



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^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, 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 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

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

Frédéric SICARD
06 09 32 73 47
www.fredsphotographe.com

Valérie AGUILA
06 70 98 90 37
www.av-photovideo.com

Alexandre ROSANT
06 35 28 91 18
www.alexandrosant.fr

Thomas AYMES Vidéo
06 38 65 49 49
www.aymesproduction.com

René GÉRHARDT
06 10 22 57 19
www.gerhardtrene-photographe.com

Eric MARTINEZ
06 51 98 58 45

DJ & MUSICIENS

Charly DeeJay
06 67 59 32 70
www.deejaycharly.com

MGM Prod - DJ Allan
06 34 38 39 83

Dom Titou
06 69 62 05 47
www.pmdj-events.eu

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
Châteaurenard

AUTRES

Madame ANDRÉ
06 13 05 62 37
Assistante maternelle

Lou Taxi
07 50 80 14 45
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



domainedurocherprovence

NOUS RENDRE VISITE

LE MAS - DOMAINE DU ROCHER

160, chemin de la Fanfarline

13660 ORGON

Coordonnées GPS:

Latitude 43.7829955

Longitude 5.0459418