

Un cadre unique... pour un moment d'exception en bord de Sorgue

HDR du Parc



Notre établissement est un **hôtel 3 étoiles de 12 chambres** à la décoration particulièrement soignée pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes.

A la fois en plein cœur du magnifique village de Fontaine de Vaucluse et totalement au calme grâce à son implantation dans un **parc de 6000 m2 en bord de Sorgue**, vous apprécierez ce contraste entre l'ambiance authentique du village provençal et la sérénité de l'établissement.



Le climat privilégié de notre belle région permet de profiter au mieux de l'espace extérieur et notamment de **la terrasse en bord de Sorgue** où vous pourrez prendre place pour le déroulement du vin d'honneur.

A l'ombre des immenses platanes, saules pleureurs, cèdre et autres marronniers, vos convives ne pourront qu'apprécier ce moment passé en votre compagnie.

Le parc sera aussi un **décor idéal pour le photographe** qui, grâce à cette nature, la Sorgue et la vue sur les monts de Vaucluse, immortalisera au mieux cet événement ainsi que pour une potentielle **cérémonie laïque** à l'ombre des majestueux saules pleureurs.



A l'intérieur, **une ambiance « cosy »** se dégage des lieux grâce à la décoration mêlant modernisme et meubles de « style ».

Un diner suivi d'une soirée dansante implique forcément la location des chambres.

Notre **grand parking privé de 60 places** permettra à l'intégralité du cortège de se garer sans aucune difficulté dans l'enceinte de l'établissement.



*Un lieu raffiné, romantique,
bucolique en bord de Sorgues
pour un moment inoubliable...*

HR
du Parc



En quelques photos ...

*Un hôtel de charme
12 chambres dont 1 suite nuptiale
Capacité de 30 personnes*

HR
du Parc



Hôtel Restaurant du Parc

Nous mettons à votre disposition
*nos 12 chambres pour une capacité
 maximale de 30 personnes*
Privatisation intégrale

HR
 du Parc



L'organisation d'un mariage avec dîner et soirée dansante implique obligatoirement la privatisation de l'établissement.

Pour leur nuit de noce, les mariés pourront séjourner dans la « Suite de Luxe » avec salon, grande chambre à coucher avec vue sur le parc et la rivière, salle de bain avec bain à remous.

Une seconde suite est disponible pouvant loger 4 personnes, 2 chambres triples et 8 chambres doubles (dont 2 avec possibilité d'ajouter un lit d'appoint) permettront à vos proches de loger dans d'excellentes conditions.

Tarification globale des chambres Privatisation intégrale

La privatisation inclue la privatisation complète de l'établissement (minimum de 50 personnes au repas)

Les chambres sont disponibles du samedi 15h au dimanche 12h à l'exception de la suite nuptiale disponible dès 12h.

- En basse saison du 1^{er} octobre au 31 mars
3200 euros
- En moyenne saison du 1^{er} avril au 31 mai
4000 euros
- En haute saison du 1^{er} juin au 30 septembre
4800 euros

Remise de 30% sur la nuit du vendredi si toutes les chambres prises, pas de privatisation du restaurant le vendredi soir

Mariage au sein de l'Hôtel du Parc

Formule Excellence

155,00 € par personne

Hors coût Privatisation de l'hôtel 12 chambres

HDR du Parc



Privatisation du Restaurant du Parc

Pour un minimum de 50 convives

Espaces privatisés : Salon principal, Hall d'accueil et Verrière
Terrasse extérieure, Deck et Jardin

Fourniture de mobilier et matériel :

Tables, Chaises, Vaisselle, Verrerie et Nappage

Vin d'honneur Open Bar Champagne Alcools & Soft 2h

Cocktail 10 pièces par personne

4 Amuses bouche + 2 Verrines +2 Tapas + 1 Ateliers au choix

Champagne 1 bouteille pour 3

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Pastis, Martini

Eaux plate et gazeuse

Softs à discrétion



Dîner Excellence, Boissons incluses

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert **Menu Excellence**

Vin Rouge et Vin Blanc (1 bouteille pour 3)

Blanc : Chardonnay « Margueritte »

Rouge : Vacqueyras « L'Espigouette »

Eaux minérales et gazeuses, café inclus

Open-Bar Alcools et Softs après Dîner

jusqu'à 02 heures du matin

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Get 27

Eaux minérales et softs drinks à discrétion



Parking gratuit 60 places

Cérémonie laïque (espace et mobilier) gratuite



*Notre Chef vous propose une cuisine
exclusivement réalisée avec des produits
frais et faite « maison »*

Menu Excellence

HR du Parc



Entrée au choix

Mousseline de saumon fumé au citron confit en terrine,
farci à la saint jacques

ou

Escalopine de foie gras poêlées au réglisse,
chutney de poire aux épices

ou

Raviole de langoustine et son bouillon thaïe

Plats

Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison



Le poisson au choix

Pavé de sandre à la plancha
et son émulsion à la verveine

ou

Filet de sole, tombée de blettes et son crémeux d'amande
au piment d'Espelette

&

La viande au choix

Noisette d'agneau rôti et son risotto d'épeautre
à la réduction de jus d'agneau

ou

Pastilla de bœuf aux champignons
et ses éclats de foie gras



Fromage

Assortiment de fromages chauds et ses fruits secs

Desserts

Pièce montée aux Macarons

&

Buffet de desserts (4 mignardises et 2 verrines)



Mariage au sein de l'Hôtel du Parc

Formule Prestige

135,00 € par personne

Hors coût Privatisation de l'hôtel 12 chambres

HDR du Parc



Privatisation du Restaurant du Parc

Pour un minimum de 50 convives

Espaces privatisés : Salon principal, Hall d'accueil et Verrière

Terrasse extérieure, Deck et Jardin

Fourniture de mobilier et matériel :

Tables, Chaises, Vaisselle, Verrerie et Nappage

Vin d'honneur Open-Bar Champagne Alcools-Soft 1h30

Cocktail 8 pièces par personne

4 Amuses bouche + 2 Verrines + 2 Tapas

Champagne 1 bouteille pour 3

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Pastis, Martini

Eaux plate et gazeuse

Softs à discrétion



Dîner Prestige, Boissons incluses

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert Menu Prestige

Vin Rouge et Vin Blanc (1 bouteille pour 3)

Blanc : Viognier « Mont Ventoux »

Rouge : Vacqueyras « L'Espigouette »

Eaux minérales et gazeuses, café inclus

Open-Bar Alcools et Softs après Dîner

jusqu'à 02 heures du matin

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Get 27

Eaux minérales et softs drinks à discrétion



Parking gratuit 60 places

Cérémonie laïque (espace et mobilier) gratuite



*Notre Chef vous propose une cuisine
exclusivement réalisée avec des produits
frais et faite « maison »*

Menu Prestige

HDR du Parc



Entrée au choix

Timbale de tourteau au citron confit et coriandre
et son méli-mélo d'épeautre de Sault

ou

Légumes du soleil confits, chip's de coppa et copeaux de
parmesan
en tartelette

ou

Ballotine de canard au foie gras et son confit de
topinambour



Plats

Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison

Le poisson au choix

Médaille de lotte au chorizo doux et sa compoté de
poivron

ou

Tartare de gambas à la mangue et son fenouil croquant

&

La viande au choix

Tournedos de canard, réduction au porto
et ses pommes Anna

ou

Pressé de veau confit au lard et cebettes
et son écrasé de pommes de terre douces



Fromage

Duo de fromage de chèvre :
Frais du Ventoux et en espuma

Desserts

Pièce montée traditionnelle (3 parfums pour les choux)
Accompagnée de deux entremets



Mariage au sein de l'Hôtel du Parc

Formule Gourmet

95,00 € par personne

Hors coût Privatisation de l'hôtel 12 chambres

HDR du Parc



Privatisation du Restaurant du Parc

Pour un minimum de 50 convives

Espaces privatisés : Salon principal, Hall d'accueil et Verrière

Terrasse extérieure, Deck et Jardin

Fourniture de mobilier et matériel :

Tables, Chaises, Vaisselle, Verrerie et Nappage

Vin d'honneur Open Bar Champagne Alcools-Soft 1h30

Cocktail 8 pièces par personne

4 Amuses bouche + 2 Verrines + 2 Tapas

Champagne 1 bouteille pour 3

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Pastis, Martini

Eaux plate et gazeuse

Softs à discrétion



Dîner Gourmet, Boissons incluses

Entrée + Poisson ou Viande + Dessert Menu Gourmet

Vin Rouge et Vin Blanc (1 bouteille pour 3)

Blanc : Côte du Rhône « Cuvée du Parc »

Rouge : Côte du Rhône « Cuvée du Parc »

Eaux minérales et gazeuses, café inclus

Open-Bar Alcools et Softs après Dîner

jusqu'à 02 heures du matin

Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Get 27

Eaux minérales et softs drinks à discrétion



Parking gratuit 60 places

Cérémonie laïque (espace et mobilier) gratuite



*Notre Chef vous propose une cuisine
exclusivement réalisée avec des produits
frais et faite « maison »*

Menu Gourmet

HR du Parc



Entrée au choix

Mille-feuilles de tomate à la brousse
à l'émulsion de basilic et noisettes torréfiées

ou

Mousseline de lotte façon aioli et ses jeunes pousses de
mesclun

ou

Pressé de volaille aux légumes de saison



Plats au choix

Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison

Suprême de pintade au cidre, pomme confite
et polenta crémeuse

ou

Carré de porc rôti en croute de pain d'épice
et pommes boulangères

ou

Filet d'espadon à la plancha relevé aux épices douces
et citron vert, accompagné de son risotto



Fromage

En supplément 10 €

Assortiment de trois fromages de chèvre

Dessert au choix

Pièce montée traditionnelle

ou

Deux entremets aux saveurs de votre choix

ou

Buffet de desserts (4 mignardises et 2 verrines)



Notre Chef vous propose une cuisine exclusivement réalisée avec des produits frais et faite « maison »

Le Vin d'honneur

HR du Parc



Choix d'Amuses bouches

- Mini Pizza maison
- Roulé feuilleté mini saucisse
- Méli-mélo de tomate cerise, chèvre et noisettes
- Tapenade maison et ses croutons
- Croustillant de brandade en feuilletage
- Gougère aux fromages persillés
- Brouillade au saumon fumé
- Mini Club sandwich
- Millefeuille de légumes grillés et mozzarella en brochette

Amuse bouche supplémentaire à votre formule : 1,00€



Choix de Verrines

- Courgette fromage frais
- Crémeux de foie gras et sa marmelade
- Mousseline d'avocat au gingembre et citron vert
- Rillettes de truite façon Thaï
- Trilogie de betterave
- Légumes croquants façon anchoïade
- Saumon fumé maison et ses croutons frits
- Soupe de melon et chips de jambon cru
- Caviar d'aubergine et tomate confite

Verrine supplémentaire à votre formule : 2,00€



Choix de Tapas

- Tortilla aux légumes provençaux
- Moules gratinées à la persillade
- Cromesquis de chèvre du Ventoux
- Beignets de chorizo
- Tartelette au caviar d'aubergine
- Mini brochette de volaille marinée
- Poulpe aux poivrons
- Artichaut au vinaigre et coriandre

Tapas supplémentaire à votre formule : 2,50€



Choix d'Ateliers

- Atelier live Risotto aux poivrons confits
- Atelier live Mini Burger
- Atelier live Sushi

Atelier supplémentaire à votre formule : 4,00€

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous proposons des adaptations ou des possibilités supplémentaires
Options complémentaires

HR
du Parc



Concernant le Vin d'honneur et Fin de soirée

- Amuse bouche supplémentaire à votre formule : 1,00 €
- Verrine supplémentaire à votre formule : 2,00 €
- Tapas supplémentaire à votre formule : 2,00 €
- Atelier supplémentaire à votre formule : 4,00 €
- Petit four sucré pour la fin de soirée : 1,50 €
- Heure supplémentaire Vin d'honneur dont 1 coupe 15,00 €



Concernant les Menus et les Vins

- Supplément Assiette de Fromage (3 choix) : 8,00 €
- Vin supérieur pour le menu : de 2,00 à 7,00 €
- Trou normand : 2,50 €
- Droit de bouchon pour Champagne apporté : 8,00 € par Btl



Concernant le lendemain

- Brunch le dimanche midi sans privatisation : 28,00 €
Incluant : Boissons chaudes et jus de fruits
 Assortiment de viennoiseries, Pain, Céréales, Cakes
 Yaourts, Compotes, Fruits frais et secs, Salade de fruits
 Charcuterie, Salade et Fromages
 Œufs brouillés, Bacon, Saumon fumé, Pizzas
 Pannacotta fruits rouges
 1 bouteille de vin « Cuvée du parc » pour 3 personnes



Mise en relation avec prestataires

- Un photographe
- Un disque jockey
- Une société de production pour réaliser un film de l'événement
- Un installateur de tente de réception
- Des chanteurs, un pianiste, un orchestre
- Un magicien
- Des baby-sitters pour la garde des enfants