



# Un Mariage EN PROVENCE

Saison 2026/2027



Coquillade



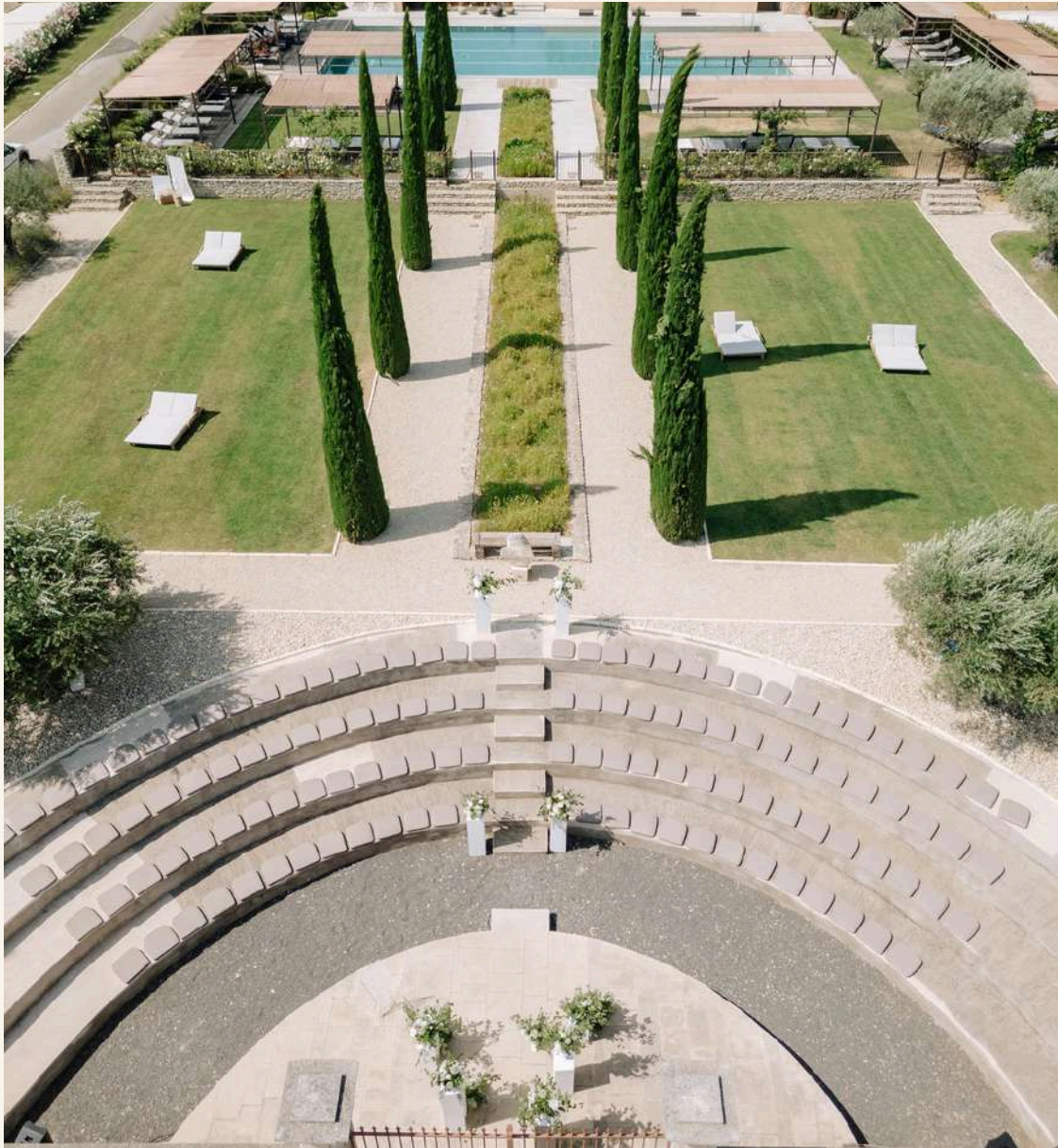
# Plan du domaine



## LOCALISATION DES LIEUX

01	Amphithéâtre	06	Terrain de tennis	12	Restaurant Avelan
02	Chapelle d'Art	07	Héliport	13	Salon Papillon
03	Sunset Lounge	08	Chai Domaine de la Coquillade	14	Réception
04	Bar	09	Restaurant Cipressa	15	Potager
05	Restaurant Jardin dans Les Vignes	10	Pool Bar	16	Cycling Centre
		11	Spa	17	La Gloriette





L'AMPHITHÉÂTRE

—————> Jusqu'à 130 personnes



LA GLORIETTE ET SON POTAGER

—————> Jusqu'à 70 personnes



LE SUNSET LOUNGE

—————> Jusqu'à 80 personnes

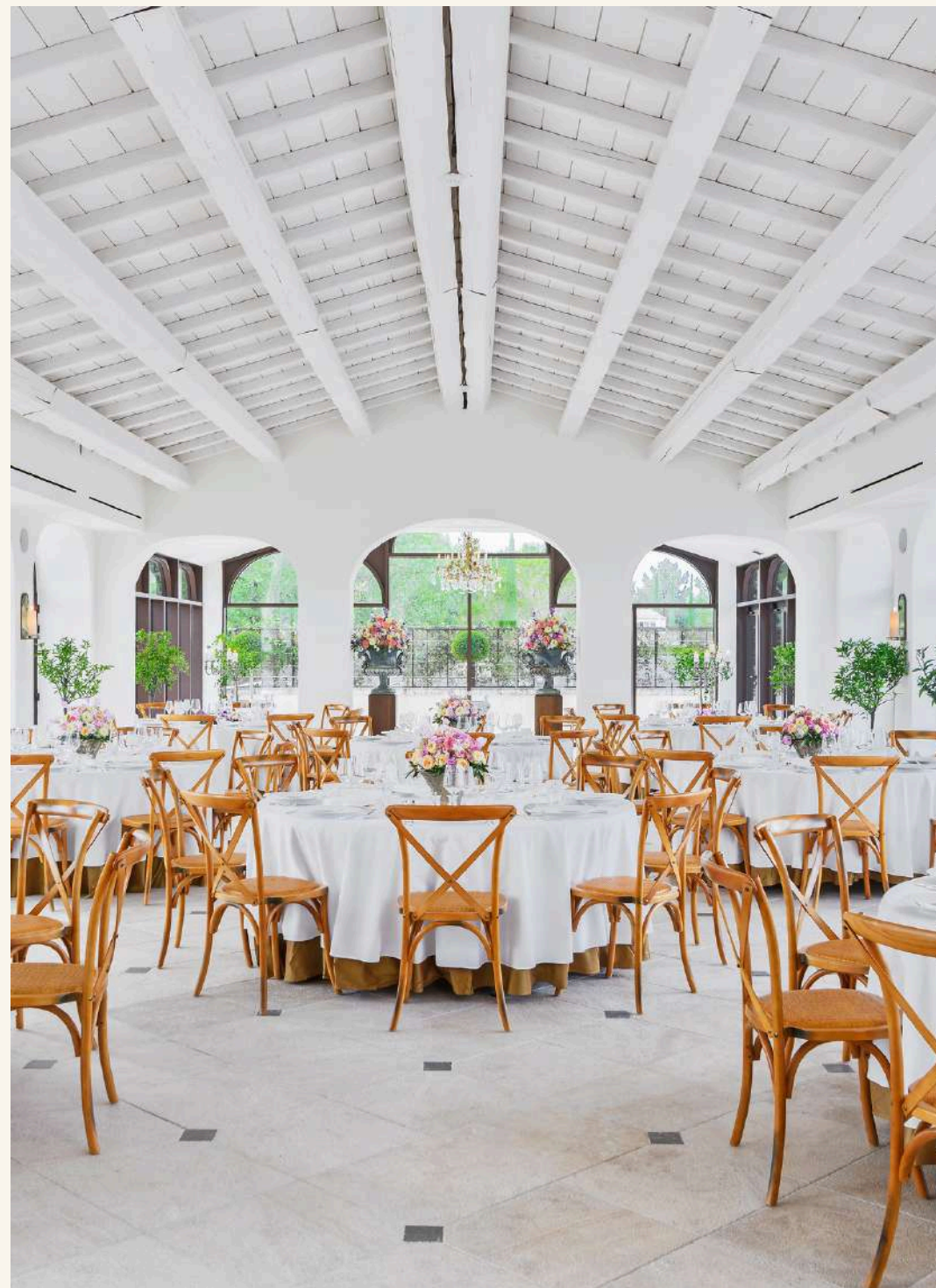
# Lieux de cérémonie





## JARDIN DANS LES VIGNES

—————> Jusqu'à 130 personnes



## SALON PAPIILLON

—————> Jusqu'à 130 personnes

# Votre dîner

## JARDIN DANS LES VIGNES

Niché au cœur des vignes, notre jardin offre un cadre naturel et enchanteur pour partager cet instant inoubliable, entourés de vignes à perte de vue.

## SALON PAPIILLON

Laissez-vous séduire par le Salon Papillon, un espace élégant et doté de deux terrasses offrant une vue imprenable sur les vignobles. Prolongez la magie de cette journée en dansant sous les étoiles dans ce cadre féerique.



# Votre soirée

CHAPELLE D'ART

—————> Jusqu'à 130 personnes

Tel une boîte de nuit exclusive, notre Chapelle d'Art vous ouvre ses portes pour prolonger la fête jusqu'au bout de la nuit ! Dotée d'une insonorisation parfaite, aucune limite d'heure ne viendra entraver votre célébration.







# Apéritif

## LE CHAMPAGNE

—————> 40€/pers sur 1 heure de service + softs

## OPEN BAR ESSENTIEL

—————> 50€/pers sur 1 heure de service

Vins du domaine de la Coquillade, Champagne, Bières, Jus de fruits et Sodas

Supplément 1h .....40€/pers

Supplément 2h .....30€/pers

Supplément 3h .....30€/pers

## OPEN BAR EXCELLENCE

—————> 80€/pers sur 1 heure de service

Vins AOC, Champagne Excellence, Bières, Jus de fruits et Sodas

Supplément 1h .....70€/pers

Supplément 2h .....55€/pers

Supplément 3h .....55€/pers

## COCKTAILS AU LITRE

Moscow Mule, Mojito, Gin Tonic, Aperol Spritz —————> 50€ le litre

St Germain Spritz, Cosmopolitan, Sour —————> 80€ le litre

Pornstar Martini —————> 90€ le litre

Dry/ Dirty Martini —————> 100€ le litre

## OPTIONS

### SPIRITUEUX ESSENTIEL

—————> 10€/pers sur 1 heure de service

Whisky J&B, Gin Gordon, Vodka Absolut, autres...

### SPIRITUEUX EXCELLENCE

—————> 20€/pers sur 1 heure de service

Whisky Johnnie Walker, Gin Hendrick's, Vodka Belvedere, autres...



Supplément Staff : À partir de 1h du matin – 400€/heure de service





# Pièces apéritives

## CANAPÉS

—————> 4€/pièce

- Velouté de saison, chèvre frais
- Pois chiches des Alpes de Haute Provence
- Artichaut violet mariné
- Chips de yuka, tomate concassée
- Tartare de daurade aux agrumes
- Saumon fumé maison, fenouil croquant
- Chair de crabe, radis et citron vert
- Notre croque-monsieur au Beaufort
- Espuma de pomme de terre truffée
- Jambon cru, pain carasau
- Œufs brouillés au corail d'oursin
- Queue de crevette en tempura, mayonnaise au curry
- Tataki de thon, avocat et sésame
- Mozzarella frite, condiment tomate
- Bœuf confit aux olives noires
- Goujonnette de bar, sauce tartare
- Foie gras confit en sucette

## ANIMATION CULINAIRE

—————> minimum 40 personnes

- Découpe de jambon à l'os  
—————> 20€/pers
- Découpe de Pata Negra  
—————> 35€/pers
- Risotto dans la meule de parmesan  
—————> 20€/pers
- Bar à burrata et tomates colorées  
—————> 15€/pers



# Menu

## BARBECUE CHIC - FAMILY STYLE

—————→ 95€/personne (minimum 30 personnes)

### APÉRITIF (SUPPLÉMENT 5€/PIÈCE)

Caviar d'aubergine  
Crème de pois chiches aux épices  
Tapenade d'olive noire, toasts de pain grillé

### ENTRÉES

Salade d'haricots verts, vinaigrette citronnée,  
ventrèche de thon confite  
Semoule servie comme un taboulé, herbes  
fraîches et petits légumes  
Jeunes pousses, vinaigre balsamique et grains  
torréfiés

### PLATS

Filet de loup de méditerranée  
Queues de crevettes  
Pièce de bœuf  
Volaille rôtie

### GARNITURES

Légumes Provençaux comme une ratatouille  
Pomme de terre grenailles aux herbes de  
garrigue  
Sauce vierge, Béarnaise

ASSIETTE DE FROMAGES  
(SUPPLÉMENT 15€/PERS)

### DESSERTS

Entremet au chocolat noir et thym citron  
Tartelette aux fruits de saison, crème vanillée  
Verrine comme une tarte au citron meringuée



\*Menu servi au Jardin dans Les Vignes seulement  
Menu à titre informatif, adapté selon la saison





\*Menu à titre informatif, adapté selon la saison

# Menu

## SIGNATURE

- > 125€/personne (Entrée / Plat / Dessert)
- > 145€/personne (Entrée froide / Entrée chaude / Plat / Dessert)
- > 155€/personne (Entrée / Poisson / Viande / Dessert)

## AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉES

- Langoustine snackée puis refroidie, gel de consommé de crustacés, légumes croquants
- ou
- Foie gras de canard poêlé, amandes torrifiées et déclinaison de fruits de saison
- ou
- Petite épeautre de Sault, tomates du pays, petits légumes glacés à la truffe

### PLATS

- Pavé de turbot rôti, haricots verts et coques en persillade, sauce émulsionnée au champagne
- ou
- Canon d’agneau cuit au sautoir, légumes provençaux comme un tian, jus perlé au basilic et huile d’olive
- ou
- Filet de bœuf cuit sur la braise, champignons mijotés, pomme fondante et jus à la truffe

## ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 15€/PERS)

### DESSERTS

- Composition au chocolat noir et Fève de tonka
- ou
- Fraicheur d’agrumes, infusion de verveine
- ou
- Entremet, une saveur au choix : Croustillant de praliné et chocolat / Douceur de vanille et fruits rouges / Amandes et fruits de saison

## DESSERTS (SUPPLÉMENT 16€/PERS)

- Wedding cake à la Française
- ou
- Pièce montée « Croque en bouche »
- ou
- Tarte aux fruits XXL





# Forfaits boissons

## VINS DOMAINE DE LA COQUILLADE

—————→ 25€/pers

Rouge, blanc, rosé (1 demi-bouteille par personne)

## VINS DE LA RÉGION

—————→ 35€/pers

Rouge, blanc, rosé (1 demi-bouteille par personne)

FORFAIT ACCORD METS & VINS SUR MESURE SUR DEMANDE

## SOFTS

—————→ 20€/pers

Jus d'orange, jus de raisin du domaine, Coca, Coca Light, Orangina, Schweppes

## EAU ET CAFÉ

—————→ 10€/pers

Eaux minérales et pétillantes  
Café ou thé





ENCAS

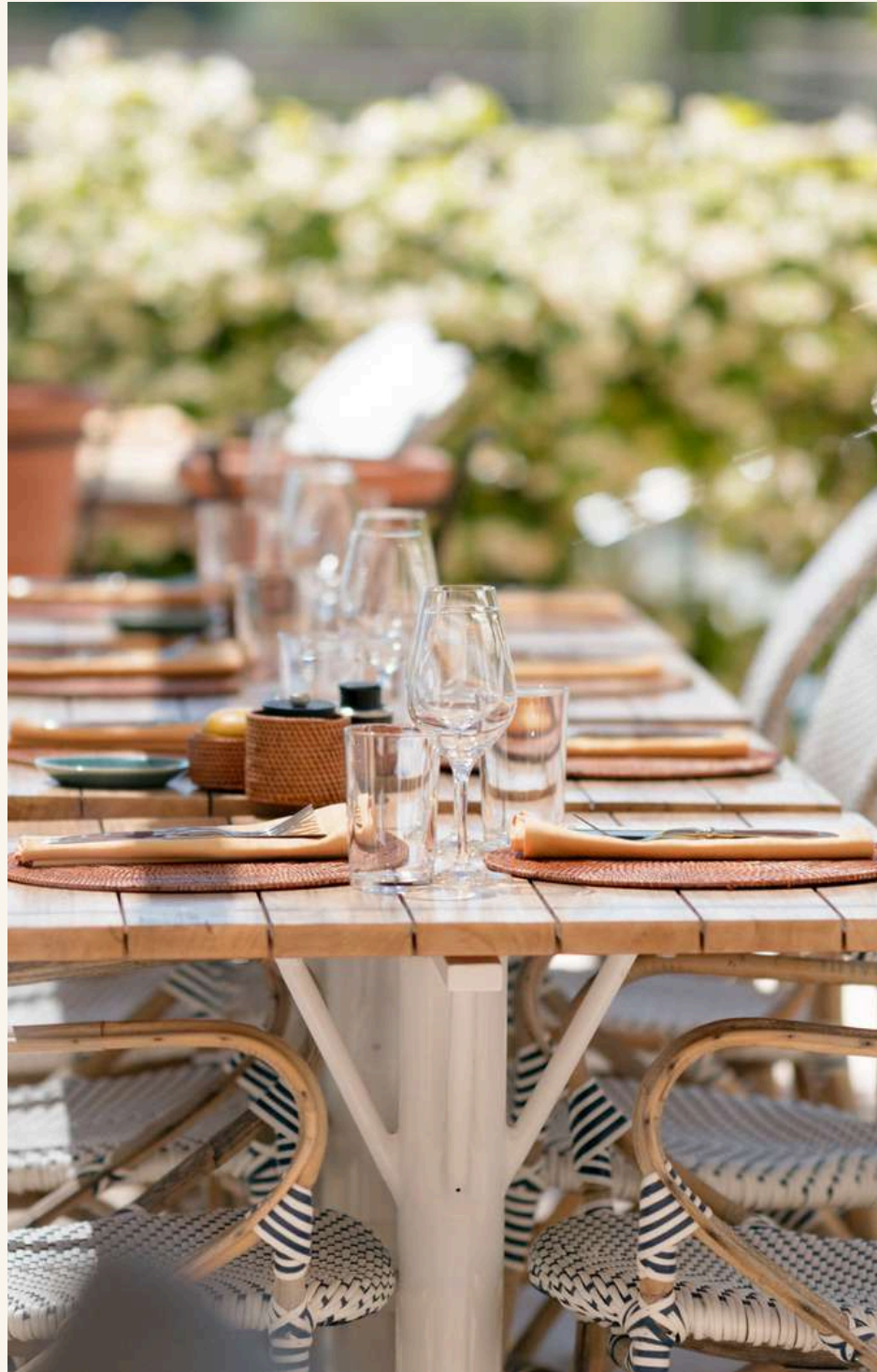
—————> 28€/pers pour 2 mignardises au choix  
+ 10€/pièce supplémentaire

- Wraps
- Croque-Monsieur
- Hot Dog
- Mini Cheeseburgers
- Popcorn
- Cupcakes
- Mignardises

Douceur de nuit







# Brunch

## FORMULE BRUNCH

—————> 120€/pers (minimum 70 personnes)

### APÉRITIF

Straciatella fumée  
Purée d'olive noire taggiaches  
Pain Carasau (chips de pain Sarde)

### POUR COMMENCER

Huitre fine de claire n°3  
Espadon fumé  
Porchetta  
Terrine de légumes confits  
Sélection de charcuterie Italienne  
Salade Puttanesca  
Mesclun aux herbes  
Salade caprese

### POUR CONTINUER

Escalope alla Milanaise à la sauge  
Pizza margherita  
Pizza quattro formaggi  
Risotto gambero  
Paccheri au boeuf fondant  
Melanzane di parmigiane  
Maigre à la plancha

### POUR FINIR

Sélection de fromages Italiens  
Buffet des desserts de notre chef pâtissier

### BOISSONS

Vins du Domaine de la Coquillade  
Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus détox  
Eaux minérales et pétillantes  
Café, thé



\*Menu servi au Cipressa seulement  
Menu à titre informatif, adapté selon la saison





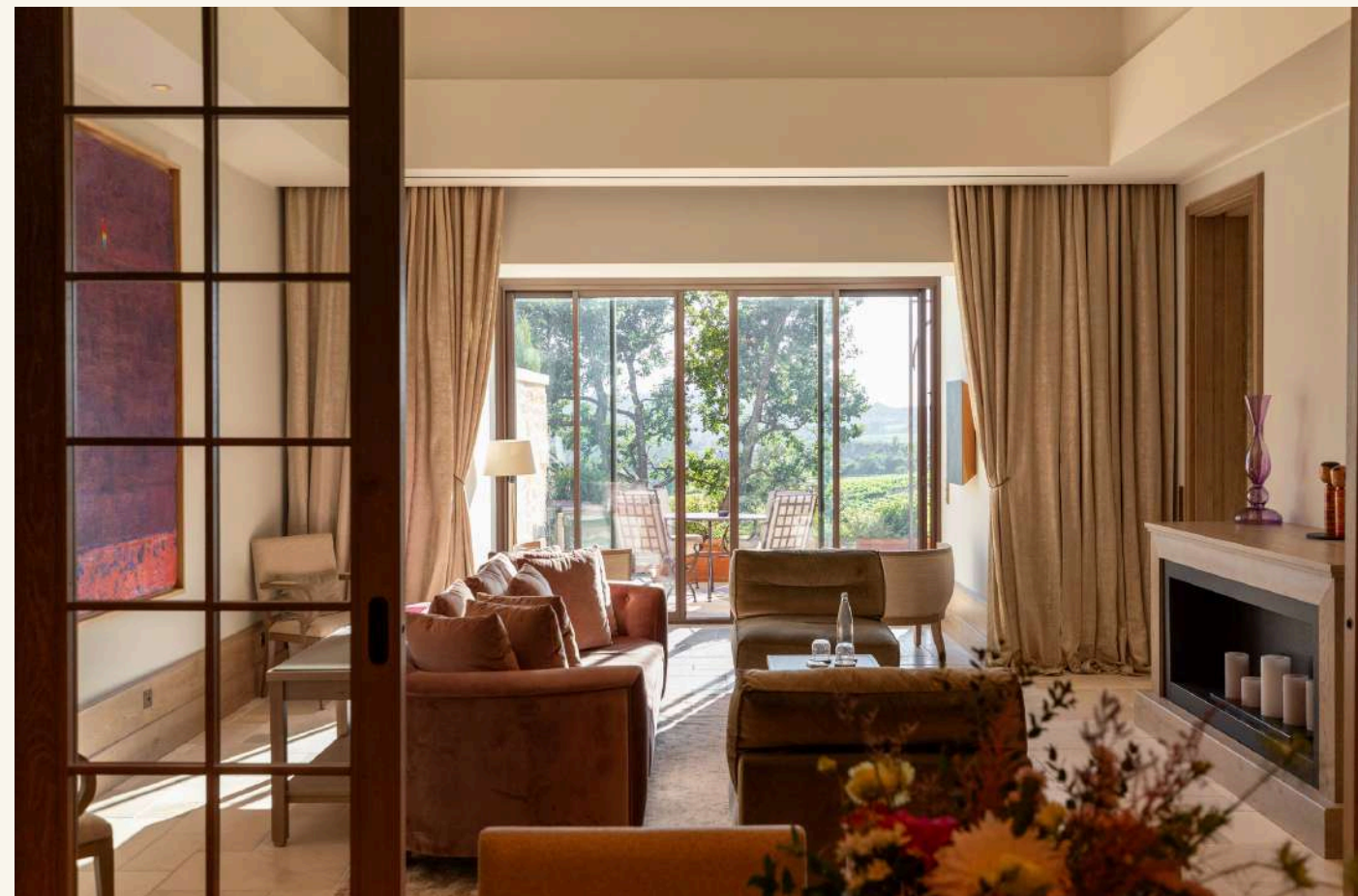
Découvrez nos 69 chambres et suites, où le charme de l'ancien s'harmonise avec le confort moderne. Avec plus de 10 catégories disponibles, chaque chambre, pensée avec soin, saura répondre à toutes vos attentes.

# Nos chambres et suites



Coquillade





# Nos nouvelles suites Luberon

Bienvenue dans l'élégance ultime avec nos 5 nouvelles suites Luberon, où le luxe atteint son apogée. Des intérieurs raffinés, des lits somptueux, invitant aux rêves, et des vues panoramiques créant une expérience inégalée.





# Privatisation

## LUBERON NOUVELLES SUITES

—————→ Jusqu’à 10 personnes

Profitez d’un séjour privé jusqu’à 10 personnes dans nos 5 nouvelles suites du Luberon, alliant élégance et modernité.

## MAISON LUBERON

—————→ Jusqu’à 10 personnes

Vivez l’expérience d’une maison entièrement privatisée avec 5 suites, jardins et piscine, pouvant accueillir jusqu’à 10 personnes, dans un cadre chaleureux et authentique.

## DOMAINE ENTIER

—————→ Jusqu’à 130 personnes

Privatisez l’ensemble du domaine, avec ses 69 chambres et suites élégamment aménagées, pour une retraite exclusive et inoubliable.

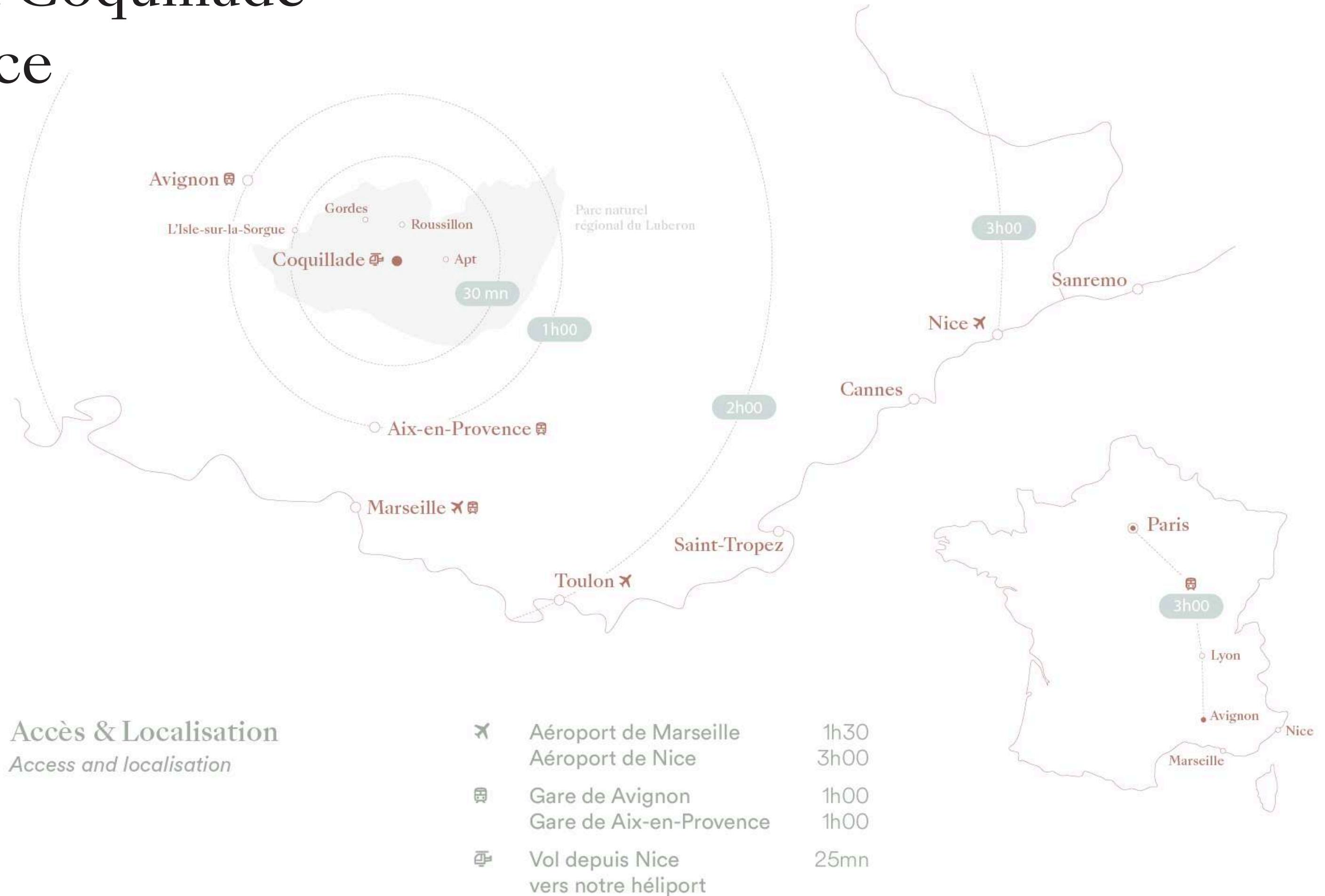
## TARIFS

- Basse saison : à partir de 33 000€ par nuit
- Moyenne saison : à partir de 55 000€ par nuit
- Haute saison : à partir de 85 000€ par nuit

Contactez nous pour plus d’informations.



# Accès à Coquillade Provence





# Nous contacter

SERVICE ÉVÈNEMENTIEL

events@coquillade.fr  
+33 (0) 4 90 74 71 74

Coquillade Provence  
Le Perrotet - 84400 Gargas  
coquillade.fr



RELAIS &  
CHATEAUX



Coquillade