

Toutes nos félicitations !



Coquillade
Provence

BIENVENUE À COQUILLADE PROVENCE

UN RELAIS & CHÂTEAUX 5 ÉTOILES AU COEUR DES VIGNES



VOTRE MARIAGE EN PROVENCE AU MILIEU DES VIGNES

Découvrez un domaine intimiste et convivial au cœur 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](#)"...

Célébrez le plus beau jour de votre vie

JUSQU'À 150 PERSONNES



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 800.00 € / lieu

LE JARDIN DES BEAUX ARTS ET SON AMPHITHÉÂTRE

Jusqu'à 150 personnes

Au coeur 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 150 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

2 coupes par personne "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

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 PLAISIR

Entrée

Plat : poisson ou viande

Dessert ou wedding cake

Tarif : dès 90.00 € (hors boissons)

MENU SAVOUREUX

Amuse-bouche

Entrée

Plat : poisson ou viande

Dessert ou wedding cake

Tarif : dès 110.00 € (hors boissons)

MENU TENTATION

Amuse-bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Plat : poisson ou viande

Dessert ou wedding cake

Tarif : dès 150.00 € (hors boissons)

MENU GOURMAND

Amuse-bouche

Entrée

Plats: poisson & viande

Dessert ou wedding cake

Tarif : dès 180.00 € (hors boissons)

Assiette de fromage - supplément 20.00 €



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

Brunch au restaurant Cipressa

Sur demande



HÉBERGEMENT

63 chambres de 30m² à 80m² à partir de 580€



NOS CHAMBRES & SUITES

Au coeur de ce véritable havre de paix, 21 chambres de charme, 32 suites, 15 suites d'exception, empreintes de douceur et d'élégance dans un esprit provençal unique et intemporel.

Au coeur d'un paysage préservé, il est si doux de se prélasser là où tout n'est que luxe, calme et volupté.

INFORMATIONS & DISPONIBILITÉS

Notre équipe événementielle, reste à votre disposition au :

Tél : +33 (0) 4 90 74 71 74

Mail: events@coquillade.fr



Profitez de notre cocon de bien-être

SPA COQUILLADE



UN SPA D'EXCEPTION

Un Oasis de bien-être sur 2000m²

Le Spa Coquillade propose un cadre idyllique où chacun des hôtes est accueilli de manière totalement personnalisée. 2000 m2 entièrement dédiés au bien-être et à la remise en forme avec sauna, hammam, bain à vapeur, bassins Kneipp, fontaine à glace, douche sensorielle, piscine intérieure chauffée, jacuzzis extérieurs, salle de repos, tisanerie, salle de musculation et de cardiotraining, salle de gymnastique et jardin privé pour les clients du Spa.

LA SPA SUITE

Des instants veloutés, le confort et la volupté, un jacuzzi et un spa privé, un bouquet de roses et du champagne, une ambiance romantique en pleine campagne. Cette suite et son spa privé sont une invitation au bien-être.



ACTIVITÉS DÉTENTES OU SPORTIVES

Au cœur de la Provence

Avec une vue incroyable sur les collines du Luberon, la piscine semi-olympique en extérieur s'étire sur 25 x 11 mètres, un cadre enchanteur pour enchaîner les longueurs.

Des activités diverses et varier qui séduiront les familles et les enfants.

Pratiquer le tennis dans ce cadre idéal, permettre d'expérimenter pleinement le sport provençal par excellence avec la pétanque.

Les hôtes pourront découvrir les villages provençaux et leurs marchés aux alentours.

Mais également se détendre lors d'un cours de Yoga centré sur le bien-être.

Mais encore notre sentier vigneron afin d'allier randonnées et dégustations de notre vin.



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
Le Perrotet - 84400 Gargas
T +33 (0) 4 90 74 71 74
www.coquillade.fr - info@coquillade.fr

