



# *Le Mas*

DOMAINE DU ROCHER

# 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 cœur 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 XVIII<sup>e</sup> 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, POUR UNE DURÉE DE 3 HEURES

Alcool : Punch, Lagon Bleu, Marquissette, Vin, Pastis, Whisky - Soft : Jus de fruits, Sodas

AMUSE-BOUCHES - 12 PIÈCES

Assortiment de tapenades noires, vertes et rouges, verrines variées, sucette de foie gras, panier fraîcheur et anchoïade, bar à gaspacho, mini-burger, assortiment de mini muffins salés, chouquettes à l'emmental, acras de morue, mini canelés au chorizo, coin végétarien

## Menu Tradition

L'ENTRÉE

Tartare aux deux saumons,  
fêvettes 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 figes

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

Cave Château Virant  
sélectionné avec soin en blanc, rosé et rouge

*Forfait 1/2 bouteille par personne maximum  
Surplus n'est pas un dû :)*

140,00 TTC par personne

*Vin d'honneur et salle inclus.*

*Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements*

## Menu Tendance

ATELIER PLANCHA - TERRE & MER

*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*

Escalope de foie gras poêlées,  
poules 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

Cave Château Virant  
sélectionné avec soin en blanc, rosé et rouge

*Forfait 1/2 bouteille par personne maximum  
Surplus n'est pas un dû :)*

150,00 TTC par personne

*Vin d'honneur et salle inclus.*

*Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements*

## Brunch du lendemain

*Nous vous accueillons  
à partir de 11 heures et jusqu'à 17 heures.  
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 & 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

*En option, tarif sur demande*

Ceufs brouillés...

### POUR TERMINER EN DOUCEUR

Dessert & Fruits frais

**50,00 TTC par personne**

*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 . . . . .	100,00
Menu enfant . . . . .	35,00
Cérémonie laïque . . . . .	1200,00 (Mise en place & mise à disposition orangeade)
Orangeade de Bienvenue . . . . .	220,00
Orangeade de Bienvenue + bière fraîche	320,00
Forfait eau gazeuse . . . . .	160,00
Tireuse à bière (30 litres) . . . . .	280,00
Bar de nuit (4 bouteilles à définir + soft)	320,00
Atelier spritz, apérol & limoncello . . . . .	350,00
Atelier jambon Serrano (1 heure) . . . . .	280,00
Atelier saumon fumé (1 heure) . . . . .	290,00
Atelier foie gras . . . . .	320,00
Atelier focaccia & burrata . . . . .	250,00

*Non contractuel, peut varier selon les saisons et approvisionnements*





BAR

à  
Chapeaux

# Nos Prestataires

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

## PHOTOS & VIDÉOS

---

Marie CALFOPOULOS  
06 38 89 3775  
[www.mariecalfopoulos.com](http://www.mariecalfopoulos.com)

Frédéric SICARD  
06 09 32 73 47  
[www.fredsphotographe.com](http://www.fredsphotographe.com)

Valérie AGUILA  
06 70 98 90 37  
[www.av-photovideo.com](http://www.av-photovideo.com)

Alexandre ROSANT  
06 35 28 91 18  
[www.alexandrosant.fr](http://www.alexandrosant.fr)

Thomas AYMES Vidéo  
06 38 65 49 49  
[www.aymesproduction.com](http://www.aymesproduction.com)

René GÉRHARDT  
06 10 22 57 19  
[www.gerhardtrene-photographe.com](http://www.gerhardtrene-photographe.com)

Eric MARTINEZ  
06 51 98 58 45

## DJ & MUSICIENS

---

Charly DeeJay  
06 67 59 32 70  
[www.deejaycharly.com](http://www.deejaycharly.com)

MGM Prod - DJ Allan  
06 34 38 39 83

Dom Titou  
06 69 62 05 47  
[www.pmdj-events.eu](http://www.pmdj-events.eu)

## DÉCORATION

---

Rita SARKISSON  
06 50 18 45 65  
[okiss13@gmail.com](mailto:okiss13@gmail.com)

Aurore BERTRANT  
06 64 02 06 60  
[www.zestedamour.com](http://www.zestedamour.com)

## PÂTISSERIE

---

Jarry  
04 90 71 35 85  
Cavaillon

Villaret  
04 90 57 23 28  
Sénas

Hawecker  
04 90 94 04 16  
Châteaurenard

## AUTRES

---

Madame ANDRÉ  
06 13 05 62 37  
Assistante maternelle

Lou Taxi  
07 50 80 14 45  
[lou.taxi@hotmail.com](mailto:lou.taxi@hotmail.com)



NOUS CONTACTER

Barbara PRADET

Portable 06 43 44 79 31

Téléphone 04 90 73 00 03

domainedurocher13@orange.fr

[www.domainedurocher-provence.fr](http://www.domainedurocher-provence.fr)



[domainedurocherprovence](http://domainedurocherprovence)

NOUS RENDRE VISITE

LE MAS - DOMAINE DU ROCHER

160, chemin de la Fanfarline

13660 ORGON

Coordonnées GPS:

Latitude 43.7829955

Longitude 5.0459418