



MARIAGE AU DOMAINE DU POURRET

Notre forfait comprend :

La location de la salle avec un accès la veille de 15h à 18h pour l'installation de la décoration
L'accueil avec des rafraîchissements le jour J. dès 17h, promenade dans le parc et possibilité
d'y faire vos photos de Mariage

Le vin d'honneur

Le repas

Le matériel, la vaisselle, le nappage

Les boissons pour l'apéritif

Le personnel de salle et cuisine

Possibilité d'inviter 15 personnes supplémentaires pour le vin d'honneur (prestation offerte).

Au delà, les adultes seront facturées 20€, les enfants en dessous de 12 ans sont offerts.

Une chambre nuptiale pour les nouveaux mariés, 5 chambres invités le soir du mariage.



LE MENU

L'accueil rafraîchissements : Citronnade, jus d'orange, mignardises sucrées, fruits frais

Vin d'honneur (apéritif) comprenant 6 feuilletés servis chauds, 2 canapés,
4 pains au lait garnis, 2 verrines
Anchoïade, croûtons et légumes
2 ateliers culinaires au choix :

Gambas flambées, St Jacques poêlées, atelier foie gras, atelier huîtres, découpe de jambon cru

Entrée

Viande

Trou normand

Fromage

Buffet de douceurs :

Petits fours frais (3 par personne sur un panel de 15 variétés)

Et

Pièce montée (3 choux par personne ou 3 macarons)

Ou

Wedding cake



LES PLATS

(Un choix unique pour tous dans chaque catégorie sauf exception alimentaire)

La carte évoluera d'ici 2025 mais restera dans cet esprit culinaire

Les entrées

- Triangle de foie gras au porto, poire aux épices, marmelade de pruneaux, roquette, tuile dentelle
- Ecrevisses en salade, guacamole, tomate confite, ananas rôti, noix de cajou, asperges
 - Tartare de saumon frais et fumé, roquette, segment de pomelos, tomate marinée
 - Panna cotta d'asperges vertes, billes d'artichauts, salade asiatique, fleur du jardin

Les plats

- Filet de canette cuit sur la peau aux mirabelles, brocolis, polenta au lait, bâton de réglisse
- Filet de bœuf au grill, sauce aux cèpes, tronçon de courgette farci aux légumes, écrasé de pomme de terre, fèves, vitelotte
- Filet de veau juste à la poêle, panisse, purée de topinambours aux cèpes, asperges, champignons, artichauts
 - Filet de daurade au curry, boulgour aux petits légumes, asperges
 - Tronçon de cabillaud au safran, velouté de panais, jeune carotte

Les fromages

- Brochette de cantal, chèvre frais, miel, pomme Granny, mâche
- Brochette de Brie/ raisin / fourme d'Ambert, endives sauce aux noix
 - Brochette de Reblochon / Beaufort, poire au vin, roquette

Le menu enfant est facturé 20€ de 3 à 12 ans. Il est généralement composé d'une assiette charcuterie-crudités, d'un blanc de poulet accompagné de frites et d'un entremet chocolat. En dessous de cet âge, nous pouvons prévoir un menu, mais il ne sera pas facturé.

LE MATERIEL

Compris dans la prestation :

Pour le vin d'honneur : Mange-debout, guéridons et chaises de jardin

Verrerie, serviettes

Pour le dîner: Tables rondes 8 à 11 personnes (sauf la table d'honneur qui peut être rectangulaire)

Chaises en fer forgé

Nappes et surnappes blanches

Serviettes blanches en tissus

Assiettes d'attente blanches

Couverts, verrerie (Verres à vin, à eau, flûtes)

Chandeliers en centres de tables (en cas de remplacement par une composition florale, celle-ci sera à votre charge)





LES BOISSONS

Boissons pour l'apéritif :

Jus d'orange, multifruits

Sodas : Coca, Ice tea

Eau plate et gazeuse

Pastis, whisky, martini

Soupe champenoise

Boissons pour le repas :

Vin rouge et rosé (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau plate et gazeuse

Café et thé



Vin rosé et rouge AOC Côtes de Provence, Vin Bio Domaine du Pourret :
8€ par bouteille ouverte supplémentaire

Vin blanc AOC Côtes de Provence, Vin Bio Domaine du Pourret :
8€ la bouteille

En cas de vin porté, un droit de bouchon de 4€ par bouteille sera facturé.

Le champagne est fourni par vos soins, nous ne prenons pas de droit de bouchon mais nous nous engageons à le stocker au frais la semaine du Mariage. Nous pouvons fournir le champagne en option.

La location de la salle est facturée **5500€ TTC**

Les prestations vous seront facturées en sus :

120€ par personne de 60 à 79 adultes

115€ par personne de 80 à 99 adultes

110€ par personne au dessus de 100 adultes

LES CHAMBRES

Nous disposons de six chambres.

Elles sont incluses dans la location le samedi avec le petit déjeuner pour 12 personnes servi de 9h à 11h et elles sont à libérer à 12h.

Ce sont des chambres de 2 personnes, tout lit supplémentaire sera facturé 15€ (petit déjeuner compris), possibilité de rajouter 3 lits en tout.

Nous pourrions vous faire parvenir par la suite les disponibilités d'accueil de chaque chambre. La veille du mariage, un tarif préférentiel de 80€ est proposé, avec petit-déjeuner pour deux .



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Le nombre minimum pour un samedi de juin, juillet, août et septembre est de 80 adultes
 - Pour les autres jours, le nombre minimum est de 60 adultes
 - Tous nos prix sont présentés en TTC.
- Concernant l'animation musicale, nous avons une liste de prestataires que nous recommandons vivement.
 - Le nombre de personnes doit être confirmé une semaine auparavant.
- Les repas pour les enfants sont facturés 20€ de 3 à 12 ans (en dessous de 3 ans, ils ne sont pas facturés) et comprennent une entrée, un plat chaud et un dessert.
- Deux repas « techniques » (animateurs, photographe...) sont offerts, au delà ils vous seront facturés 20€ par repas, dans le cas où ces derniers ne font pas partie des invités.
- La fin de la prestation est prévue à 4h00. En cas de dépassement, il vous sera facturé un forfait de 250€ de l'heure supplémentaire.
- Concernant la réservation, vous pouvez mettre une option sur une date disponible durant 15 jours (sans aucun engagement), passé ce délai, sans nouvelle de votre part, celle-ci s'annulera automatiquement. Si vous souhaitez confirmer un contrat sera établi et 1000€ seront à verser, encaissés 1 an précédent le mariage, le solde se fera la veille du mariage.
- Une soirée dégustation aura lieu en début d'année du mariage, puis un rendez-vous un mois avant le mariage pour tout finaliser.
 - Toute animation liée au feu est interdite (lâcher de lanternes, étincelants, feu d'artifices...)
- Nous nous réservons le droit d'arrêter de servir toute personne en état d'ébriété et aucun alcool ne sera servi à des mineurs.
 - Le ménage est inclus dans la location



DOMAINE 
POURRET
RÉCEPTION & VIGNOBLE

LES CEREMONIES

Mise en scène classique à 400€

Cette formule comprend :

La mise à disposition du lieu de cérémonie dès 16h

50 chaises Garden

Le pupitre

Le banc des mariés, L'arche



Mise en scène élégante à 600€

Cette formule comprend :

La mise à disposition du lieu de cérémonie dès 16h

80 chaises Garden

Le pupitre

Le banc des mariés, L'arche



Mise en scène d'excellence à 800€

Cette formule comprend :

La mise à disposition du lieu de cérémonie dès 16h

100 Chaises Garden

Le tapis rouge ou blanc

Le banc des mariés, L'arche

Le dais nuptial, le pupitre



LES PETITS PLUS

Décoration des poutres avec guirlandes lumineuses (installation comprise)

150€ le forfait

Le candy Bar comprenant la table décorée par nos soins, les bonbons, 8 bonbonnières, les sachets et les pelles.

150€ le forfait

L'option éclairages LED illuminant le mur en pierre et la terrasse fumeurs

150€ le forfait

La cascade de champagne

50€ (environ 50 verres, champagne fourni par vos soins)

Ouverture de bal avec fumée lourde (Emotions garanties !)

200€ le forfait

Projection de vos prénoms sur la bâtisse ou dans l'entrée (selon la saison)

80€ le forfait

Location de vidéo-projecteur :

50€ (location écran blanc 2m sur 2m incluse)



Le kit digestif

Seau à champagne lumineux, shooters, verres,
glace pilée, jus de fruits et sodas
(Alcools fournis par vos soins)

100€ le forfait sur la base de 100 personnes

Location bar lumineux

Idéal en fin de soirée

pour disposer le kit digestif et donner une ambiance festive)

80€ le forfait

Option atelier culinaire

(Flambage de gambas, atelier foie gras, atelier St jacques...)

4€ par personne

Option snacking de nuit

Croque monsieur **5€ par personne**

Mini pizza **5€ par personne**

Gaufres **5€ par personne**

(base de commande 50 % minimum de convives)

Retour de nocces sous la pergola

Brunch de 12h à 16h

De 35 à 40€ par personne (boissons incluses)

Minimum 35 adultes

Option housses de chaises

3€ par housse (installation comprise)

