



Le Mas

Domaine du Rocher

DOMAINE
DU ROCHER

www.domainedurocherprovence.fr



**WEDDING AWARDS
2021**
mariages.net

**WEDDING AWARDS
2023**
mariages.net

**mariages.net
wedding
awards
2024**



Votre mariage

Un moment inoubliable et magique



Orchestré par Barbara Pradet et son équipe depuis plus d'une décennie. L'expérience et le savoir-faire de la maison sauront vous séduire par sa volonté de respecter vos attentes, vos goûts et vos envies, mais également par la qualité de sa cuisine ainsi que par son service bienveillant.

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

Le jour J va arriver, et d'élise parfait !

Le Domaine du Rocher est situé à Orgon, au cœur d'un somptueux et unique tableau rocheux au pied des Alpilles et à quelques minutes du Luberon. Vous y découvrirez l'authenticité de la Provence, agrémentée d'une touche de chic en toute simplicité. Cette bâtie du XVIII^e siècle, entièrement restaurée avec goût, vous offre le cadre idéal pour votre mariage.



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

Tartareaux de 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 dessert 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 maximum



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 saison 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€
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€

Brunch dulendemain..... 55€
par personne, salle incluse



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

Brunch

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 mozzarella, salades diverses, penne au pesto, saumon froid, viandes froides, quiches, pizza, pissaladière, charcuterie et plateau de fromages
Soda & Eau

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

Autres

Mme André

06.13.05.62.37

Assistante maternelle

Lou Taxi

07.50.80.14.45

lou.taxi@hotmail.com



Le Mas

Domaine du Rocher



Nous contacter

Barbara Pradet

06.43.44.79.31

04.90.73.00.03

domainedurocher13@gmail.com

Nous rendre visite

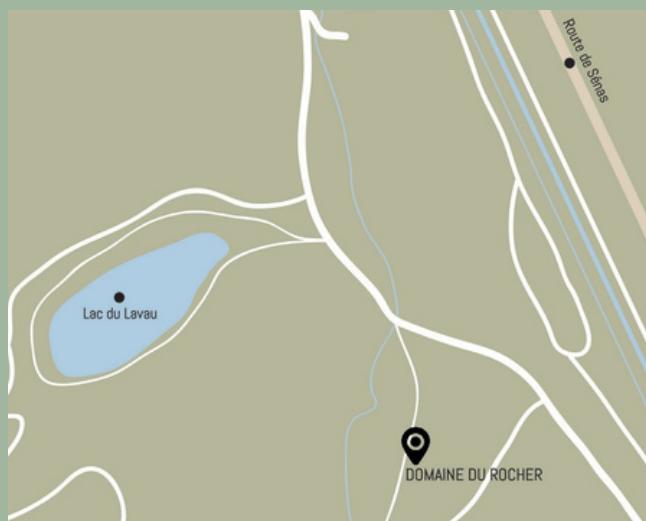
160 Chemin de la Fanfarline

13660 Orgon

Coordonnées GPS :

Latitude : 43.7829955

Longitude : 5.0459418



Suivez-nous sur

www.domainedurocherprovence.fr

