

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 120 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

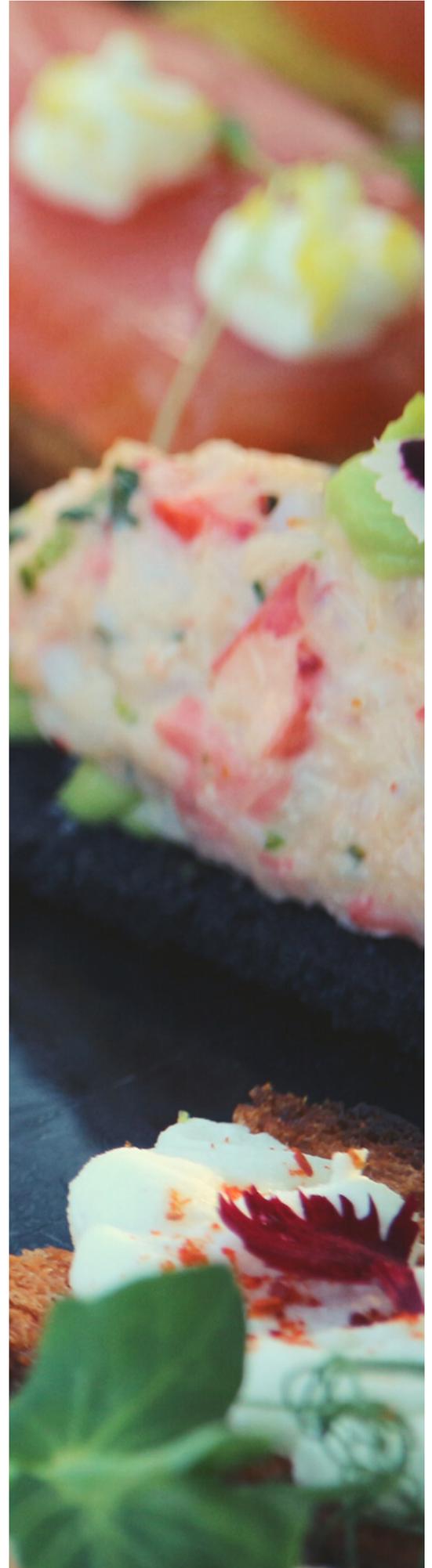
"Oysterman"	8.00 €/pièce
Saumon fumé, crème assudulée	32.00 €/pers
Foie gras de canard poêlé	38.00 €/pers
Caviar	Tarif sur demande
Wok (Gambas/Légumes/Poulet)	38.00€/pers
Fromage	30.00€/pers

NOS VERRINES ET CANAPÉS

- Velouté de saison et chèvre frais
- Pois chiches des Alpes de Haute-Provence
- Artichaut violet à la grecque
- Dorade marinée aux agrumes
- Saumon fumé par nos soins, fenouil cuit et cru
- Chair de crabe, radis et citron vert
- Pressée de volaille aux herbes fraîches
- Risotto aux champignons
- Œuf de caille, céleri en rémoulade
- Coquillage gratinés au beurre d'herbe
- 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
- Œuf brouiller lisse au corail d'oursin
- Belle crevette en tempura
- Tataki de thon, condiment sésame grillé
- Choux multicolore rafraîchit
- Presse de jeune poireaux condiment gribiche
- Billes de mozzarella frit, condiment tomate

5 € par pièce supplémentaire

Liste susceptible de changer en fonction de la saison



VOTRE MENU DE MARIAGE

BARBECUE CHIC

Amuse-bouche
Entrée
Plat : poisson et viande
Dessert

Tarif : dès 90.00 € (hors boissons)

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

Consommation 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



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



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

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

FORMULE "CHARIOT DE DESSERT"

Chariot " Bar à choux"

ou Chariot "Bar à tartelettes"

ou Chariot "Bar à éclairs"

Tarif : 22.00 €/ pers

A LA CARTE

Popcorn sucré ou salé

Tarif : 14.00 €/ pers

Barbe à papa

Tarif : 16.00 €/ pers

Fontaine de chocolat

Tarif : 22.00 €/ pers







VOTRE BRUNCH

Sunday Brunch au restaurant Cipressa

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

Notre sélection de pain et viennoiseries de notre chef boulanger

Bruschetta aux olives et sardines fumées
Straciatella fumée
Purée d'olive noire taggiaches

Huitre fine de claire n°3
Espadon fumé
Carpaccio de poulpe
Porchetta
Terrine de légumes confits
Sélection de charcuterie Italienne
Tourte épinards gorgonzola
Salade Puttanesca
Mesclun
Salade caprese

Escalope alla Milanaise à la sauge
Pizza margherita
Pizza quattro formaggi
Risotto gambero
Pcheri au bœuf fondant
Melanzane di parmigiane
Maigre à la plancha
Tartare di manzo al Italiana

Plateau de fromage affiné de la Maison Pelligrini

Buffet de desserts de notre chef pâtissier

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

Tarif brunch :

Adulte : 110.00 € / 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

Notre sélection de pain et viennoiseries de notre chef boulanger

Caviar d'aubergine fumée
Purée de pois chiches aux épices
Purée d'olive noire taggiaches

Huitre fine de claire n°3
Truite fumé
Haddock fumé
Pâté en croute de volaille et foie gras
Pâté Grand-mère
Sélection de charcuterie ibériques de Bellotta
Notre quiche
Niçoise
Mesclun
Salade César

Pièce de bœuf, sauce béarnaise
Agneau de pays
Coquelet mariné
Filet de daurade, sauce vierge
Gambas black tiger
Saumon label rouge
Risotto de petit épeautre de Sault

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

Plateau de fromage affiné de la Maison Pelligrini

Buffet de desserts de notre chef pâtissier

Tarif brunch :

Adulte : dès 140.00 €





DISPONIBILITÉS ET TARIFS 2023



Réservation minimum de 13 chambres sur 2 nuits

à partir de 30 000.00 € / 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 61 chambres*

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.

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

ACCÈS



EN VOITURE :

GPS : 043° 51.47.00' N 05° 17.12.00'E

EN AVION :

Aéroport Marignane - Provence ou Avignon

EN TRAIN :

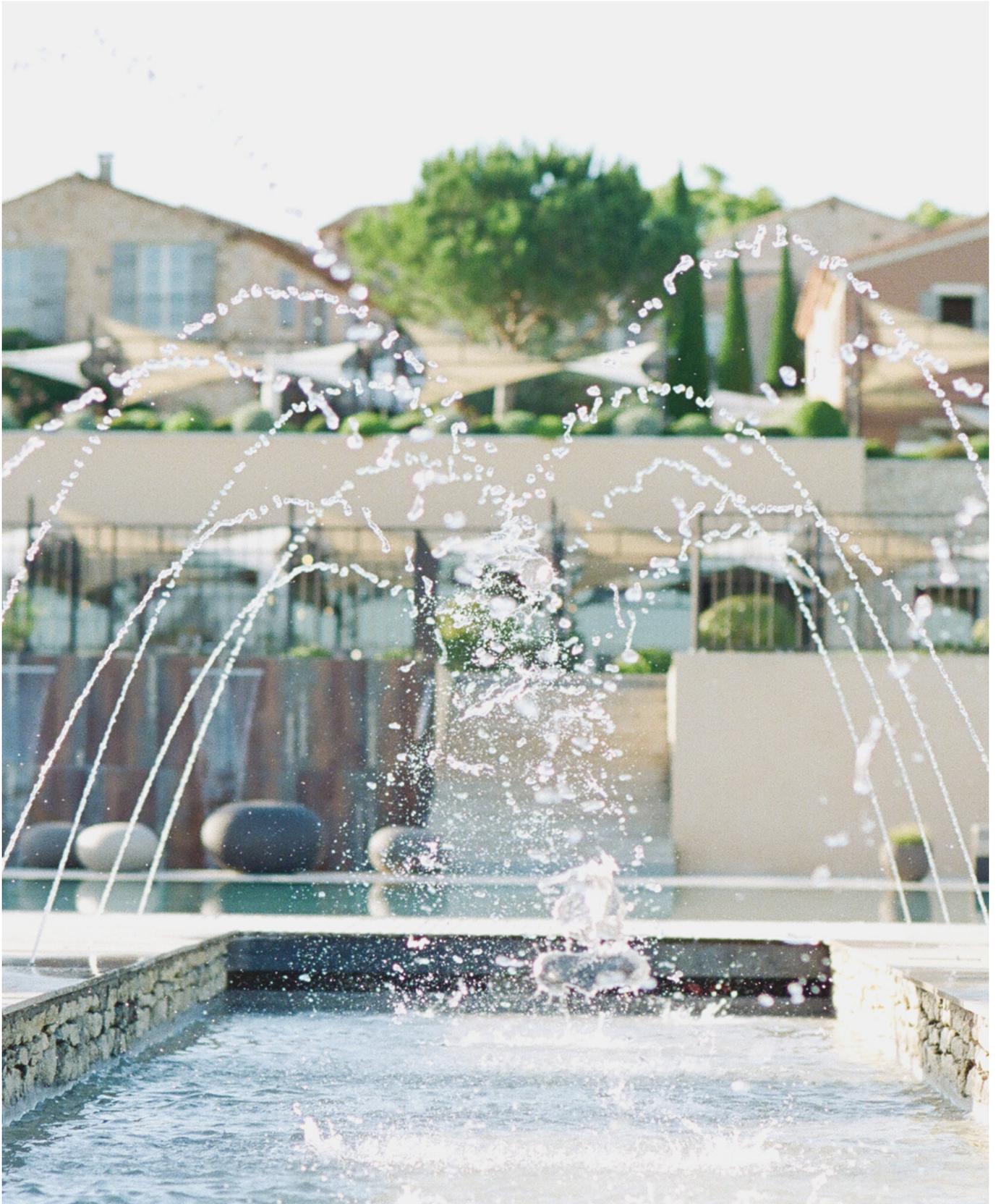
Gare TGV Avignon (47 km) et gare TGV Aix (82 Km)

CONTACTS

Service sales & events

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