

# Le Moulin

*Domaine du Rocher*



[www.domainedurocherprovence.fr](http://www.domainedurocherprovence.fr)

# Votre mariage

Un moment inoubliable et magique

**Le Grand Jour Approche, Préparons-le à la Perfection !**

**Le moment tant attendu est presque là ! Le Domaine du Rocher, s'érige au cœur d'un paysage rocheux somptueux et unique, au pied des Alpilles et à quelques minutes du Lubéron. Vous y découvrirez l'authenticité de la Provence, rehaussée d'une touche de chic en toute simplicité. Cette magnifique bâtie du XVIII<sup>e</sup> siècle, soigneusement restaurée, vous offre le cadre parfait pour célébrer votre mariage.**

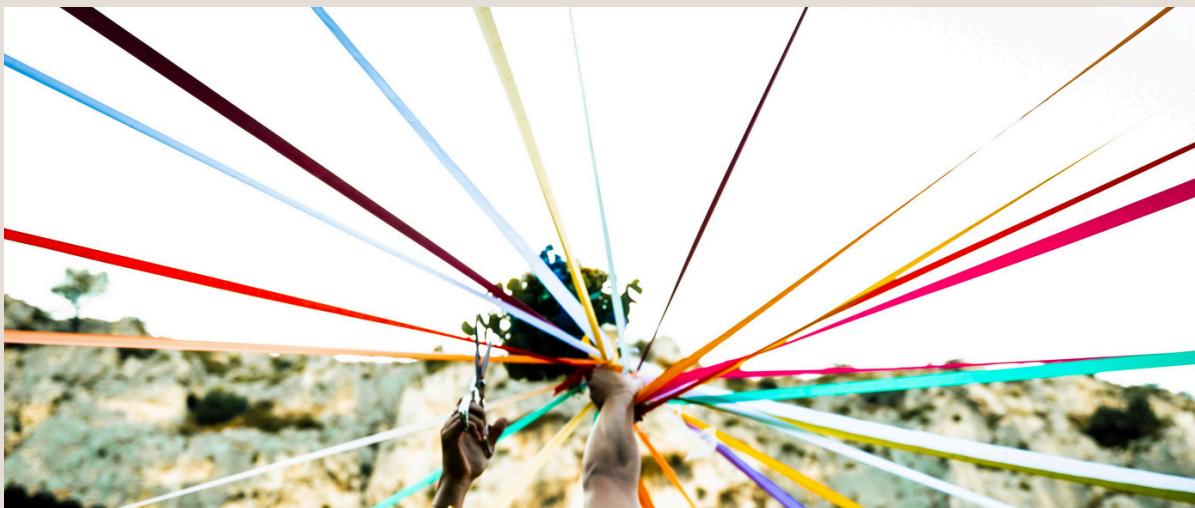


L'expérience et l'expertise de la maison vous charmeront par leur engagement à satisfaire vos attentes, vos goûts et vos désirs. Vous serez également conquis par la qualité de la cuisine et le service attentionné qui vous sera offert.

**Déjà, des centaines d'heureux nous ont fait confiance et ont célébré leur union dans notre domaine.**



# Vin d'honneur



## Boissons à volonté sur 3h

**Alcool :** Punch, Lagon Bleu, Marquisette, Vin, Pastis, Whisky

**Soft :** Jus de fruits, Sodas

## Amuse bouches 12 pièces

Assortiment de tapenades noires, vertes et rouges

Panier fraîcheur et anchoïade, verrines variées

Bar à gazpacho, mini burger, sucette de foie gras

Assortiment de mini muffins salés, chouquettes à l'emmental

Accras de morue, mini canelés au chorizo, coin végétarien



Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.  
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

# Menu Tradition

145€

## L'entrée

Tartare aux deux saumons, févettes et menthe fraîche, mousse légère de crabe au curry

ou

Tournedos de légumes marinés, coulis de tomate et basilic

ou

Foie gras de canard mi-cuit, navette et confiture de figues

## Le plat

Suprême de pintade farci au foie gras, jus de morilles

ou

L'agneau en croûte provençale aux senteurs des Alpilles

ou

Canard croustillant à la coriandre, salade mi-fruits mi-légumes, sauce soja

## Le fromage

Chèvre affiné, mélange gourmand de jeunes pousses

## Le dessert

Buffet de desserts et de fruits / Café ou infusion

## Le vin

Vin de la cave Château Virant sélectionné avec soin en Blanc, Rosé et Rouge

Forfait 1/2 bouteille par personne

Nos équipes en salle et en cuisine sauront s'adapter à vos envies et à vos attentes les plus audacieuses.

Prix TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus. Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.  
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

# Menu Tendance

160€

## Animation Plancha

Préparé par nos soins devant vos invités, l'atelier plancha s'invite à la suite du vin d'honneur. Substituant une entrée assise, il apporte une touche de dynamisme

## Atelier Terre & Mer

Escalope de foie gras poêlées, poulpes persillés, scampi au lait de coco, assortiment de brochettes marinées, légumes de saisons grillés, seiches à la provençale

## Le plat

Suprême de pintade farci au foie gras, jus de morilles  
*ou*

L'agneau en croûte provençale aux senteurs des Alpilles  
*ou*

Canard croustillant à la coriandre, salade mi-fruits mi-légumes, sauce soja

## Le fromage

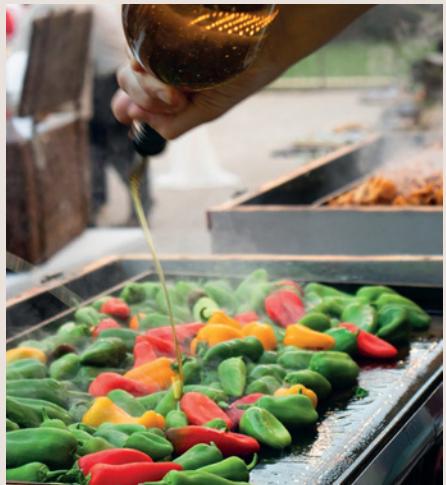
Chèvre affiné, mélange gourmand de jeunes pousses

## Le dessert

Buffet de desserts et de fruits / Café ou infusion

## Le vin

Vin de la cave Château Virant sélectionné avec soin en Blanc, Rosé et Rouge  
Forfait 1/2 bouteille par personne



Prix TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus. Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.  
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

# Prestations complémentaires

Afin de vous satisfaire pleinement et de rendre cette soirée inoubliable, nous vous proposons des prestations supplémentaires

Droit de bouchon .....	OFFERT
Menu prestataire .....	100€
Menu enfant .....	35€
Cérémonie laïque (mise en place & mise à disposition orangeade) .....	1200€
Orangeade de Bienvenue .....	220€
Orangeade de Bienvenue + bière fraîche .....	320€
Forfait eau gazeuse .....	160€
Tireuse à bière (30L) .....	280€
Bar de nuit (4 bouteilles à définir + soft) .....	320€
Atelier spritz, apérol & limoncello .....	350€
Atelier jambon Serrano (1h) .....	280€
Atelier saumon fumé (1h) .....	290€
Atelier foie gras .....	320€
Atelier focaccia & burrata .....	250€

## Mais aussi, Welcome Diner, Late Night Snack

Buffet de Bienvenue 40 Euros par personne hors boissons (vendredi soir)

Atelier Hot Dog 80 pièces 250 Euros (Snack fin de soirée)

Brunch du lendemain.....55 Euros avec Atelier Chaud Oeufs et Bacon 60 euros  
*par personne, salle incluse*



TTC inclus avec TVA en vigueur.  
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

# Brunch du lendemain

55€

Nous vous accueillons de 11h jusqu'à 17h.

Retrouvez-vous en famille et entre amis le lendemain de votre mariage en toute intimité, dans un cadre idéal.

## Pour débuter

Viennoiseries, pognes, croissants, mini-crêpes, pains & confitures accompagnés de café, thé, jus de fruits & eau minérale

## Pour continuer

Tomate Mozarella, Salades Dverses, Penne au Pesto, Saumon Froid, Viandes Froides, Quiches, Pizza, Pissaladière, Charcuterie et Plateau de fromages

Soda & Eau

## Mais aussi en Option

OEufs Brouillés et Bacon 5 Euros P/PERS

## Pour terminer en douceur

Dessert & Fruits frais



Prix TTC par personne

Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

# Nos Prestataires

## Pâtisserie

**Jarry**

04.90.71.35.85

Cavaillon

**Villaret**

04.90.57.23.28

Sénas

**Hawecker**

04.90.94.04.16

Chateaurenard

## L'arbre aux gourmandises

06.24.87.27.03

Cheval-Blanc

## Hébergements & Dortoirs

**Auberge du Parc**

04.90.73.35.85

## Autres

**Mme André**

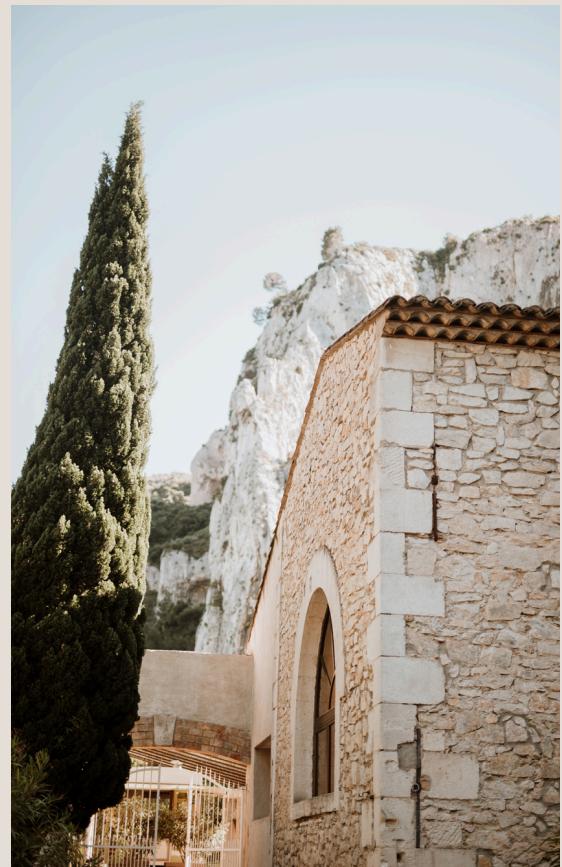
06.13.05.62.37

Assistante maternelle

**Lou Taxi**

07.50.80.14.45

[lou.taxi@hotmail.com](mailto:lou.taxi@hotmail.com)



# Le Moulin

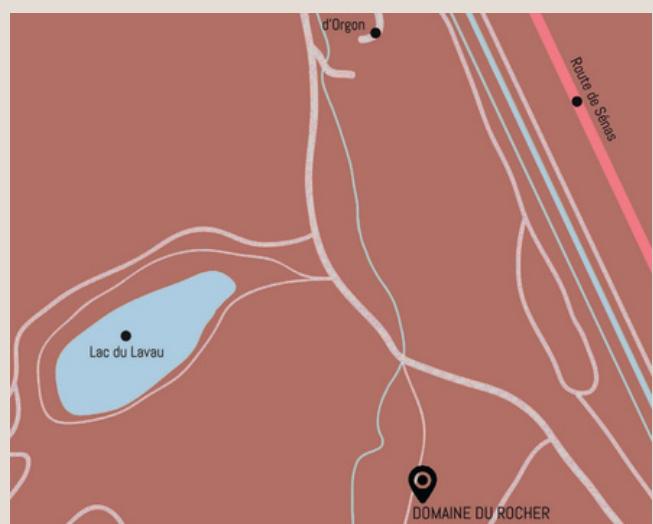
*Domaine du Rocher*



Nous contacter  
Barbara Pradet

TEL: 06.43.44.79.31 04.90.73.00.03  
domainedurocher13@gmail.com

Nous rendre visite  
160 Chemin de la Fanfarline  
13660 Orgon  
Coordonnées GPS :  
Latitude : 43.7829955  
Longitude : 5.0459418



Suivez-nous sur  
[www.domainedurocherprovence.fr](http://www.domainedurocherprovence.fr)

