



Le Moulin

VOTRE MARIAGE



un moment inoubliable et magique !

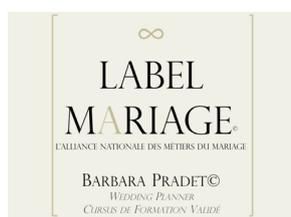
Le jour J va arriver, et il se devra d'être parfait !

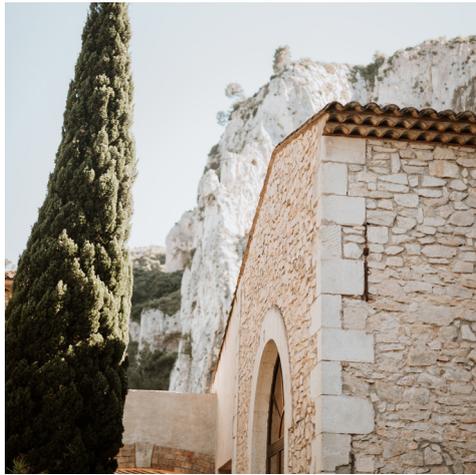
Le Domaine du Rocher est situé à Orgon, au coeur d'un somptueux et unique tableau rocheux au pieds des Alpilles et à quelques minutes du Luberon.

Vous y découvrirez l'authenticité de la Provence, agrémentée d'une touche de chic en toute simplicité. Cette bâtisse du XVIIIe siècle, entièrement restaurée avec goût, vous offre le cadre idéal pour votre mariage.

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 plus d'une centaine d'heureux nous ont fait confiance et ont célébré leur union dans notre domaine.





VIN D'HONNEUR



BOISSONS À VOLONTÉ SUR 3H

Alcool : Punch, lagon bleu, marquisette, vin, pastis, whisky.

Soft : Jus de fruits, eaux minérales, sodas.

AMUSE-BOUCHES 12 PIÈCES

Assortiment de tapenades noires et vertes, panier fraîcheur et son anchoïade, verrines variées.

Assortiment de minis muffins salées, chouquettes à l'emmental, accras de morue, minis canelés au chorizo etc ...

MENU

Tradition

l'entrée

Tartare aux deux saumons, fèves et menthe fraîche, mayonnaise de crabe au curry

OU

Tournedos de légumes marinés, coulis de tomate et basilic

OU

Royale de foie gras, jus de viande à la noisette

le plat

Suprême de pintade farci au foie gras, jus de morilles

OU

L'agneau en croûte provençale aux senteurs des Alpilles

OU

Cannelloni de canard croustillant à la coriandre, salade mi-fruits mi-légumes, sauce soja

le fromage

Sur ardoise, 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 maximum.

TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus

120€

MENU

Tendances

Animation plancha

«Préparé par nos soins devant vos convives, l'atelier plancha s'invite à la suite du vin d'honneur. Substituant une entrée assise, il apporte une touche de dynamisme.»

VOICI DE CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS :

Esalopes de foie gras poêlées, poulpes persillés, scampi au lait de coco, rouille de seiche, brochettes de boeuf marinés, brochettes de poulet au citron & curry, légumes grillés au basilic.

le plat

Suprême de pintade farçi au foie gras, jus de morilles

OU

L'agneau en croûte provençale aux senteurs des Alpilles

OU

Cannelloni de canard croustillant à la coriandre, salade mi-fruits mi-légumes, sauce soja

le fromage

Sur ardoise, mélange gourmand de jeunes pousses.

le dessert

Buffet de desserts et de fruits / Café ou infusion

le vin

Vin de la cave Chateau Virant sélectionné avec soin en Blanc, Rosé et Rouge.
Forfait 1/2 bouteille par personne maximum.

TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus

130€

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	30€
Cérémonie	1200€
Orangeade de bienvenue	220€
Atelier jambon	260€
Atelier saumon fumé réalisé par nos soins	290€
Invité supplémentaire :	
<i>Pour le vin d'honneur</i>	30€
<i>Pour le vin d'honneur avec plancha</i>	42€
Forfait eau gazeuse	160€
Open bar (4 bouteilles à définir ensemble + soft)	320€
Location de salle pure dimanche midi	1200€
Brunch du lendemain (par personne incluse)	48€
Tireuse à bière (30 litres)	280€



BRUNCH DU LENDEMAIN

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 débiter ...

Viennoiseries, pognes, croissants, mini-crêpes, pains et confitures
accompagnés de café, thé, jus de fruits et eau minérale.

Pour continuer ...

Tomates-mozarella, artichauts marinés, piquillos grillés à l'huile
d'olive, concombres à la menthe fraîche, salade de fruits de mer,
pennes au pesto, saumon froid, champignons à la Grecque, quiches,
pizzas, pissaladières, terrine de poissons, terrine de légumes, viandes
froides, charcuterie et plateau de fromages.

Soda et eau

Pour terminer en douceur ...

Desserts et fruits frais

NOS PRESTATAIRES



Liste à titre indicatif

Notre expérience nous permet de vous proposer les prestataires qui nous ont prouvé leur professionnalisme au cours des années.

Photo + Vidéo

LAURY SKANDER - 06 72 70 31 33

www.lauryskander.com

LAWRENCE BANAHAN - 06 80 71 99 02

www.banahan.fr

THIBAUT CHAPPE - 06 83 29 98 31

www.thibaultchappe.fr

SABASTIEN CABANES- 06 09 92 23 43

www.sjstudio.fr

HERMELINE - 06 52 47 19 67

www.hermeline-photographies.com

OLIVIER MALCOR - 06 58 41 09 56

www.mariage-de-photo.fr

AURELIE UNGARO PHOTOGRAPHY - 06 73 65 04 43

www.aurelie-ungaro-photography.fr

DMR PRODUCTION - 06 62 69 72 86

www.drmproduction.fr

THOMAS AYMES - 06 38 65 49 49

www.aymesproduction.com

NOOSPHERE_PRODUCTION - 06 71 18 74 72

www.noosphereprod.com

Dj + Musicien

DIDIER BLUENOTEMUSIC - 06 42 31 37 53

www.bluenotemusic.fr

MGM PROD DJ ALLAN - 06 34 38 39 83

www.alain.salaris.fr

FRANCK AMARELL - 06 82 95 46 45

www.franckmarell.com

Decoration

RITA SARKISSAN - 06 50 18 45 65

www.okiss13@gmail.com

AURORE BERTRANT - 06 64 02 06 60

www.zestedamour.com

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





nous contacter

Barbara Pradet

06 43 44 79 31

04 90 73 00 03

domainedurocher13@orange.fr

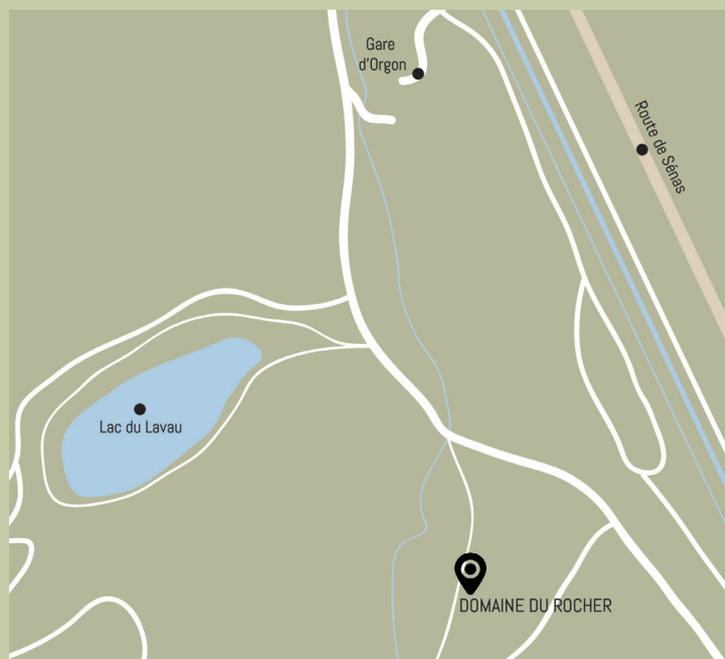
nous rendre visite

160 chemin de la Fanfarline
13660 Orgon

Coordonnées GPS :

latitude : 43.7829955

longitude : 5.0459418



nous suivre

domainedurocher-provence.fr

