



Un Séminaire EN PROVENCE

Saison 2026/2027



Hôtel Coquillade Provence

Au cœur des collines du Parc Naturel du Luberon, Coquillade Provence est un écrin 5 étoiles entouré de vignes et de lavande. Piscines élégantes, Spa primé, vignoble, 69 chambres et suites au charme raffiné, cuisine délicate et centre de cyclisme. Ici, chaque événement devient une parenthèse inoubliable en Provence.

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



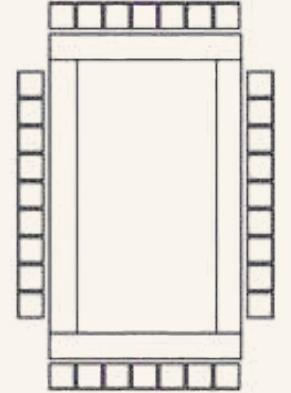
SALON CIGALE

Le salon Cigale offre un cadre idéal pour vos réunions et événements. Ouvert sur une terrasse privative, il dispose de tous les équipements nécessaires : écran, vidéoprojecteur, sonorisation avec micro, paperboard et connexion Wi-Fi. Un espace à la fois fonctionnel et confortable.

Lieux de réunions

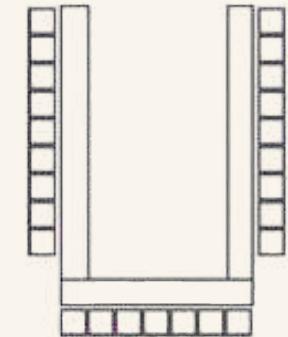
RÉUNION

→ Jusqu'à 28 personnes



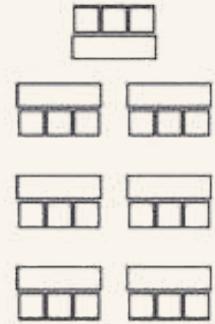
TABLES EN U

→ Jusqu'à 34 personnes



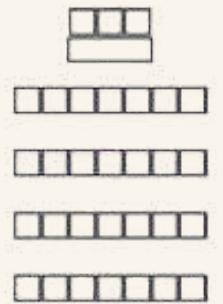
CLASSE

→ Jusqu'à 46 personnes



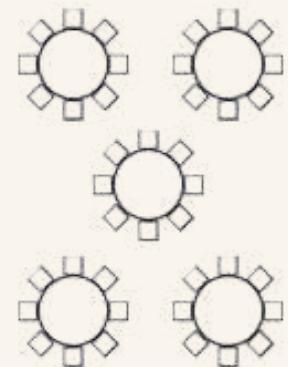
THÉÂTRE

→ Jusqu'à 80 personnes



COCKTAIL

→ Jusqu'à 80 personnes





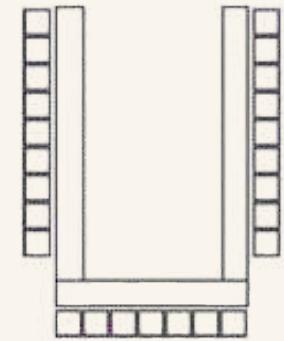
SALON PAPILLON

Spacieux et baigné de lumière naturelle, le Salon Papillon s'ouvre sur deux terrasses offrant une vue panoramique sur le vignoble. Parfaitement modulable, il accueille vos plus beaux événements dans un cadre élégant. Il dispose de tous les équipements nécessaires : écran, vidéoprojecteur, sonorisation, paperboard et connexion Wi-Fi.

Lieux de réunions

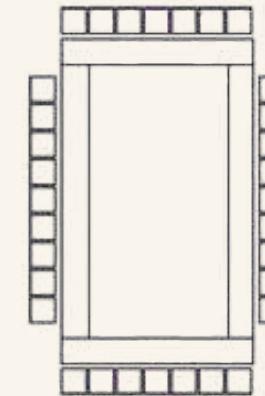
TABLES EN U

→ Jusqu'à 36 personnes



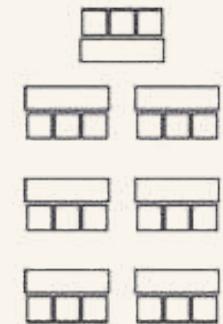
RÉUNION

→ Jusqu'à 44 personnes



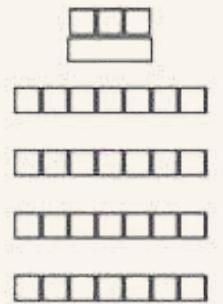
CLASSE

→ Jusqu'à 64 personnes



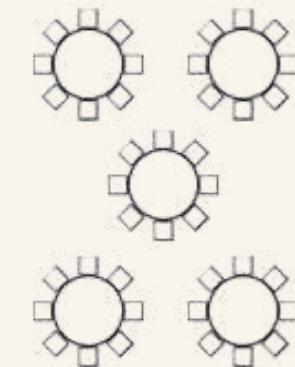
THÉÂTRE

→ Jusqu'à 100 personnes



COCKTAIL

→ Jusqu'à 130 personnes





La Pause

CAFÉ D'ACCUEIL

→ 10€/pers

Café, thé, jus de fruits

PAUSE CAFÉ

→ 18€/pers

Matin : viennoiseries

Après-midi : 3 pièces/personne de biscuits - petits gâteaux

PAUSE PERMANENTE

→ 30€/pers

Pause café avec option salée comprenant le refresh de la nourriture et des boissons

BUFFET

→ 50€/pers (hors boissons) - minimum 15 personnes





LES VIGNES

→ Cuisine bistro-nomique Provençale (ouvert toute l'année)



LE JARDIN DANS LES VIGNES

→ Cuisine bistro-nomique Provençale (ouvert juillet et août)



CIPRESSA

→ Cuisine méditerranéenne (ouvert d'avril à octobre)



LA BAR

→ Cocktails créatifs & Finger Food

Restaurants & Bar



Nos Menus

CIPRESSA

→ 55€/pers (déjeuner uniquement)

ENTRÉES

Déclinaison de tomates anciennes, mozzarella di bufala et pignons de pin

Ou

Soupe de légumes méditerranéens, croûtons et huile d'olive

PLATS

Suprême de volaille rôtie, polenta au parmesan, jus de volaille

Ou

Risotto aux queues de gambas et zestes de citron jaune

PIZZAS

→ supplément de 10€/pers
½ pizzas/pers à partager

Regina

Ou

Marguerita

DESSERTS

Tiramisu au café

Ou

Panacotta au citron et fruits de saison

BISTRÔT*

→ 65€/pers

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Notre terrine de campagne maison, pickles de légumes

Ou

Pressé de légumes provençaux, coulis de tomate au basilic et pignons de pin

PLATS

Filet de daurade royale, cuit sur la peau, légumes verts et sauce vierge aux tomates cerises

Ou

Magret de canard rôti sur la braise, navet long et poire caramélisée

DESSERTS

Entremet au chocolat au lait et noisettes

Ou

Tarte aux Citrons

Nos Menus

GOURMAND*

- 90€/pers (Entrée / Plat / Dessert)
- 110€/pers (Entrée froide / Entrée Chaude / Plat / Dessert)
- 120€/pers (Entrée / Poisson / Viande / Dessert)

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Foie gras de canard confit puis pressé,
betteraves et fruits rouges

Ou

Tartelette de tomates rôties, queues de
gambas à la flamme et condiment ail noir

PLATS

Dos de cabillaud en croûte d'amandes et
herbes fraîches, carottes fondantes et émulsion
safranée

Ou

File de bœuf cuit sur la braise, champignons
mijotés, pomme fondante et jus à la truffe

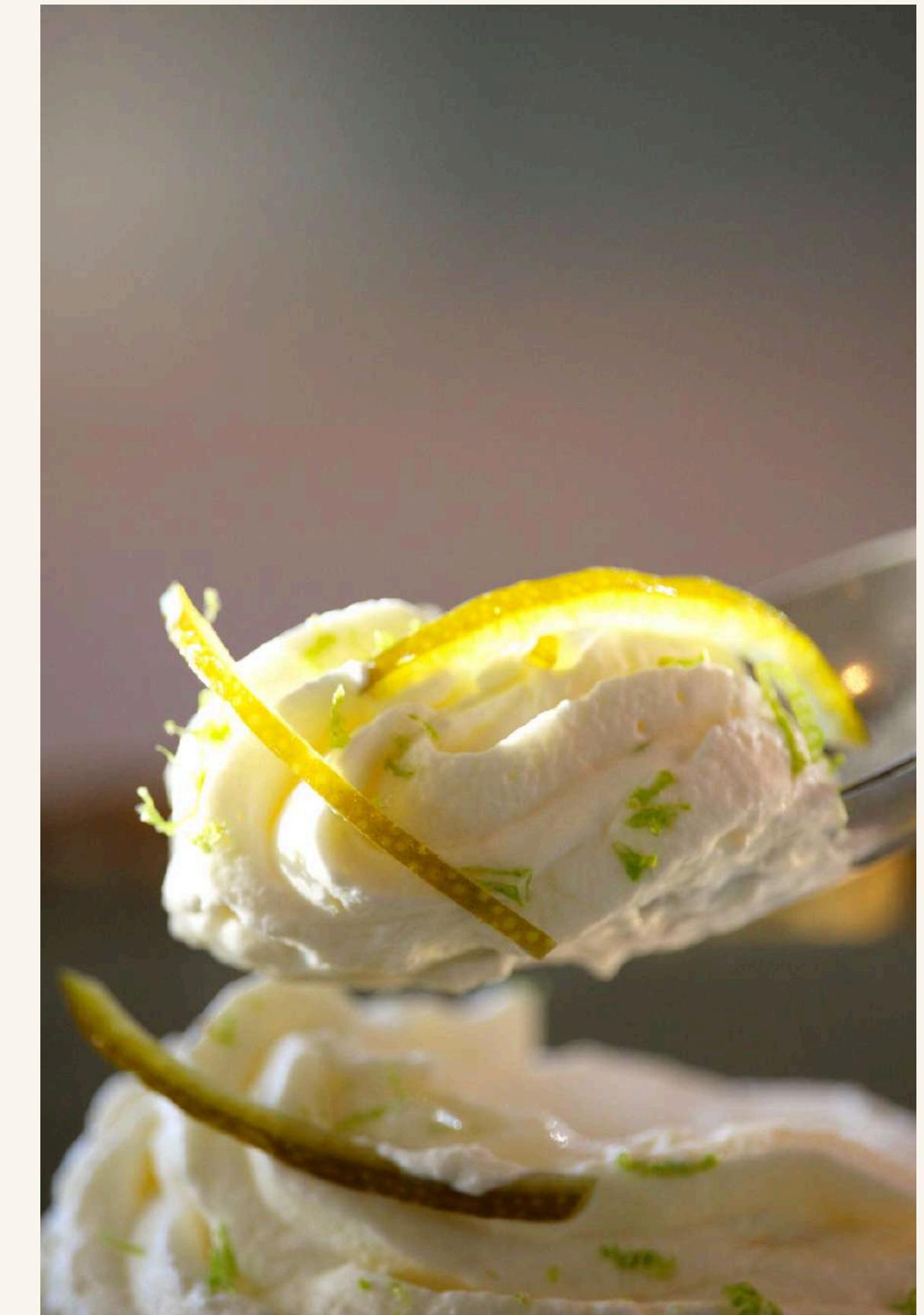
ASSIETTE DE FROMAGES (SUPPLÉMENT 15€/PERS)

DESSERTS

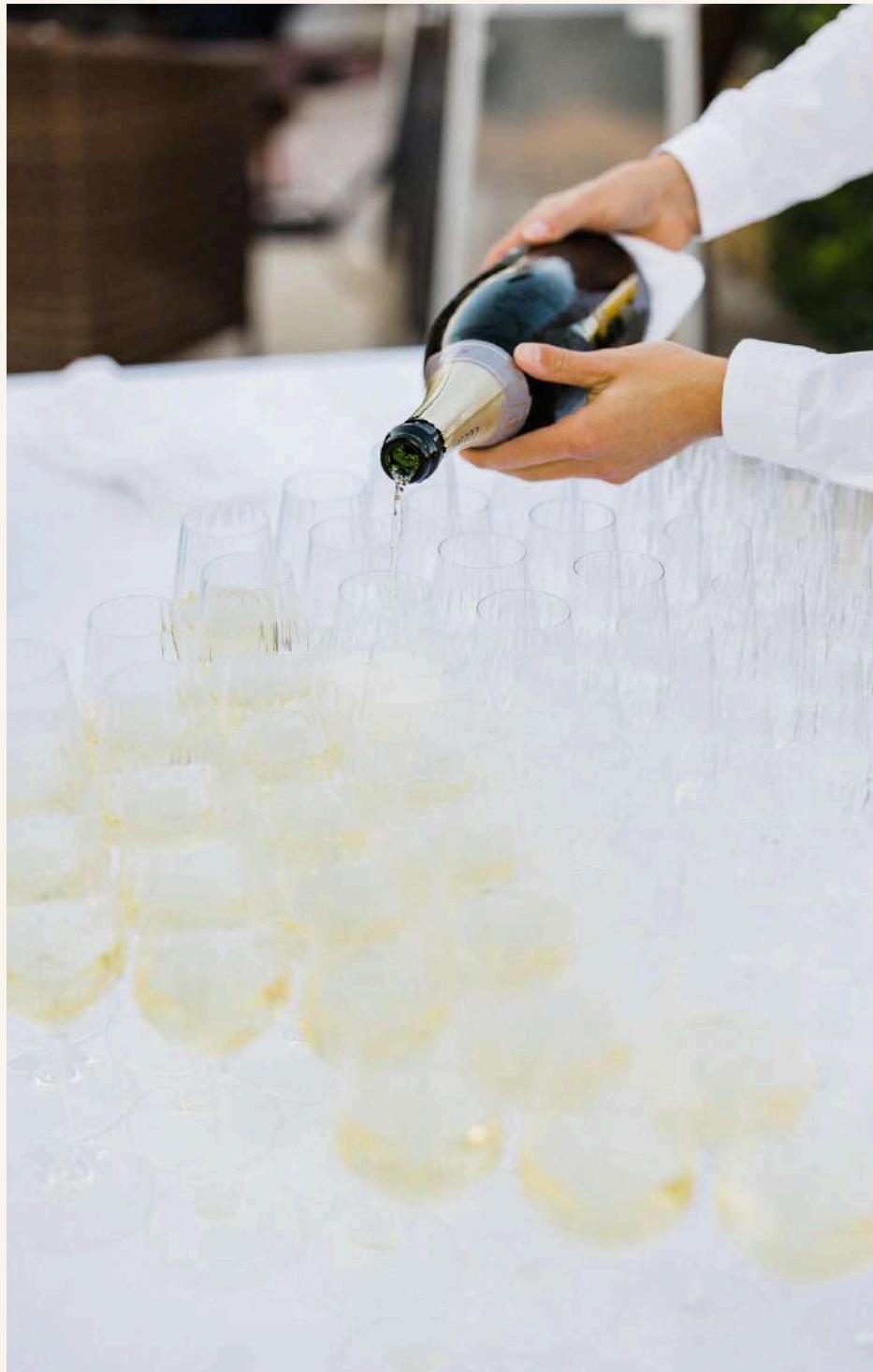
Eclats d'Agrumes, crémeux d'estragon et
pignon de pin

Ou

Douceur de chocolat noir rafraîchie au citron
jaune



*Menu servi uniquement dans les restaurants ouverts ou en Salon Papillon



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

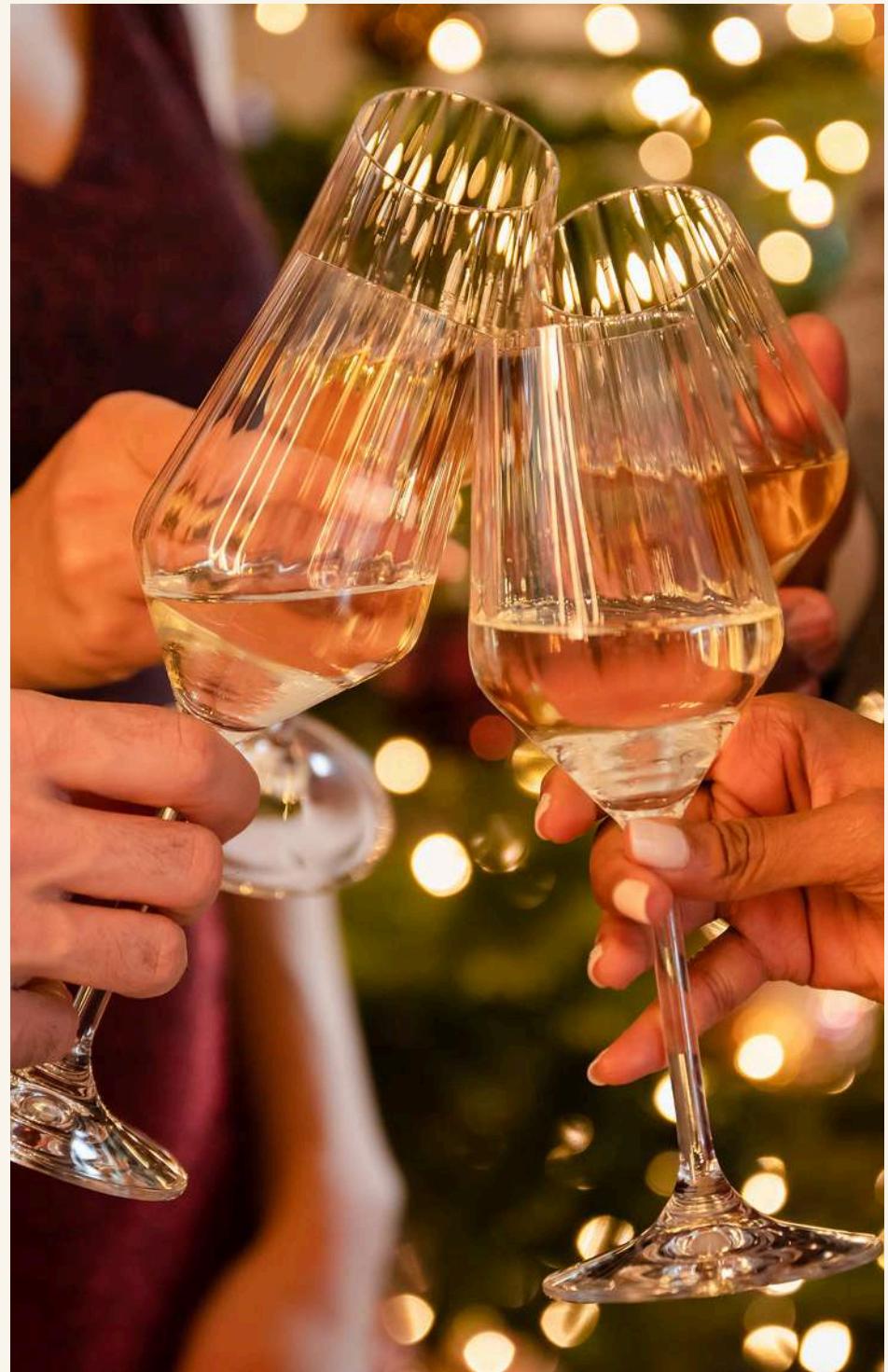


CHAPELLE D'ART

→ Jusqu'à 130 personnes

Un lieu atypique mêlant art et musique aux allures de cabaret pour accueillir vos soirées privées ou professionnelles. Équipé d'un écran, vidéoprojecteur, sonorisation et jeux de lumière. Autres équipements disponibles sur devis.

Lieux de réception



Apéritif

VERRE D'ACCUEIL

Coupe de Champagne	22€/pers
Jus de fruits frais	6€/bouteille
Jus de fruits frais pressé	9€/pers
Vin du Domaine	10€/pers
Vins AOC.....	16€/pers

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

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...

COCKTAILS ESSENTIEL

→ 15€/pers sur 1 heure de service (3 choix)

Aperol Spritz, Negroni, Mojito, Moscow Mule, Margarita

COCKTAILS SIGNATURES

→ 20€/pers sur 1 heure de service (3 choix)

Velvet Diamond, Corsican Spritz, Whisky Wonka





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

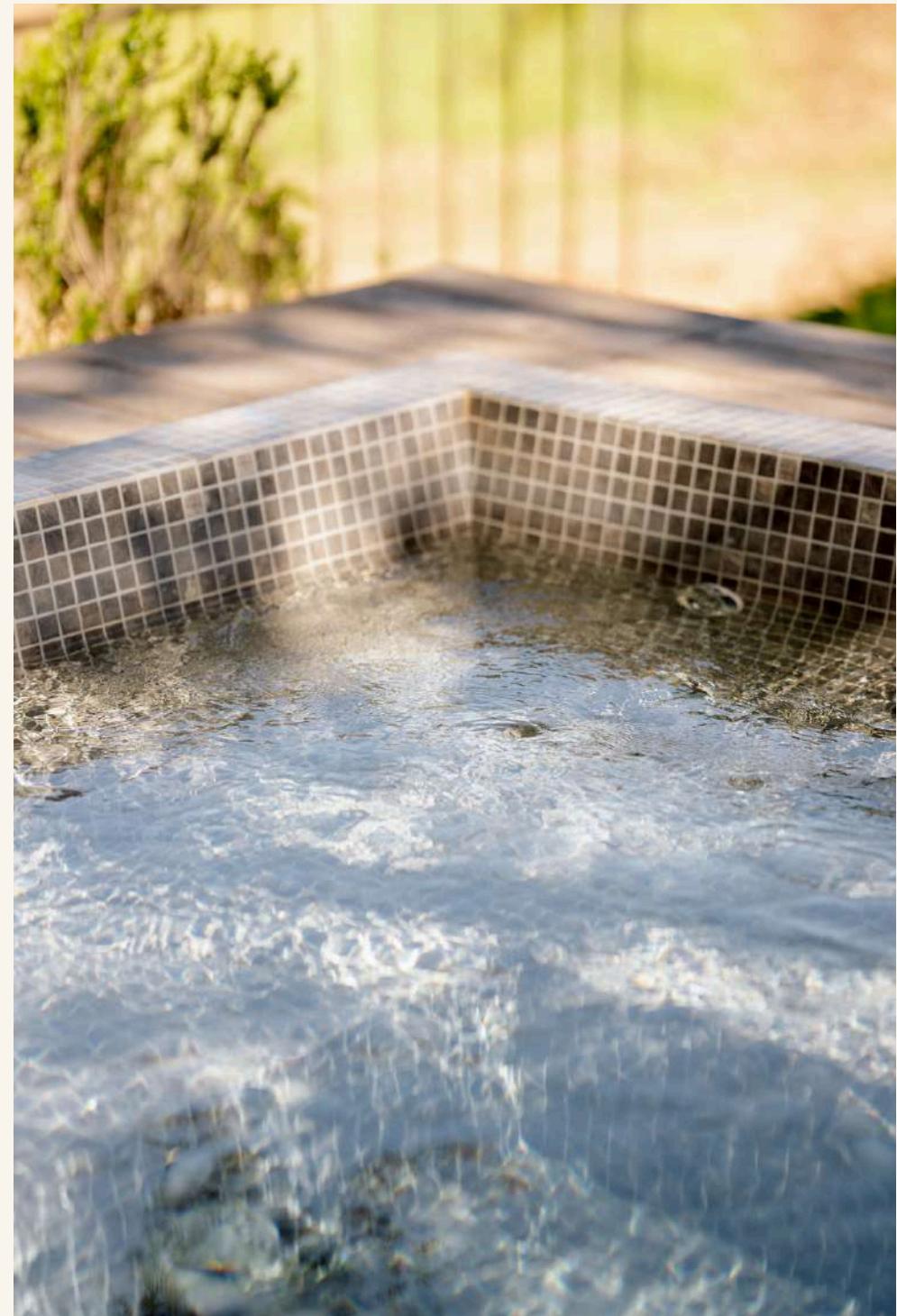


Coquillade



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.



Sport & Détente

Entre bien-être absolu dans un spa de 2 000 m², activités sportives encadrées par notre Cycling Centre et découvertes œnologiques au cœur de 43 hectares de vignes, Coquillade Provence offre un cadre unique pour des séminaires alliant détente, énergie et inspiration.



Expériences

Découvrez une variété d'activités enrichissantes pour une expérience inoubliable mêlant bien-être et aventure

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.

Contactez nous pour plus d'informations.

Accès à Coquillade Provence



Accès & Localisation Access and localisation

✈	Aéroport de Marseille Aéroport de Nice	1h30 3h00
🚉	Gare de Avignon Gare de Aix-en-Provence	1h00 1h00
🚁	Vol depuis Nice vers notre héliport	25mn



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