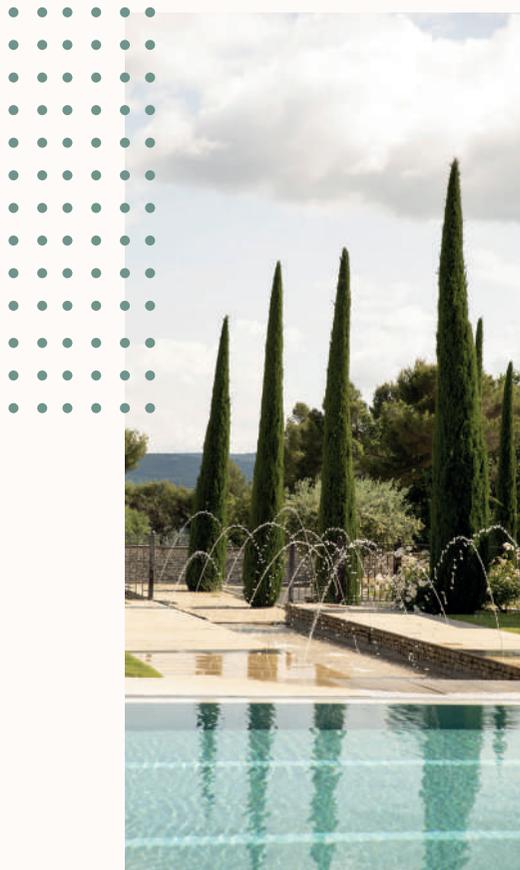
## Autour des piscines

→ 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

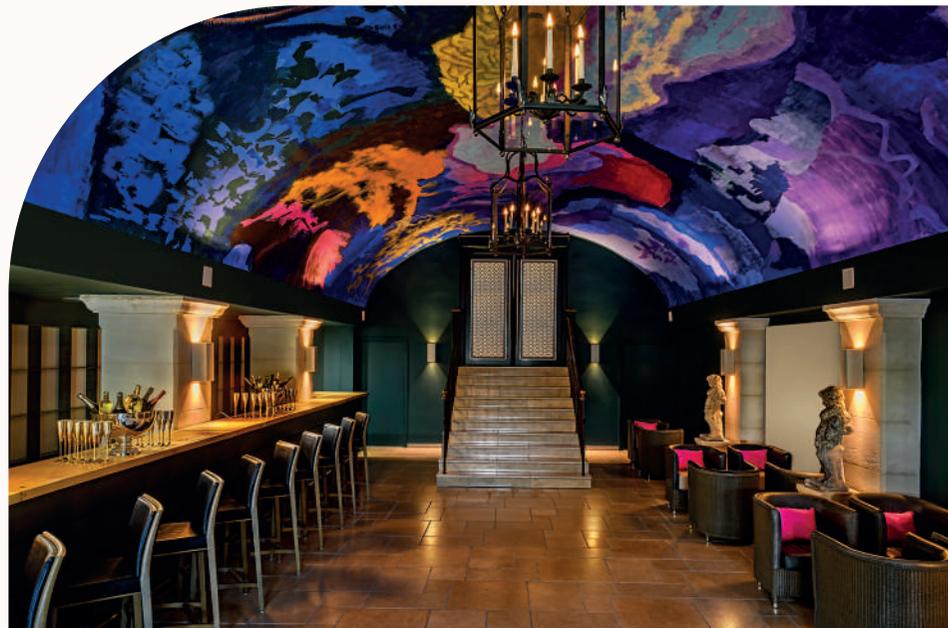
## Chapelle d'Art

→ 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 !

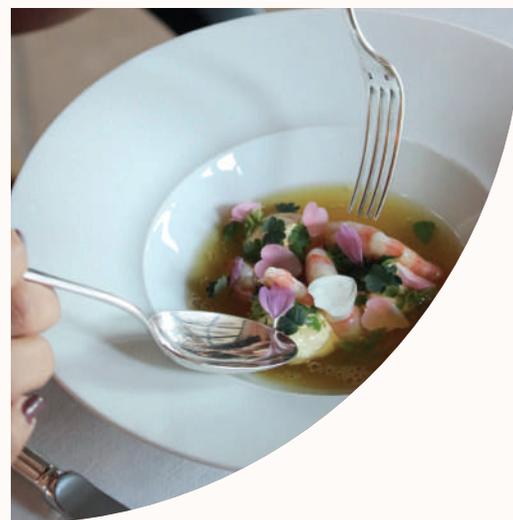
Dotée d'une insonorisation parfaite, aucune limite d'heure ne viendra entraver votre célébration.

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 rafraîchit, 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

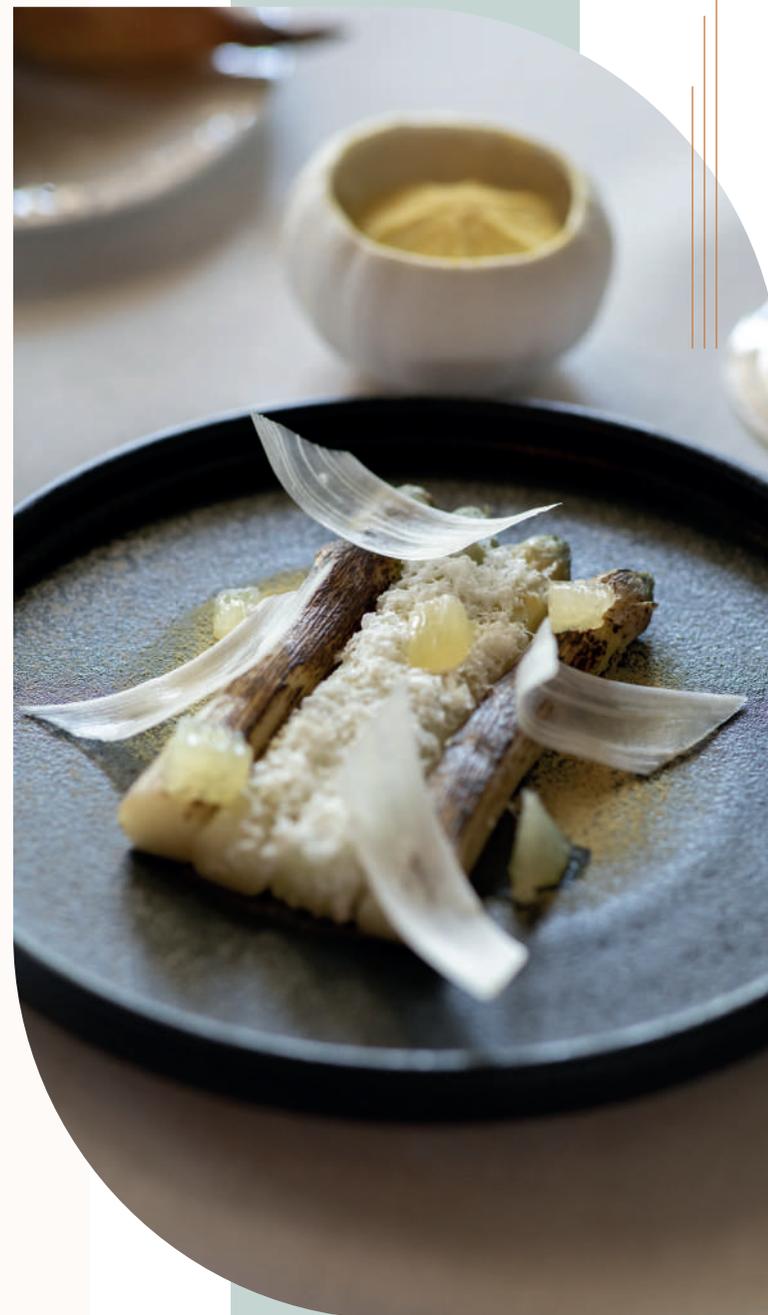
Wedding cake

*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

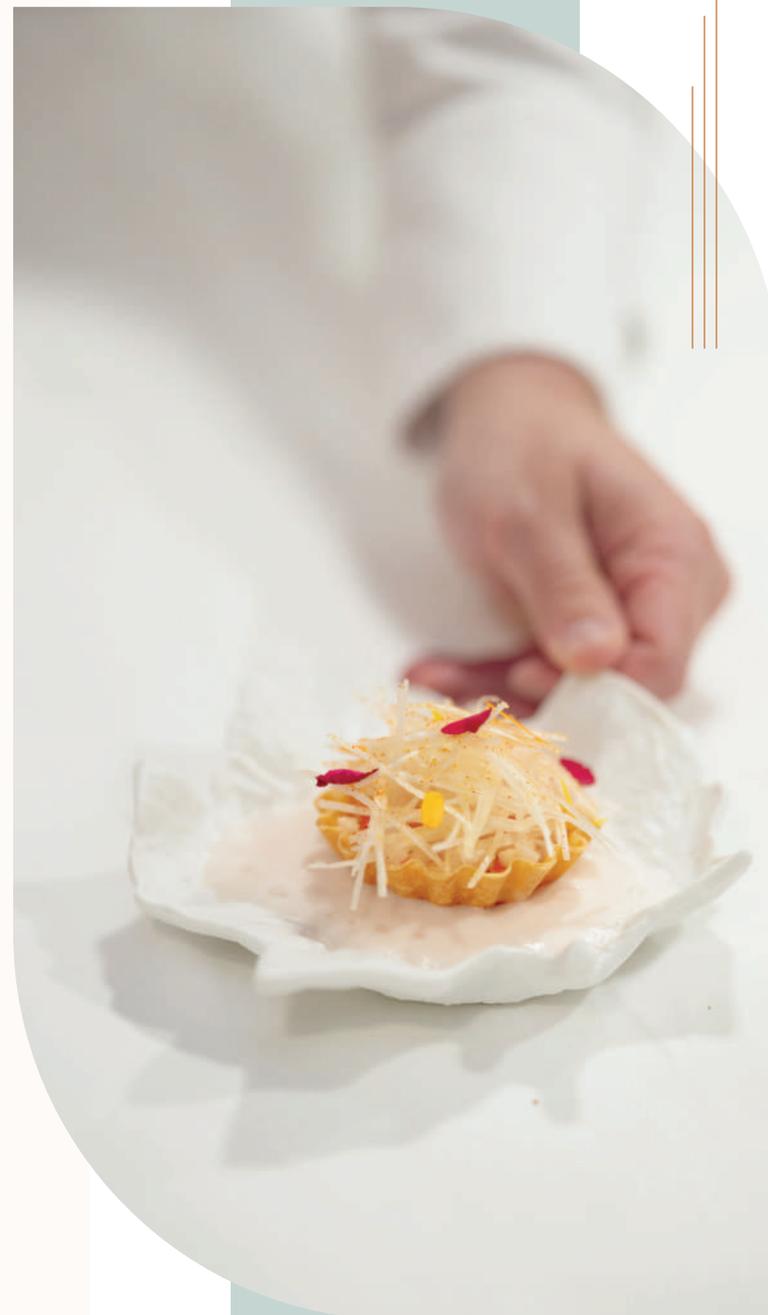
Wedding cake

*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 rafraîchi

### 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

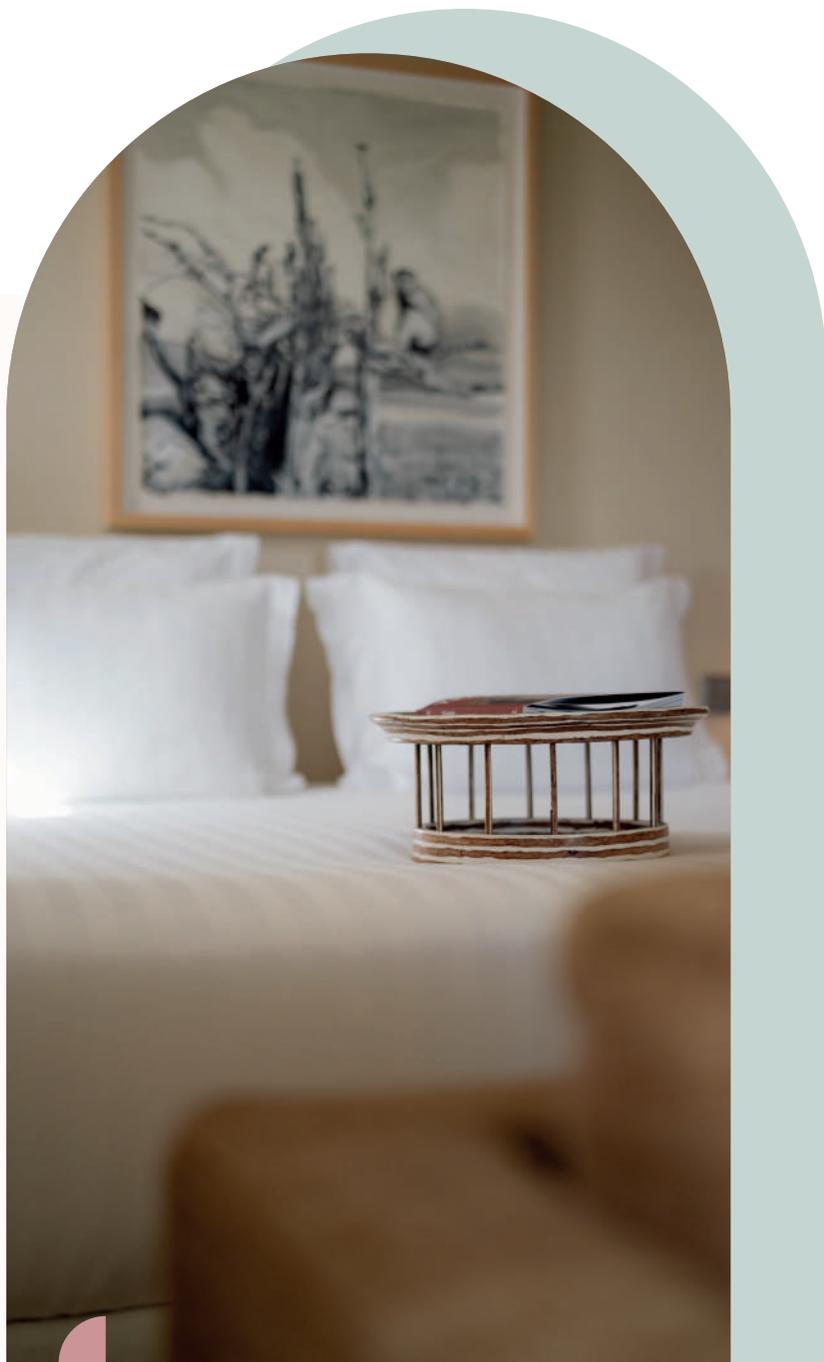
Maigre à la plancha

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<br>vers notre héliport | 25mn |



Coquillade

Coquillade Provence

Le Perrotet - 84400 Gargas  
[www.coquillade.fr](http://www.coquillade.fr)

Service évènementiel

[events@coquillade.fr](mailto:events@coquillade.fr)  
+33 (0)4 90 74 71 74

