

Le Moulin

Domaine du Rocher



www.domainedurocher-provence.fr

Le Moulin



WEDDING AWARDS
2021
mariages.net

WEDDING AWARDS
2023
mariages.net

mariages.net
wedding awards
2024



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 pied 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, des centaines 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, Marquissette, Vin, Pastis, Whisky

Soft : Jus de fruits, Sodas

Amuse bouches 12 pièces

Assortiment de tapenades noires, vertes et rouges

Panier fraîcheur et anchoïade, verrines variées

Bar à gazpacho, mini burger, sucette de foie gras

Assortiment de mini muffins salés, chouquettes à l'emmental

Accras de morue, mini canelés au chorizo, coin végétarien



Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

Menu Tradition

140€

L'entrée

Tartare aux deux saumons, fèves et menthe fraîche, mousse légère de crabe au curry
ou
Tournedos de légumes marinés, coulis de tomate et basilic
ou
Foie gras de canard mi-cuit, navette et confiture de figues

Le plat

Suprême de pintade farçi au foie gras, jus de morilles
ou
L'agneau en croûte provençale aux senteurs des Alpilles
ou
Canard croustillant à la coriandre, salade mi-fruits mi-légumes, sauce soja

Le fromage

Chèvre affiné, 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
Surplus n'est pas un dû :)



Prix TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus. Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

Menu Tendance

150€

Animation Plancha

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

Atelier Terre & Mer

Escalope de foie gras poêlées, poulpes persillés, scampi au lait de coco, assortiment de brochettes marinées, légumes de saisons grillés, seiches à la provençale

Le plat

Suprême de pintade farçi au foie gras, jus de morilles
ou

L'agneau en croûte provençale aux senteurs des Alpilles
ou

Canard croustillant à la coriandre, salade mi-fruits mi-légumes, sauce soja

Le fromage

Chèvre affiné, 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

Surplus n'est pas un dû :)



Prix TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus. Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

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	35€
Cérémonie laïque (mise en place & mise à disposition orangeade)	1200€
Orangeade de Bienvenue	220€
Orangeade de Bienvenue + bière fraîche	320€
Forfait eau gazeuse	160€
Tireuse à bière (30L)	280€
Bar de nuit (4 bouteilles à définir + soft)	320€
Atelier spritz, apérol & limoncello	350€
Atelier jambon Serrano (1h)	280€
Atelier saumon fumé (1h)	290€
Atelier foie gras	320€
Atelier focaccia & burrata	250€
Brunch du lendemain	50€
<i>par personne, salle incluse</i>	



TTC inclus avec TVA en vigueur.
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements

Brunch du lendemain

50€

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 & confitures accompagnés
de café, thé, jus de fruits & eau minérale

Pour continuer

Tomate mozarella, salades diverses, penne au pesto, saumon froid, viandes froides,
quiches, pizza, pissaladière, charcuterie et plateau de fromages
Soda & Eau

Atelier chaud Prix sur demande

Oeufs brouillés

Pour terminer en douceur

Dessert & Fruits frais



Prix TTC par personne
Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements



SAVE
THE DATE

Le Moulin

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.

Photos & Vidéos

Justet Yoan Photographe

06.75.69.04.89

www.justetphotographe.com

Aurélie Ungaro Photography

06.73.65.04.43

www.aurelie-ungaro-photography.fr

Laurence Banahan

06.80.71.99.02

www.banahan.fr

Olivier Malcor

06.58.41.09.56

www.mariage-de-photo.fr

Thomas Aymes Vidéo

06.38.65.49.49

www.aymesproduction.com

Hermeline

06.52.47.19.67

www.hermeline-photographies.com

Khalil Graphic Studio

07.60.83.97.42

 [Hichem_wedding_Photographer](https://www.instagram.com/Hichem_wedding_Photographer)

DJ & Musiciens

Charly DeeJay

06.67.59.32.70

www.deejaycharly.com

Didier Bluenote Music

06.42.31.37.51

www.bluenotemusic.fr

Franck Amarell

06.65.80.81.82

www.franckamarell.com



Nos prestataires

Décoration

Rita Sarkisson

06.50.18.45.65

okiss13@gmail.com

Aurore Bertrant

06.64.02.06.60

www.zestedamour.com

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

Hébergements & Dortoirs

Auberge du Parc

04.90.73.35.85

Autres

Mme André

06.13.05.62.37

Assistante maternelle

Lou Taxi

07.50.80.14.45

lou.taxi@hotmail.com



Le Moulin

Domaine du Rocher



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



Suivez-nous sur

www.domainedurocher-provence.fr

