



Un Mariage EN PROVENCE

Saison 2026/2027



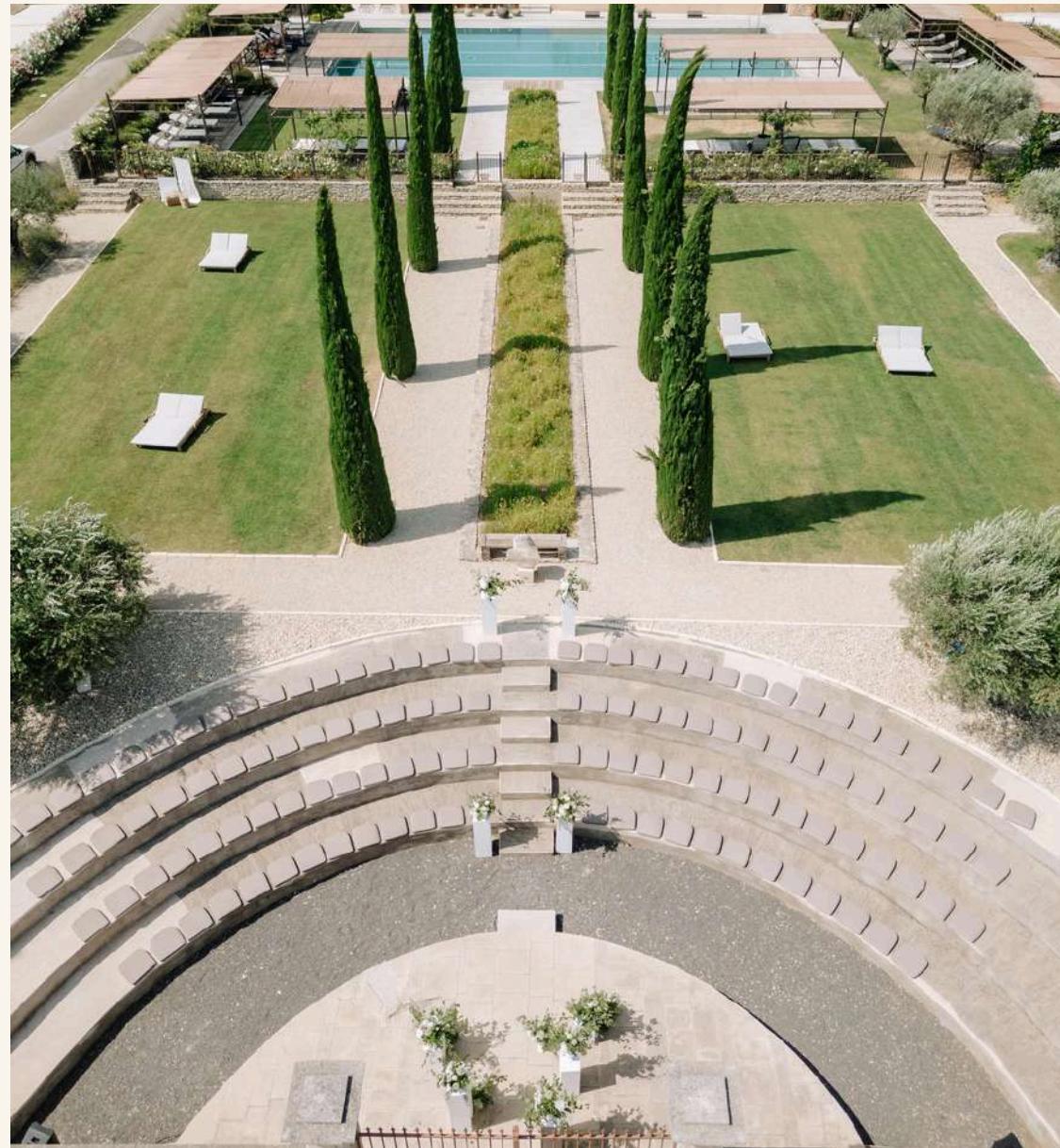
Coquillade

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

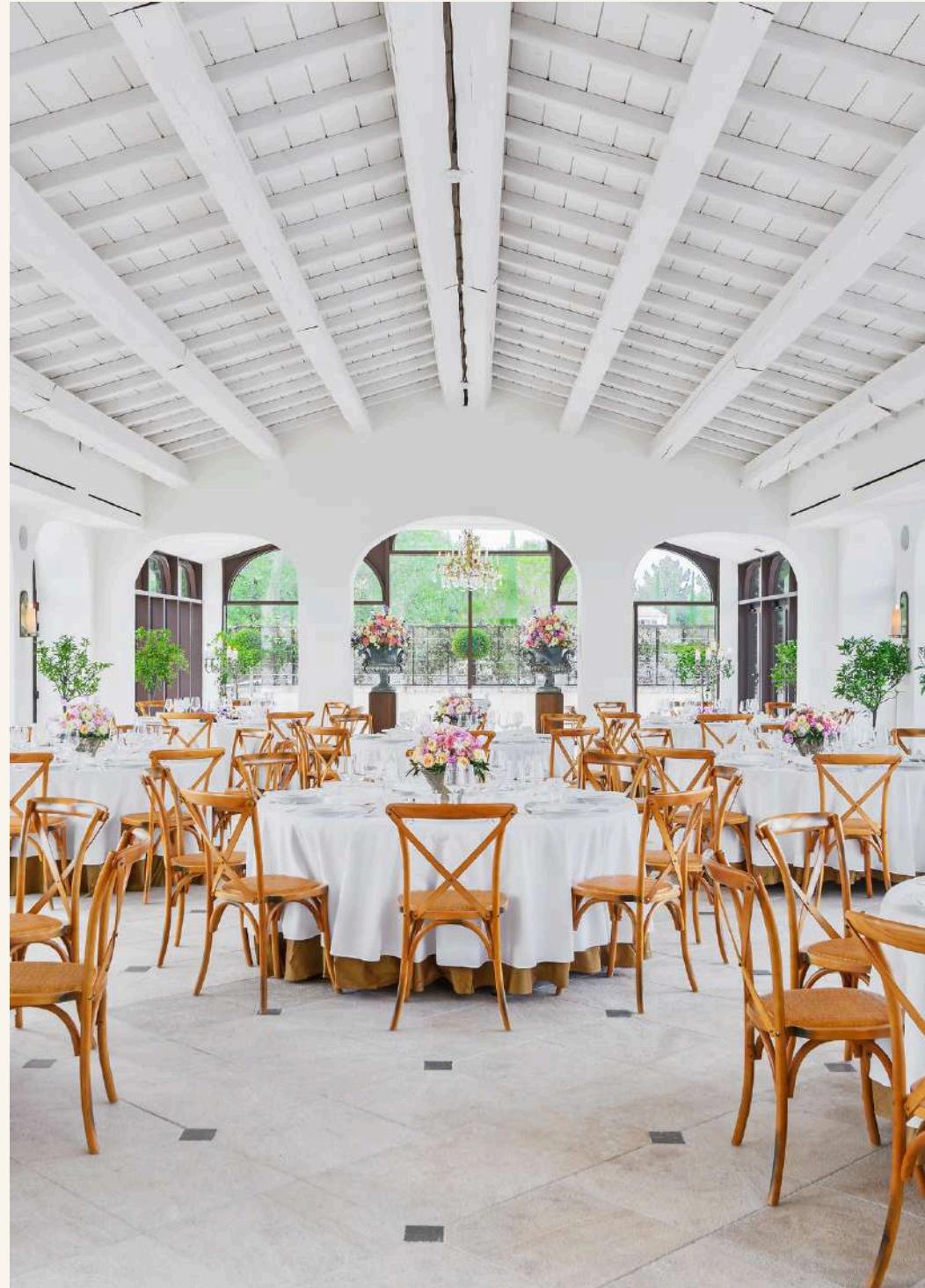
Lieux de cérémonie

Votre dîner



JARDIN DANS LES VIGNES

→ Jusqu'à 130 personnes



SALON PAPILLON

→ Jusqu'à 130 personnes

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 PAPILLON

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 1h40€/pers

Supplément 2h30€/pers

Supplément 3h30€/pers

OPEN BAR EXCELLENCE

→ 80€/pers sur 1 heure de service

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

Supplément 1h70€/pers

Supplément 2h55€/pers

Supplément 3h55€/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

SPIRITUÉUX ESSENTIEL

→ 10€/pers sur 1 heure de service

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

SPIRITUÉUX EXCELLENCE

→ 20€/pers sur 1 heure de service

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





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 confit
- 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

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 torréfiées 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
Fraîcheur 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 DOMAIN 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

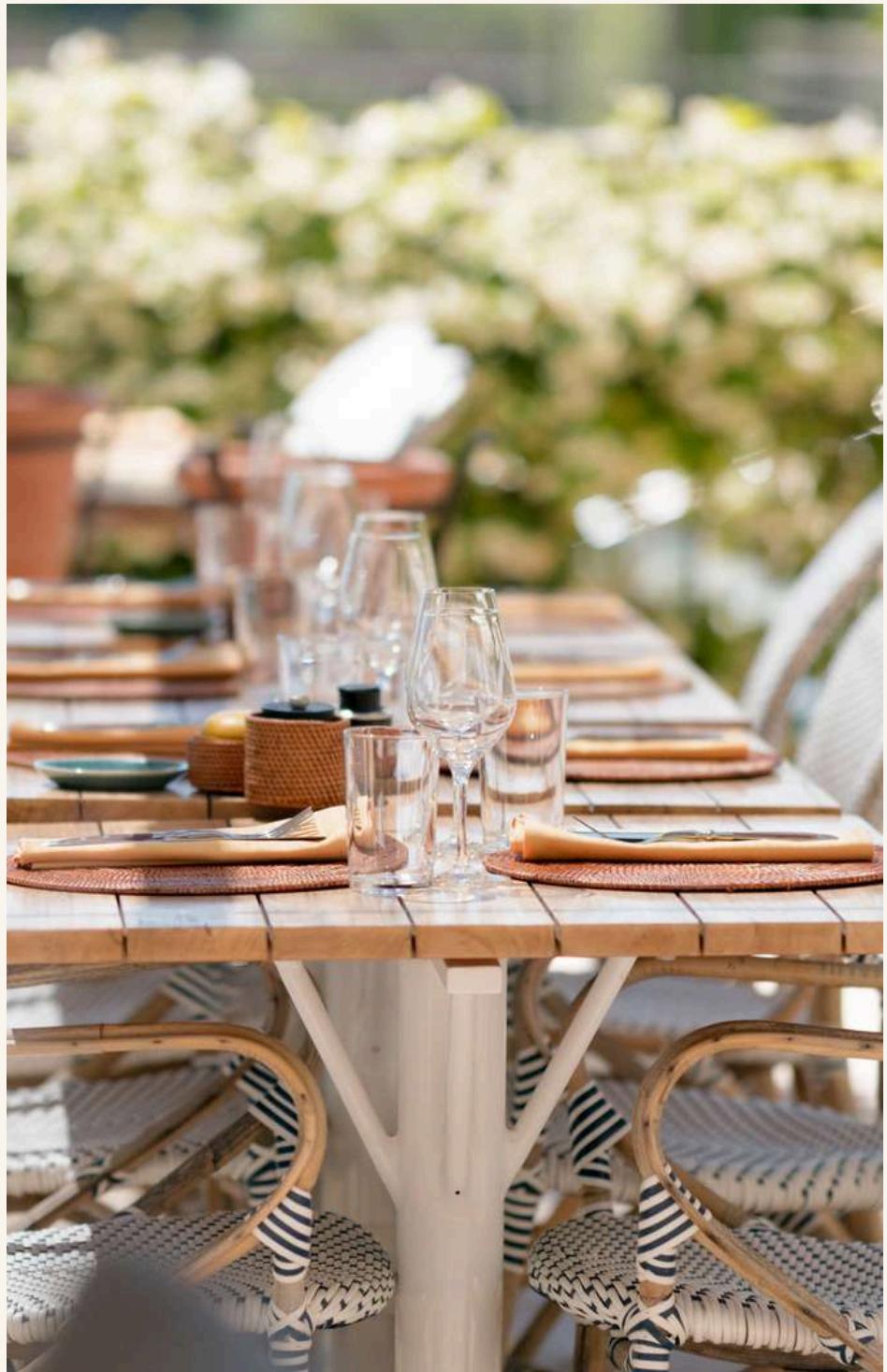
Popcorn

Cupcakes

Mignardises

Douceur de nuit





Brunch

FORMULE BRUNCH

→ 120€/pers (minimum 70 personnes)

APÉRITIF

Straciattella 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

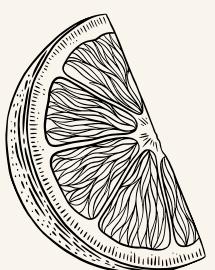
Escalope alla Milanaise à la sauge
Pizza margherita
Pizza quattro formaggi
Risotto gambero
Paccheri au boeuf fondant
Melanzane di parmigiane
Maigre à la plancha

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

