

Mariage

Domaine Plein Sud



*Domaine Plein Sud
Quartier Bousсенac
07800 Gilhac et Bruzac*

*Tel : 04 75 40 46 61
Fax : 04 75 80 13 17*

Mail : domainepleinsud@gmail.com

Apéritif



Quiches.

Feuilletés.

Composition de délices piqués.

Toasts.

Spécialités ardéchoises (caillettes, etc.).

Mini brochettes.

Mini fraîcheurs (melon /pastèque).



Punch au champagne.

Sangria.

Farandole de kir (cassis, châtaigne, mure et pêche).



Tarifs :

- 6€ par personnes pour les amuses bouches.
- 6€ par personnes pour les boissons.

Le prix comprend le dressage et le rangement des buffets, le service, le nappage non tissé des tables et la vaisselle.

Nous vous offrons la possibilité d'apporter vos boissons. Dans ce cas une location de verre et le service vous sera comptée. (1€ par personne)

Menu buffet 25€



Buffet d'entrées

Taboulé
Macédoine
Salade de tomates / mozzarella / avocats
Coleslaw
Salade de pommes de terre / oignons / saucisses
Salade de ravioles
Salade concombres / yaourt / menthe
Salade courgettes / olives / pignons de pin
Charcuteries
Terrines de poissons

Buffet de viandes / poissons

Assortiment de viandes froides (Bœuf, Porc, Poulet)
Saumon / crevettes
Piperade



Buffet de fromages

Assortiment de fromages

Buffet de Desserts

Panaché de desserts

Café



Options :

- trou normand
- pièce montée
- gâteaux des mariées
- fontaine à champagne

Le prix comprend le nappage tissu des tables, la vaisselle blanche ainsi que le service.

Le prix ne comprend pas les vins – Les vins peuvent être fournis par le client sans droit de bouchon.

Menu à 26,50€

Entrée

Salade ardéchoise (mini caillettes maison, pommes de terre, lard)
Salade sud-ouest (magrets de canard, gésiers et pignons de pin)
Salade paysanne (roquefort, champignons, croûtons)
Assiette fraîcheur (oignon braisé, tapenade, gaspacho et tartare de tomate)

Plat

Filet mignon feuilleté sauce aux girolles
Gigot de sept heures sauce au romarin
Magret de canard sauce aux girolles

Toutes nos viandes sont accompagnées de trois légumes au choix (gratin dauphinois, tomate à la provençale, mini gratin de ravioles, fagot de haricots verts, pois gourmands)

Fromage

Assortiment de fromages

Dessert

Panaché de dessert

Café

Options :

- trou normand
- pièce montée
- gâteaux des mariées
- fontaine à champagne

Le prix comprend le nappage tissu des tables, la vaisselle blanche ainsi que le service.

Le prix ne comprend pas les vins – Les vins peuvent être fournis par le client sans droit de bouchon.

Menu 33€

Entrée

Salade ardéchoise (mini caillettes maison, pommes de terre, lard)
Salade sud-ouest (magrets de canard, gésiers et pignons de pin)
Salade paysanne (roquefort, champignons, croûtons)
Assiette fraîcheur (oignon braisé, tapenade, gaspacho et tartare de tomate)

Poisson

Filets de rouget sauce au pistou
Mousseline d'écrevisse

Tous nos poissons sont accompagnés au choix de riz pilaf, ratatouille de légumes frais

Trou normand*

Plat

Filet mignon feuilleté sauce aux girolles
Gigot de sept heures sauce au romarin
Magret de canard aux girolles

Toutes nos viandes sont accompagnées de trois légumes au choix (gratin dauphinois, tomate à la provençale, mini gratin de ravioles, fagot de haricots verts, pois gourmands)

Fromage

Assortiment de fromages

Dessert

Panaché de desserts

Café

Options :

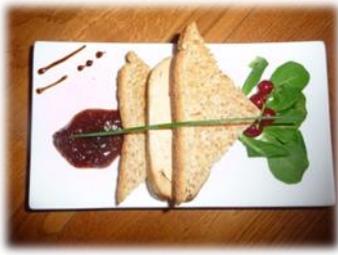
- pièce montée
- gâteaux des mariées
- fontaine à champagne

Le prix comprend le nappage tissu des tables, la vaisselle blanche ainsi que le service.

Le prix ne comprend pas les vins – Les vins peuvent être fournis par le client sans droit de bouchon.

* Le trou normand peut être composé de différent parfum de glace et d'alcool.

Menu 37€



Entrée

Assiette de foie gras
Trio de saumon
Carpaccio de saint jacques

Poisson

Filet de rouget sauce au pistou
Mousseline d'écrevisse

Tous nos poissons sont accompagnés au choix de riz pilaf, ratatouille de légumes frais

Trou normand*

Plat

Filet mignon feuilleté sauce aux girolles
Gigot de sept heures sauce au romarin
Magret de canard aux girolles
Filet de bœuf sauce aux morilles

Toutes nos viandes sont accompagnées de trois légumes au choix (gratin dauphinois, tomate à la provençale, mini gratin de ravioles, fagot de haricots verts, pois gourmands)

Fromage

Assortiment de fromages

Dessert

Panaché de desserts

Café

Options :

- pièce montée
- gâteaux des mariées
- fontaine à champagne

Le prix comprend le nappage tissu des tables, la vaisselle blanche ainsi que le service.

Le prix ne comprend pas les vins – Les vins peuvent être fournis par le client sans droit de bouchon.

* Le trou normand peut être composé de différent parfum de glace et d'alcool.

Petit déjeuner

Trois formules :

- **Petit déjeuner mis en place dans chaque location** (cafetière prête à servir, thé, lait, cacao, sucre, pognes de Romans, beurre et confiture) : 13,50€ par chalet (5 personnes)



- **Petit déjeuner servi en commun dans une des salles, ou sur la terrasse de la piscine** (café, thé, lait, cacao, sucre, croissants, pains au chocolat, pognes de Romans, jus d'orange, beurre et confiture) : 7€ par personne

- **Brunch servi en commun dans une des salles, ou sur la terrasse de la piscine** (café, thé, lait, cacao, sucre, croissants, céréales, pains au chocolat, pognes de Romans, jus d'orange, beurre, confiture, fruits, omelette, jambon, fromages, yaourts) : 10€ par personne



Repas du lendemain

Buffet

Sous la forme d'un buffet complet, deux formules sont possibles :

- mise à disposition du buffet en chambre froide. Vaisselle et pain non fournis, service et nettoyage de la salle non inclus. (10,50€ par personne)
- Service du buffet, suivi, dressage et rangement de la vaisselle et de la salle. (14€ par personne)

Taboulé
Macédoine
Salade de tomates / mozzarella
Salade de pommes de terre / oignons / saucisses ou harengs
Carotte râpée
Lentilles lardons
Charcuterie
Assortiment de viandes froides (Porc, Poulet)

Salade de fruits ou fromage blanc fraise

Barbecue

Préparation et service par nos soins d'un barbecue comprenant assortiment de crudités saucisses, merguez, viande de bœuf marinée. L'accompagnement est, au choix, pomme de terre ou piperade. (14€ par personne)



Salles

3 salles autonomes d'une capacité respective de 70, 80 et 150 personnes :

- Equipées de chaises et tables.
- Vue panoramique sur la vallée de l'Eyrieux.
- Climatisées ou chauffées.
- Cuisines équipées (chambres froides et chaudes, éviers...).



Vous disposez de la salle la veille ou l'avant-veille du mariage pour la mise en place de votre décoration. Une fois celle-ci installée, nous nous occupons du dressage des tables.

Pas de ménage ! Vous laisserez la salle dans l'état, nous nous occuperons du débarrassage, du rangement, et du nettoyage.



Tarif : 415€ la location d'une salle supplément 105€ pour le dimanche.

Location espace terrasse piscine : 105 €

La terrasse de la piscine :



Idéale pour un vin d'honneur ou un apéritif dînatoire, notre terrasse sécurisée (séparée de la piscine) vous permettra de jouir du soleil et d'un panorama exceptionnel. En cas de mauvais temps, une salle « de remplacement » sera mise à votre disposition.

Logement

Une trentaine de chalet et mobil home offrira la possibilité à chacun des convives de loger sur place. Chaque location est dotée d'une cuisine équipée, d'un WC, d'une salle de bain, et d'un salon.

Chalet 5 personnes :

- Une chambre avec un lit double.
- Une chambre avec trois lits donc deux superposés.



Chalet 6 personnes :

- Une chambre avec un lit double.
- Une chambre avec deux lits simples.
- Une chambre avec deux lits simples superposés.

Mobil Home :

- Une chambre avec un lit double.
- Une chambre avec deux lits simples.
- Un lit double dépliable dans le salon.



Tarifs :

- 2 jours / 1 nuit : 77€ pour un chalet 5 personnes
- 2 jours / 2 nuits : 98€ pour un chalet 5 personnes
- 2 jours/ 1 nuit : 93€ pour un chalet 6 personnes
- 2 jours/ 2 nuits : 118€ pour un chalet 6 personnes

Week-end prolongé, nous consulter