

PROPOSITION weekend mariage végétarien ET TARIF

(Notre cuisine est fait maison avec le plus possible des produits locaux)

vin d'honneur ; selon devis personnalisé d'après vos choix

repas de mariage Voici un menu "type" qui est modifiable

Assiette Provençale

Salade mesclun, vinaigrette au miel, tomates cerises, poivron confit, aubergine grillé, chausson au chèvre, petits panés (selon saison) .

Plat Pavé de soja surmonté d'un tatin aux légumes d'été ou saison avec sa coulis de tomates fraîches

Accompagnement ; gratin dauphinois et fagot légumes de saison

Trou «normand»

granité de limoncello ou sorbet pomme+calvados ou sorbet citron+vodka ou

Ronde des fromages affinés

brie de Meaux, comté affiné, fromages de chèvre de production locale

Ronde des desserts

salade de fruits, tourelle de macarons, framboisine, mousse au chocolat.

Vins

rosé fruité de Pierrevert et rouge de la Cave Madeleine (Volx) pendant tout le repas et à volonté

Café /Tisanes

nuit au Pavillon

brunch servi de 9 h à 13 h

Le Brunch est un buffet copieux composé d'un petit déjeuner (pain, confiture, beurre, céréales, boissons chaudes) , viennoiserie , jus de fruits, salade de fruits, oeufs brouillés, plateau de fromages, salade vertes , salade de lentilles , salade de pois chiches au cumin, tarte au pomme. Vin compris

le prix comprend:

La privatisation du Domaine, le samedi

Le repas de mariage - vin, café et service inclus

le logement en gîte (suppl. chambres d'hôtes, 35€)

Le brunch

La vaisselle et verres «gamme fête», les nappes et serviettes en papier basic.

Le nettoyage de la salle le lendemain de fête

Le nettoyage des chambres et des extérieurs après votre départ

le prix ne comprend pas:

Le vin d'honneur (boissons, accompagnements, service)

La pièce montée ou autres pâtisseries spéciales

Les boissons pour la soirée après le repas de mariage

L' animation musicale,

La décoration de la salle, des tables et des extérieurs

TARIF 2025 ; 100€ / ADULTE ET 55€/ ENFANT (2 à 12 ans, menu enfant)