

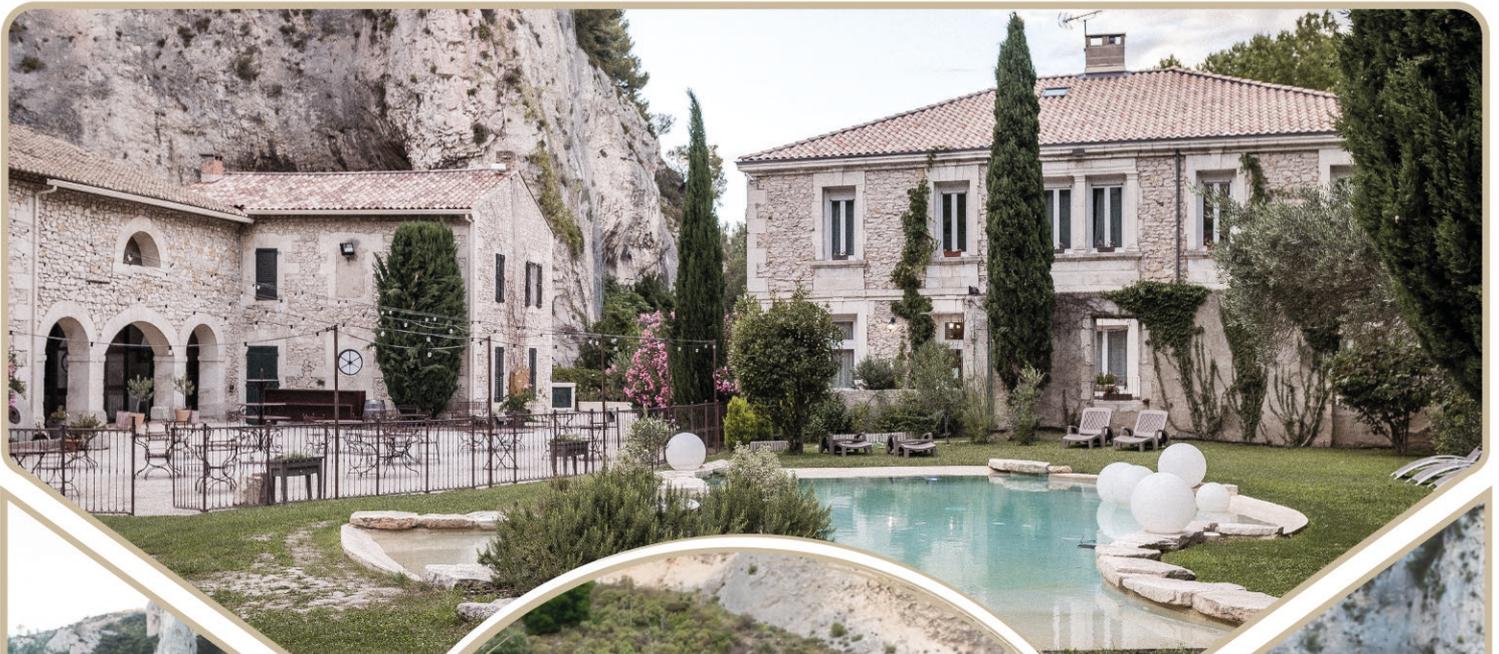
Le Moulin

Domaine du Rocher



Crédit photo : ??

www.domainedurocher-provence.fr



Le Moulin

WEDDING AWARDS
2020
mariages.net

Domaine du Rocher - Auberge du parc



Reconnu pour avoir organisé les mariages de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et pour avoir été élu meilleur lieu de mariage de la région.



WEDDING AWARDS
2021
mariages.net

Domaine du Rocher - Auberge du parc



Reconnu pour avoir organisé les mariages de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et pour avoir été élu meilleur lieu de mariage de la région.



WEDDING AWARDS
2023
mariages.net

Domaine du Rocher



Reconnu pour avoir organisé les mariages de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et pour avoir été élu meilleur lieu de mariage de la région.



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 XVIII^e 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, de 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 Rouge

Panier fraîcheur et Anchoïade, Verrines Variées, Salade d'Algues et Hijiki

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 contractuelle, peut varier selon saisons et approvisionnements.



Menu Tradition



L'Entrée

Tartare aux deux saumons, févettes 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 farci 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 raffiné, 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.



140€

TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus

Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.

Description non contractuelle, peut varier selon saisons et approvisionnements.

Menu Tendance



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 :

Escalopes de foie gras poêlées, Poulpes persillés, Scampi au lait de Coco, Brochette de boeuf marinés, Brochette de volaille, Légumes de saison grillées, Petites sèches en vinaigrette de légumes et combava.

le Plat

Suprême de pintade farci 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 raffiné, 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.

150€

TTC par personne / vin d'honneur et salle inclus

Inclus dans les menus avec TVA en vigueur.

Description non contractuelle, peut varier selon saisons et approvisionnements.

Prestations Complémentaires



*Afin de vous satisfaire pleinement et de rendre cette soirée inoubliable,
nous vous proposons des prestations supplémentaires*

<i>Droit de bouchon</i>	<i>Offert</i>	<i>Atelier jambon</i>	<i>280 €</i>
<i>Menu prestataire</i>	<i>100 €</i>	<i>Atelier saumon fumé</i>	<i>290 €</i>
<i>Menu enfant</i>	<i>35 €</i>	<i>(Réalisé par nos soins)</i>	
<i>Cérémonie</i>	<i>1200 €</i>		
<i>Orangeade de Bienvenue</i>	<i>220 €</i>	<i>Brunch du lendemain</i>	<i>50 €</i>
<i>Forfait eau gazeuse</i>	<i>160 €</i>	<i>(Par personne, salle incluse)</i>	
<i>Tireuse à Bière (30 litres)</i>	<i>280 €</i>		
<i>Bar de nuit (4 bouteilles à définir + Soft).</i>	<i>320 €</i>	<i><u>Invité supplémentaire :</u></i>	
		<i>Pour le Vin d'honneur</i>	<i>30 €</i>
		<i>Pour le Vin d'honneur avec plancha.....</i>	<i>45 €</i>



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

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 Débuter

*Viennoiseries, Pognes, Croissants, Mini-crêpes, Pains et Confitures
accompagnés de Café, Thé, Jus de fruits et Eau minérale.*

Pour Continuer

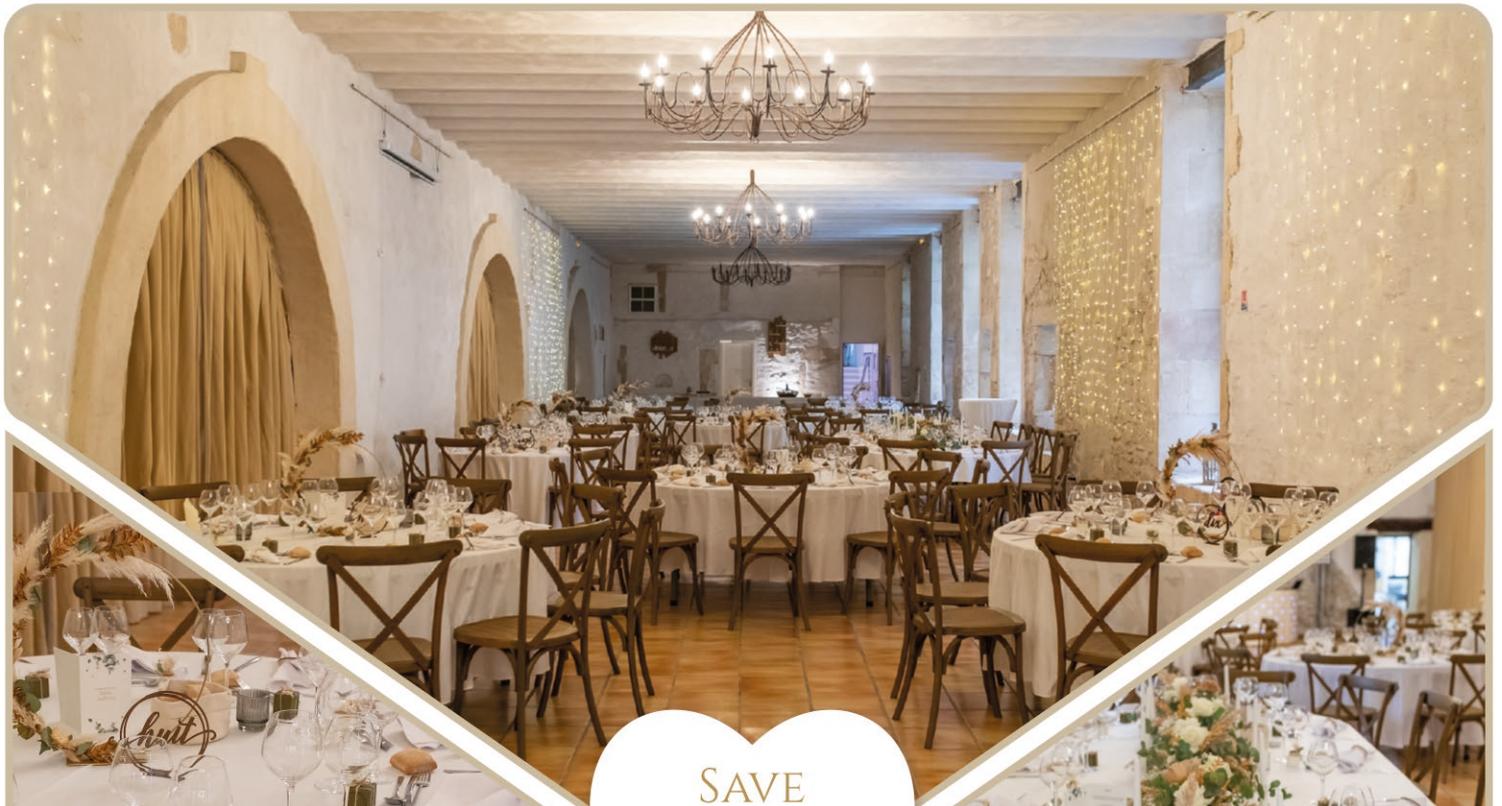
*Tomate mozarella, Salades diverses, Penne au pesto, Saumon froid, Viandes froides
Quiches, Pizza, Pissaladière, Charcuterie et Plateau de fromages.
Soda et Eau.*

Pour Terminer en douceur

Desserts et Fruits frais.



Prix TTC par personne
Description non contractuelle, peut varier selon les saisons et les envies du chef.



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.

Photo / 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

Malcor Olivier

06.58.41.09.56

www.mariage-de-photo.fr

Banahan Lawrence

06.80.71.99.02

www.banahan.fr

Thomas Aymes

06.38.65.49.49

www.aymesproduction.com

Hermeline

06.80.71.99.02

www.banahan.fr

Gcm-drone-vidéos

06.03.44.89.95

Dj / Musiciens

Didier Bluenote Music

06.42.31.37.53

www.bluenotemusic.fr

Charly DeeJay

06.67.59.32.70

Franck Amarell

06.65.80.81.82

www.franckamarell.com



Nos prestataires



Décoration

Rita Sarkissian
06.50.18.45.65
okiss13@gmail.com

Aurore Bertrant
06.64.02.06.60
www.zestedamour.com

Hébergement et Dortoir

Auberge du Parc
04.90.73.35.85

Faire-part et Carteries

Surle Julia
06.14.84.78.52
julia-rt@live.fr

Pâtisserie

Jarry
04.90.71.35.85 Cavailon

Villaret
04.90.57.23.28 Sénas

Hawecker
04.90.94.04.16 Chateaufort
L'arbre aux gourmandises
06.24.87.27.03 Cheval-Blanc

Autres

Mme André
Assistante Maternelle
06.13.05.62.37

Lou Taxi
07.50.80.14.45
lou.taxi@hotmail.com





Le Moulin

Domaine du Rocher

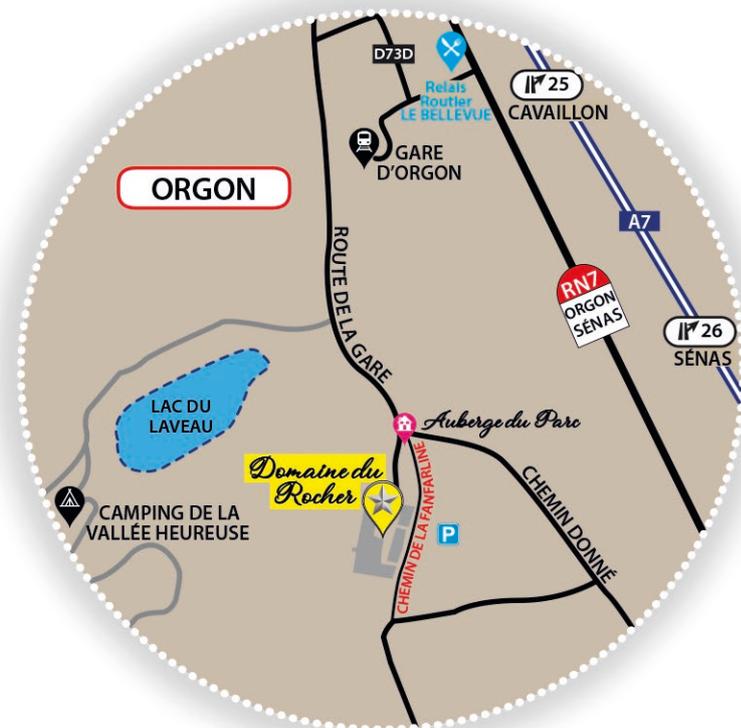
Nous contacter :

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



Nous suivre : www.domainedurocher-provence.fr

