



Votre réception

Site d'Exception & Mariage en Provence



Un cadre de prestige pour un mariage réussi



L'Abbaye du Grand Gigognan



L'Abbaye du Grand Gigognan vous offre un cadre idyllique pour votre réception. Profitez d'un extérieur sublime avec un jardin à la végétation florissante de pins parasols, de cyprès, d'oliviers et de lavandes. Vous trouverez aussi une piscine de 10m x 5m. Ce lieu est idéal pour votre cocktail apéritif ou pour l'organisation de jeux. L'abbaye dispose de pièces luxueuses pour accueillir vos convives. La grande salle voûtée fraîche en été est parfaite pour le repas. La salle des écuries à l'architecture authentique est typique de notre région de Provence. Elle peut être le lieu privilégié de vos enfants ou bien une salle de danse ou encore être transformée en bar lounge.





Contrat de location Abbaye du Grand Gigognan

Bienvenue à l'Abbaye du grand Gigognan

- Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, nous mettons tout en œuvre pour vous laisser de merveilleux souvenirs....
- Aussi, nous vous prions de respecter les lieux qui vous ont été loués, c'est pour cela que nous vous demandons de lire attentivement ce contrat.
- Nous tenons à vous prévenir que ce contrat de location peut évoluer au fil du temps, et de nos expériences. Des conseils ou des règles peuvent y être apportés.
- Néanmoins aucun changement concernant les horaires et les tarifs ne pourra être notifiés après signature de celui-ci.
- NB : Nous restons ouverts à toutes suggestions ou attentes de votre part. N'hésitez pas avant de signer à nous faire part d'éventuels changements, rajouts.
- Le nom et numéro de téléphone portable des personnes à prévenir, en cas d'urgence pendant la réception : + 06_____.

Contrat de réservation & de privatisation

Les soussignés :

Bailleur :

- **Prestataire exploitant**

SARL Espace & Réception
283 Chemin de la Prato
BP34 Pernes les Fontaines

- Siret : 81514103100014

- **Pour Site de réception :**
L'Abbaye du Grand
Gigognan

Les Preneurs :

-

-

- Tél:
- Email :

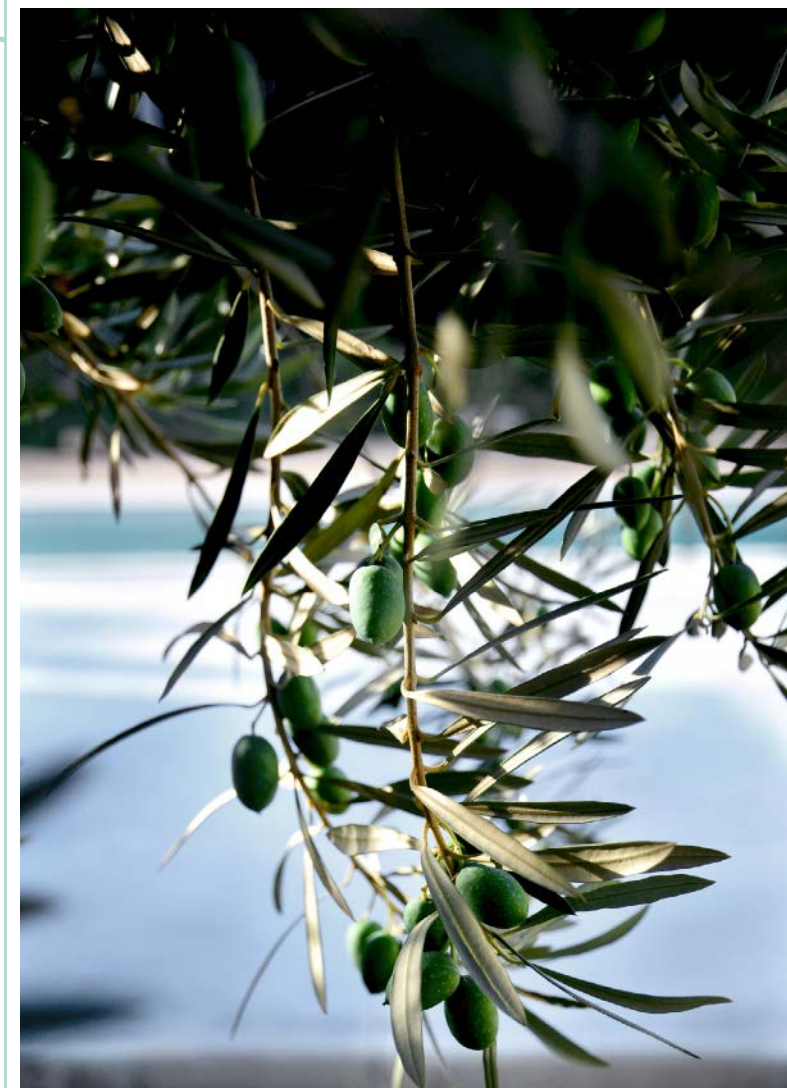
Il a été arrêté et convenu ce qui suit :

Désignation des locaux loués :

Le présent contrat concerne les espaces de réception de l'Abbaye du Grand Gigognan située au 690 chemin Vaucroze, 84700 SORGUES ainsi que ses dépendances : la grande salle voûtée d'une capacité de 299 personnes, le jardin provençal comprenant l'espace piscine, la cour intérieure, les locaux traiteur, la salle des écuries et le parking.

Équipement mis à disposition du preneur :

Le bailleur s'engage à mettre à la disposition du locataire, la grande salle voûtée, le jardin provençal comprenant l'espace piscine, la cour intérieure, les locaux traiteur, la salle des écuries et le parking. Ce matériel devra être restitué en parfait état de propreté et de fonctionnement. Un inventaire de ce matériel sera effectué lors des états des lieux qui seront dressés à l'entrée et à la sortie de la salle.



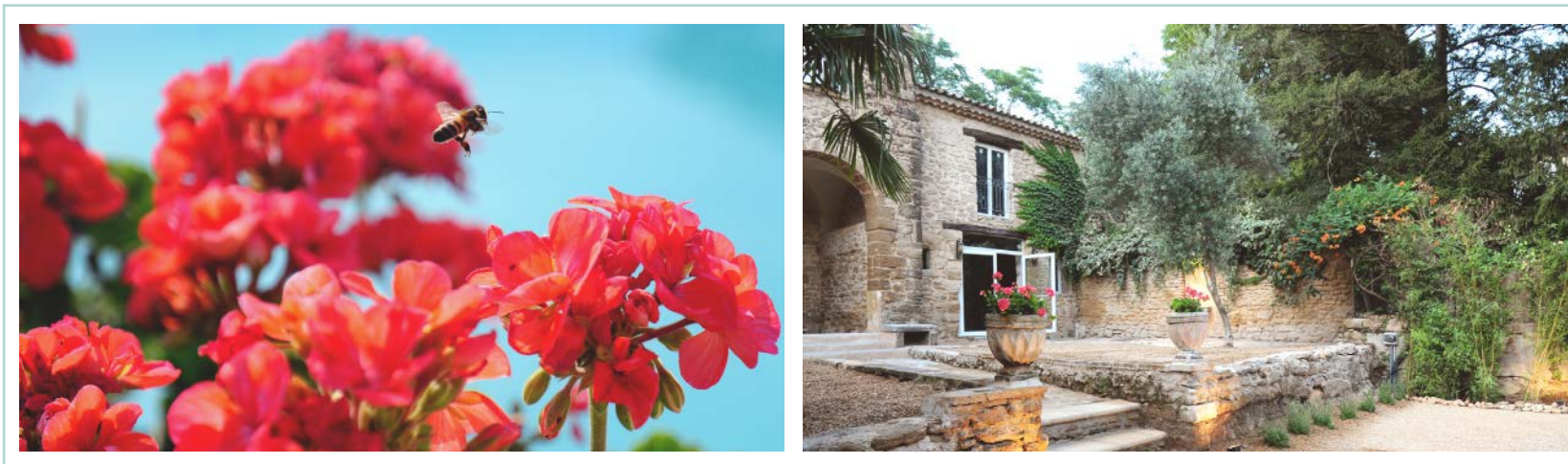
Utilisation de la salle louée :

Le preneur loue la salle pour organiser :

- | | | |
|---|-----------------------------------|---|
| ☐ Repas de mariage | ☐ Cocktail | ☐ Autre (brunch du lendemain) |
| ☐ Anniversaire | ☐ Déjeuner | ☐ Séminaire ☐ Réunion |

Parties louées :

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ La grande salle Voûtée | ☐ Cour intérieure | ☐ Le jardin Provençal avec l'espace piscine |
| ☐ Salle des écuries | ☐ La totalité de l'Abbaye | |



Début et fin de contrat de location :

Le preneur loue la salle à partir du _____
jusqu'au _____

Afin que l'état des lieux d'entrée puisse être dressé, il s'engage à se présenter avant le jour de la location.

Mise à disposition des lieux afin de déposer les décorations, etc...
le jour précédent l'évènement à _____h (sur rendez-vous).

Le jour J, l'accès aux intervenants à partir de _____H.

Par mesure de sécurité, la piscine sera automatiquement fermée à 22h00 (après cocktail), voir avant si besoin.

A la fin de la location, le preneur devra restituer la salle à l'heure prévue. L'état des lieux de sortie se fera après la prestation.
Il s'engage à rendre le lieu en bon état général, conformément à l'état du lieu d'entrée.



Tarif de location 2017

L'abbaye du Grand Gigognan offre:

- Grande salle d'une capacité de 299 personnes
- Local traiteur
- Esplanade pour cocktail, dîner en extérieur devant la bâtisse
- Solution de repli en cas d'intempérie (salle des écuries)
- Espace piscine et jardin
- Site sécurisé présence de vigile
- Accès wifi
- Parking privatif
- Entretien de la salle (nettoyage) compris
- Liste de diverses chambres d'hôtes, hôtels



Privatisation :

Le weekend (Samedi et Dimanche) :

6500,00 € TTC

En semaine (par jour) :

2 740,00 € TTC



Accueil des convives à partir de 17h30

Mise à disposition des lieux le jour précédent l'évènement de 9h00 à 12h00, si besoin et sur RDV avec possibilité d'accès.
Mise à disposition des lieux pour les intervenants le « jour J » à partir de 14h00.

De plus nous vous proposons :

Un espace cérémonie très agréable avec :

- Mobiliers et installation **8€/pers**
- Mobiliers, installation et rafraîchissement **12€/pers**
- Signalétique de réception personnalisée **sur devis**
- Eclairage supplémentaire de la piscine et de la cour intérieure (en fonction de la thématique de l'évènement) **sur devis**

Brunch le lendemain en bord de piscine

Mise à disposition du lieu de 10h00 à 17h00



Tarification des Chambres

**La chambre nuptiale est mise à disposition des mariés.
Vos convives pourront réserver les 14 chambres de l'abbaye.**

Pour les informations et la réservation des chambres merci
de contacter notre équipe au **04 86 19 40 00**

- La suite nuptiale est **offerte** aux mariés la nuit du samedi.
- Chambre Double : **120,00 €** avec petit déjeuner
90,00 € sans petit déjeuner
- Suite : **140,00 €** avec petit déjeuner
110,00 € sans petit déjeuner
- Privatisation semaine (7 jours / 6 nuits du lundi au dimanche) :
La privatisation complète de l'ensemble de l'abbaye : **13 000,00 €**

Accueil à partir de 16H le jour de la nuitée, départ le lendemain à 11H (sauf brunch 18H).

Petit déjeuner : 15,00 € par jour et par personne.

Petit déjeuner enfant (-12 ans) : Offert.

Hébergement enfant : méridienne, canapé, lit supplémentaire (Inclus par jour).

Accueil bébé (un lit bébé, un chauffe biberon, une baignoire, un thermomètre bain, une table à langer, et une lampe d'ambiance) : **25,00 € par jour.**

Les animaux ne sont pas admis dans notre établissement.



Conditions générales

Obligation de l'exploitant:

- La SAS «ENTRE AMIS & Cie» exploitant est tenue de mettre les locaux de l'Abbaye du Grand Gigonan en jouissance complète du preneur à la date et à l'heure convenue pour le début de la prestation.
- De plus l'exploitant, se doit de louer au preneur un lieu propre et entretenu aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'Abbaye.
- En outre, il est tenu d'assurer le chauffage de la salle et de ses dépendances pendant toute la location. La SAS «ENTRE AMIS & Cie» prend en charge, le ménage intérieur et extérieur du site, ainsi que la sécurité (vigile).

Obligations du preneur :

Le preneur s'engage à régler _____ € TTC repart de la façon suivante :

- 30% d'arrhes 1, d'un montant de _____ € TTC lors de la signature du présent contrat.
- La réservation ferme et définitive du site ne sera effective qu'à compter du versement des l'arrhes 1. Montant ci-dessus.
- 30% d'arrhes 2, d'un montant de _____ € TTC 60 jours avant l'évènement.
- Payer 40% soit un montant de _____ € TTC huit jours avant la prestation.
- Ainsi que le dépôt de garantie d'un montant de 4000.00 € TTC, avant l'évènement et avant l'arrivée de toutes personnes, prestataires, invités.
- Fournir au bailleur une attestation certifiant qu'il a souscrit une assurance en responsabilité civile en vue de couvrir d'éventuelles dégradations.
- Il est précisé que le présent contrat sera résilié de plein droit si une somme quelconque n'était pas payée à son échéance ou si un chèque émis par le preneur n'était pas honoré par sa banque. Une indemnité sera due de 6% par mois de retard.
- Le tarif de location prévoit toutes prestations indiquées au contrat, les prestations complémentaires seront facturées en supplément et à charge du preneur.
- Le non retour du présent contrat validé et signé ainsi que le règlement des arrhes et attestation d'assurance comme convenu ci-dessus, pourra irrévocablement entraîner l'annulation de la réservation, sans aucune indemnité pour le locataire.

Annulation du contrat :

La SAS «Entre Amis & Cie» se garde le droit d'annuler la réservation en cas de force majeure, maladie, incendie, émeute, mouvement populaire, sinistre du site, décision administrative rendant impossible la réception.

La SAS «Entre Amis & Cie» n'est tenu qu'au remboursement des arrhes à l'exclusion de toutes autres indemnités.

La SAS «Entre Amis & Cie» se réserve le droit absolu de résilier tout contrat sans aucune indemnité dont l'objet ou la cause s'avère incompatible avec la destination des lieux, contraire aux bonnes moeurs ou risquant de troubler l'ordre public.

En cas d'annulation du fait de la SAS «Entre Amis & Cie», l'intégralité des arrhes seront restitués au client, sous un délai de sept jours maximum. Pour une annulation du locataire, les arrhes versés seront conservés par la SAS «Entre Amis & Cie».

Responsabilités du client et contrat d'assurance obligatoire :

Le client organisateur est seul responsable de sa prestation, tant à l'égard de ses invités, des prestataires de service, missionnés par lui, que du respect des lieux de l'Abbaye du Grand Gigognan.

A cet égard, il remboursera la SAS «Entre Amis & Cie» de toutes amendes ou sanctions financières que ce dernier se verrait infliger au titre des agissements de l'organisateur ou de ses invités.

La caution vous sera restituée (s'il n'y a pas de problèmes), à l'état des lieux lors de votre départ, et en cas de détériorations seront automatiquement encaissés le montant de celle-ci, afin de couvrir les frais du préjudice. La différence sera rendue sur justificatif 30 jours après le sinistre.

Le client est responsable de ses invités et de la bonne tenue de sa réception. Il est responsable vis-à-vis des pouvoirs publics et de la légalité de sa prestation. Le preneur s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux qui auront été loués en cas de détériorations.

Tous troubles ou débordements entraîneraient une action en dommage et intérêts de la part de la SAS «Entre Amis & Cie», pour couvrir les préjudices moraux, commerciaux et financiers subis.

Ainsi que responsable, de toutes dégradations consécutives à la réception qu'elles soient de son fait, de celui de ses invités ou de son personnel et des objets dont il a la garde. C'est pour cela, nous vous prions de bien vouloir faire l'effort de demander à vos invités de respecter les lieux mis à disposition.

La SAS «Entre Amis & Cie» ne peut être tenu responsable des vols commis dans les vestiaires ou ailleurs (parking...)

Toutes les prestations « cocktails, vin d'honneur et tous types de repas », ils seront assurés exclusivement par La SAS «Entre Amis & Cie».

De plus, le preneur s'engage par mesure de sécurité, à faire garder tous les enfants en bas âge et jusqu'à l'âge de 12 ans par des personnes qualifiés.

Afin de respecter l'environnement des personnes vivant dans la campagne aux alentours. Le preneur se voit dans l'obligation d'arrêter impérativement toutes sonorisations, chants, cris, musique à 22h00 maximum à l'extérieur de l'établissement. D'après le décret n°2006-1099 du 31 Août 2006 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage.

Afin de respecter l'environnement des personnes vivant dans la campagne aux alentours. Le preneur se voit dans l'obligation d'arrêter impérativement toutes sonorisations, chants, cris, musique à 4h30 maximum à l'intérieur de l'établissement. D'après le décret n°2006-1099 du 31 Août 2006 relatif à la lutte contre les bruits de voisinage.

Le lendemain matin de l'évènement, toutes les parties réception, parkings, extérieurs, piscine,... devront être totalement libérées à 6h00.

Contentieux :

Tout litige relatif à l'exécution du présent contrat sera soumis à défaut d'accord amiable aux tribunaux dont dépend le siège social de l'exploitant.

Sous-location:

Il est interdit au preneur de consentir une quelconque location des locaux loués. Néanmoins, le locataire organisateur ne pourra céder son droit né du présent contrat qu'avec le consentement écrit de la SAS «Entre Amis & Cie». A charge de rester garant et solidaire du paiement et de l'exécution de toutes les clauses de ce contrat.



Divers & informations :

Tous points de décorations, installations technique, aménagements divers des salles, cour intérieure, salle voutée de l'Abbaye, devront être conforme aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par la SAS «Entre Amis & Cie».

Pour des raisons administratives et de sécurités, l'installation de tentes ou toute autre forme de camping est interdit sur la totalité de l'Abbaye du Grand Gigognan.

Etant précisé que tout percement des murs, sols et revêtement par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collages affichages, supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'établissement est interdit sauf accord consenti avec l'exploitant.

Tout lancement ou utilisation de ballons, cotillons, bombes à serpentin, confettis et autre papiers, ou tout autres matériaux pouvant polluer les lieux, et très difficilement ramassables ou nettoyables sont soumis à autorisation, dans quel cas le preneur en assumerait les conséquences financières.

Le sol de la salle de réception et certaines terrasses sont en pierre, ce matériau noble restant poreux, nous vous demandons de bien vouloir faire attention à celui-ci (taches de vin, coca, café, corps gras et alcools divers...).

Faire très attention aux colorants mis dans l'eau des vases, ces colorants sont souvent indélébiles ! Et donc interdits.

Pour des raisons évidentes de sécurité et législatives, tout feux d'artifice, pétards sont strictement interdits, ainsi que les lâchés de ballons et ballons lanternes... barbecue au charbon de bois (seuls autorisés barbecues ou planche au gaz, avec protection).

Toutes décorations matérielles diverses etc... devront être enlevés par les soins du client avant son départ.

D'autre part, il est strictement interdit de fumer à l'intérieur des locaux de l'Abbaye du Grand Gigognan.

Les animaux ne sont pas admis à l'Abbaye, à l'intérieur comme à l'extérieur. Sauf dérogation de la SAS «Entre Amis & Cie».

Si ce règlement n'est pas respecté et que la SAS «Entre Amis & Cie» doit faire des interventions celles-ci seront aux frais du client.

Les noms et numéros de téléphone portable des personnes à prévenir, si soucis pendant la réception sont obligatoires.

Fait à Pernes les Fontaines, le

La SAS «Entre Amis & Cie»

Nom et signature du Locataire suivie de la mention « Bon pour Accord »:



- **Sommaire**
- Votre Table page 19
- Les Mains Fortes page 25
- Votre Equipe page 28
- Votre Menu page 30
- Votre Bar page 32
- Votre Ambiance page 41
- Vos pitchouns page 43
- Votre contact page 46



Entre Amis

Traiteur d'Exception & Wedding Planner

Pour Entre Amis, partager un repas, notamment à l'occasion d'une fête, doit procurer du plaisir et de l'émotion. Le jour de votre mariage, celui-ci doit être parfait. Nous voulons faire refléter votre bonheur dans les assiettes.

Pilier central de votre évènement, le repas doit aussi séduire l'ensemble de vos convives. Pour cela nous vous proposons une offre totalement sur mesure. Chez Entre Amis rien n'est impossible, tout est réalisable. Laissez parler votre imagination et nous régalerons vos papilles ainsi que celles de vos invités.

Les options sont infinies... Apéritifs dinatoires, entrées individuelles, ambiance tapas, plats traditionnel ou bien tendance, pièces montées ou assiettes de gourmandises....

Entre Amis est capable de tout réaliser.

Vous souhaitez un mariage en Provence, Entre Amis vous conseillera pour un menu traditionnel de la région et de ses mets délicieux.

Entre Amis le wedding planner idéal pour votre réception

En plus de réaliser le menu de votre choix, nous organisons les autres services de votre évènement. Nos prestataires partenaires DJ, fleuristes, photographes, musiciens, décorateurs, seront à votre disposition pour que tout soit parfait le jour J.

Notre expertise et notre professionnalisme font de nous des collaborateurs de choix pour faire de votre évènement le plus beau des mariages. Avec une prestation traiteur sur mesure vous saurez apprécier nos talents en matière de gastronomie et la précision de notre service.

Fabien Renault

Julien Pilati

Votre Table

Notre filiale « Art & Table » vous propose trois gammes comprenant l'intégralité des tables rondes et/ou rectangulaires, la vaisselle, les couverts, la verrerie ainsi que le nappage blanc en coton et les serviettes blanches en coton.

Sont compris également :

- nos buffets, nappages des buffets blancs et chemin de table (autres coloris sur demande)
- le matériels Cocktails (couverts /verreries/ serviettes cocktail/ vasques)
- les parasols bois et lin.

Le service aux buffets et aux plateaux est inclus.

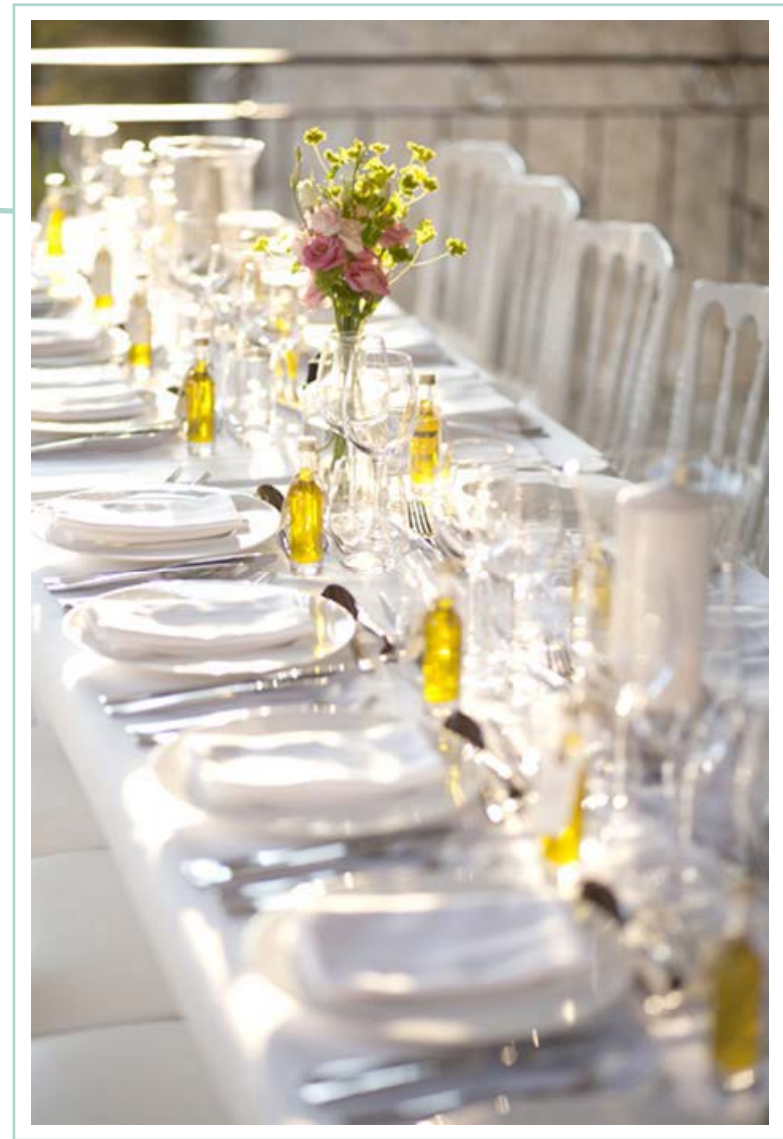


Table Blanche

18,75 €
TTC/per

Détail par personne

- Couverts de table et cocktails ; 8 couverts
- 5 assiettes + 1 tasse + 1 sous-tasse « **Spirit** »
- 10 verres (tumbler, flûte, verre vin blanc, verre vin rouge, verre à eau)
- Nappage et serviette
- Table ronde ou rectangulaire
- 1 chaise « **Napoléon III** » blanche en bois.



Table Champêtre

NEW

22,50 €
TTC/per

Détail par personne

- Couverts de table « **Bybloss** » et cocktails; 9 couverts
- 4 assiettes « **Anna** » + 1 tasse + 1 sous-tasse
- 10 verres « **le Lyonnais** » (tumbler, flûte, verre vin blanc, verre vin rouge, verre à eau)
- Nappage et serviette
- Table ronde ou rectangulaire
- 1 chaise « **Square** » blanche avec coussin blanc.



Table Chic

NEW

27,00 €
TTC/per

Détail par personne

- Couverts de table « **Guest Star** » et cocktails; 8 couverts
- 4 assiettes « **Baghera** » + 1 tasse + 1 sous-tasse
- 10 verres « **Bach** » (tumbler, flûte, verre vin blanc, verre vin rouge, verre à eau)
- Nappage et serviette
- Table ronde ou rectangulaire
- 1 chaise « **Victoria** » en plexiglass transparent.



*Art & Table vous propose un plus grand choix pour personnaliser au mieux votre table.
N'hésitez pas à nous demander notre catalogue complet.*

Visitez notre site internet



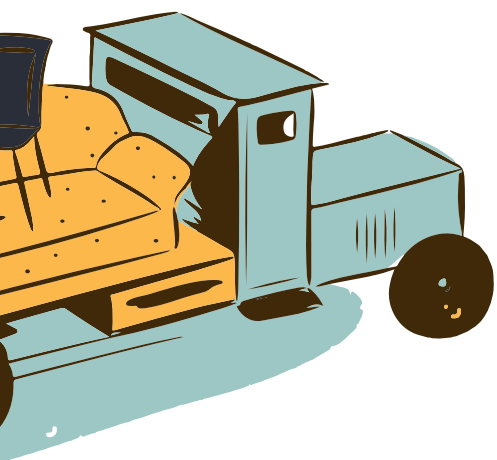


Les Mains Fortes

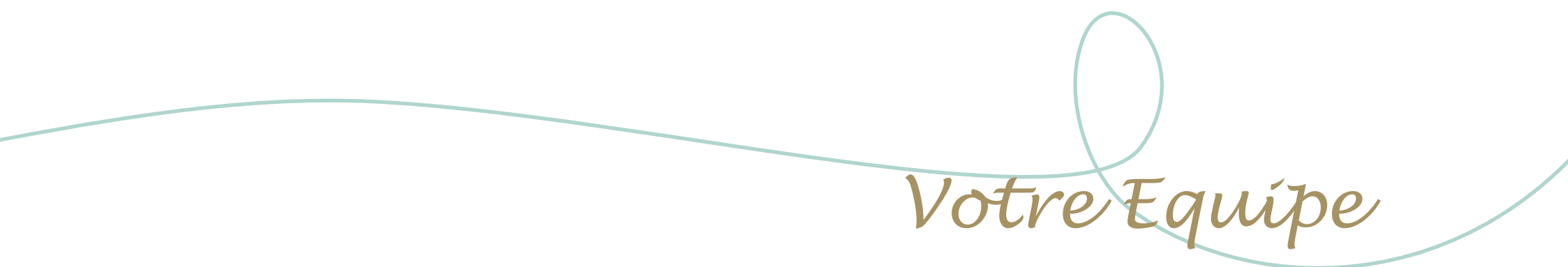
Transport & Livraison

Notre équipe logistique prépare, conditionne et charge le matériel nécessaire à votre réception ainsi que les marchandises.

Installation/désinstallation du matériel
Transport des marchandises en camion réfrigéré
Transport 1 aller / 1 retour du personnel et du matériel
Reprise des ordures, verres, etc.....







Votre Equipe

Nos serveurs, formés par notre personnel d'encadrement, sous le contrôle de maîtres d'hôtels, assurent leur service avec discrétion et efficacité.

L'organisation et la gestion de votre événement sont totalement maîtrisées afin de recevoir vos convives dans les meilleures conditions.

Sur une base de 100 personnes, de 15h00 à 4h00 du matin.
(l'arrivée du personnel sur le site 3h00 avant le début de la prestation incluse).

Votre équipe se composera de deux cuisiniers, d'un maître d'hôtel et cinq serveurs (1 serveur pour 20 personnes), soit un total de 104h00 de présence.



Le personnel de service, le transport aller retour du matériel et de l'alimentaire, l'installation et la désinstallation sont inclus.



L'architecture de votre Menu :
2 formules au choix

Votre Menu



79,25 €
TTC/per

18 pièces cocktails (3 ateliers, 9 pièces cocktails) au choix,
Mise en bouche
Plat
Fromage
Dessert
(pain individuel compris)



89,25 €
TTC/per

14 pièces cocktails (2 ateliers, 8 pièces cocktails) au choix
Entrée
Plat
Fromage
Dessert
(pain individuel compris)

Menu technicien : Plateaux repas 20€ TTC

Ateliers Cocktail

Les frappés

Minis cornets salés de sorbets : (3 saveurs au choix)

- Tomate Basilic
- Huile d'olive
- Romarin
- Cabécou
- Poivron Grillé

Le fumoir

Réalisation en live sous cloche de verre

- Mozzarella di buffala
- Filet de saumon fumé au bois de hêtre
- Filet de canard fumé et baies rouges

Plancha à la neige et friture glacée

- Beignet citron vert
- Sucette de foie gras et fleur de sel à la plancha
- Sucette de parmesan et poudre de jambon cru à la plancha

La grillade tradition

- Bœuf mariné au curry rouge
- Foie gras au poivre de Sichuan
- Magret de canard au poivre vert

La découpe

- Saumon mariné maison « sauce gravelax »
- Saumon fumé maison « pain Suédois »
- Jambon Serrano 12 mois « pain spéciaux »

En bord de mer

- Salade de crevettes sauce cocktail
- Huîtres en glace, caviar de vinaigre-échalote, beurre et pain de seigle
- Tartare de crabe et coquillage à l'avocat

Le marseillais

- Sardines grillées
- Supions snackés aux aromates
- Bouillabaisse et croûtons à la rouille

Cuisine du monde

- Hot dog véritable, moutarde de Reims
- Wrap jambon cru parmesan et roquette
- Assortiment de sushis sauce soja sucrée salée

Le forain

- Gaufres tomate basilic
- Barbe à papa fraise et betterave confite
- Tomate cerise en pomme d'amour







Inclus :

Une carte des pièces cocktails sera offerte à chaque invité.

Une ardoise avec la désignation des pièces cocktails sera déposée sur chaque buffet.

Votre cocktail apéritif

« Comme en petit déjeuner !!! »

- Mini croissant aux anchois
- Petit Pain chocolat à la tapenade de tomate confite
- Petit palmito jambon cru et moutarde à l'ancienne
- Tartine de pain croustillante, pistou de basilic et tomate confite

« Les Classiques »

- Caviar d'aubergine, mousse de ricotta et chips de coppa
- Tartare de saumon au couteau « assaisonné comme vous l'aimez »
- Brochette tomate mozzarella et tomate confite
- Anchoïade en bocaux
- Dôme de confit de lapin, sablé craquant et confiture d'oignon rouge anisé
- Tartare de bœuf au couteau et graine de moutarde, œuf de caille à cheval
- Spirale viande des grisons et crème de chèvre, pain moelleux
- Club sandwich en brochette « Jambon kiri, Thon, crudités »
- Mini hamburger d'agneau aux épices marocaines
- Bagel au saumon fumé et crème de ciboulette
- Gaspacho à la paille « courgette kiri et melon pastis »

« La tendance du cuisinier »

- L'œuf basquaise
- Pyramide d'asperges vertes et Saint-Jacques laquée feuille d'or
- Gros œuf coque, sabayon au champagne, homard et pomme verte

« La tendance du Pâtissier »

- Macaron olive
- Macaron tomate huile d'olive
- Macaron de fromage de chèvre tomate séchée et herbes de Provence
- Macaron foie gras et pignon de pins
- Paris Brest Parmigiano Reggiano
- Eclair à la truffe et glacé au foie gras de canard
- Panacotta au chèvre, marmelade d'aubergine et crème de tomate Tabasco

« Les Caviars »

- Aubergines confites menthe et fromage frais, caviar de tomate
- Roulade de saumon mariné et ricotta caviar de citron yuzu
- Rouget de roche en escabèche, caviar de poivrons multicolores
- Tartare de daurade et caviar de fraise-citron vert
- Crabe en salade et coriandre fraîche, caviar de pomme verte
- Cube de magret de canard fumé maison, crème de ricotta et caviar de balsamique

Votre Dîner de Mariage

Entrée ou Mise en Bouche

Ravioles de foie gras de canard et truffe d'été,
émulsion citron verveine.

ou

Niçoise de Thon rouge aux 4 épices, crème de laitue
(oeuf dur de caille, croûtons dorés, lamelles de radis roses,
oignons rouges en lamelles, olives en poudre & huile d'olive).

ou

Tartare de Daurade, gelée d'agrumes, crème de Tabasco
et Toast au Caviar d'Aquitaine.

ou

Saint Jacques rôties aux grains de café, crème d'artichaut,
asperges vertes, cosse de petits pois et chips de lard paysan.

ou

Impériale de magret et foie gras de canard à la pistache,
condiment pomme-cannelle et oignon rouge.

ou

Quasi de saumon fumé maison comme en rouleau
de printemps.

(Crème de curcuma, aigre-doux, vinaigrette aux oeufs
de saumon)

ou

Salade de Homard et bouquet de légumes crus et cuits,
vinaigrette de tomates au vinaigre de champagne.

Les plats Côté Mer

Dos de Cabillaud poudré de tomate, caviar
d'aubergine, courgettes farcies de jambon
Serrano, caramel de tomates et agrumes

ou

Filet de daurade rôti à la graine de fenouil,
légumes en bouillabaisse et pétale de fenouil
croquant acidulé.

ou

Filet de rouget poêlé, sauté de pommes de
terre, rubans de courgettes, sauce vierge et
tapenade.

ou

Bourride de Baudroie, pommes de terre
cylindre et mini-légumes

Les plats Côté Terre

Pithiviers de filet de veau, Foie gras de canard,
jeunes pousses d'épinard et truffe du Ventoux

ou

Agneau de sept heures aux olives noires du
Ventoux, bouquet de légumes crus et cuits, jus de
cresson et piment doux

ou

Confit de bœuf en éclair pâtissier, glacé au foie
gras, mousseux de basilic façon île flottante et
julienne de légumes primeurs

ou

Filet d'agneau et crumble d'olive noire, polenta
au parmesan gelée de basilic,
Condiment agrumes à la moutarde de Reims.

Le Fromage

Tous nos fromages nous sont fournis par notre Maître affineur Madame Josiane Deal, meilleur ouvrier de France

Ardoise de fromages de Provence.

L'ardoise de chèvre : Chèvre ciboulette, Chèvre aux baies roses et Chèvre aux herbes de Provence
Ou

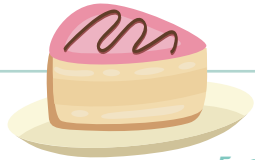
L'authentique : Tome, Chaource fumé et Selle sur cher
Ou
Brie de Meaux au Pastis et tapenade

Votre Chef de cuisine «Fabien Renault»

Dee & H



Votre Dessert



[Le dessert à l'assiette]

Macaronade de framboises et poudre d'or
et crème glacée violette

ou

Financier pistache et framboise, crème Chibouste,
sphère baroque,

ou

« Mojito » biscuit trempé au rhum, crémeux, vanille,
marmelade de concombres et sorbet menthe verte.

ou

Sablé coco, pommes vertes confites et crème à la
vanille de Madagascar, sorbet pomme verte

ou

Soupe de fraise, biscuit à l'eau de vie et sorbet basilic

ou

Crunch chocolat intense et gelée d'agrumes, sorbet
orange

ou

La Tropicienne

ou

Sablé Capuccino & sorbet praline



[Ou votre buffet de desserts]

“La Grande Tradition”

Tarte sablée tutti frutti, crème vanille de Madagascar
et éclats de pistaches
Opéra café chocolat
Tarte Citron meringuée
Tropézienne Vanille et framboises fraîches

ou

“La Mignardise”

Parfait au chocolat
Financier pistache, framboise fraîche et crème de
chibouste
Macarons “2 parfums au choix” selon vos goûts
Petits choux glacés “Chocolat lait & passion” et
Choux chocolat blanc & thé vert ”

ou

“La Gourmandise”

Bulle chocolat noir équatorial Valrhona et poudre
d'or
Panacotta Pistache et fruits rouges
Salade de fruits, fraises, ananas, pêches et mangues
Mini baba vanille de Madagascar
et raisins de Corinthe

[les pièces montées]

*Notre chef réalise sur mesure pour votre mariage
la Pièce Montée
"Choux vanille ou chocolat, nougatine ou Macarons"*

Votre chef pâtissier «Julien Pilati»



Votre Bar



Les soft drinks inclus de 18h à 4h00 du matin.
Service, verrerie et boissons soft à volonté servies par notre personnel.

- *Eaux minérales* : Vittel et Perrier fine bulle

(bouteilles en verre du cocktail à la fin de service)

- *Jus de fruit* : Abricot, grenade, raisin, orange, pomme ananas en carafes transparentes

- *Soda* : Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice Tea pêche, Sprite, Schweppes, San Pellegrino citron et orange

Barman, vasque lumineuse, glace pilée, shaker, décoration et verreries (coupe à champagne et tumbler compris).

Entre amis ne prend aucun droit de bouchon !! Nous servons et rafraîchissons vos boissons alcoolisées.



Bar à Café Nespresso
au buffet accompagné de nougats & berlingots
inclus dans le menu

Nos services pour votre événement

Votre
DECO

DECO

SOIREE

VISUELS

**PETITE
FAIM**



*Création & mise en Scène de l'Ambiance décorative
de votre Evénement.*

Toutes nos offres incluent le métrage des sites, le
plan de table à l'échelle, ainsi que la fiche client
et organisation.



Ambiance Champêtre Naturelle

35,00 €
TTC/table

- Un centre de table floral :
(ou déclinaison de 3 petits contenants)
Bouquets Gypsophile ou Fleurs des champs (de saison)
- 3 verrines photophores avec bougies blanches
Agrémentées de jute + dentelle
- Chemin de table en toile de jute



Ambiance Blanche et Touche de Couleurs *couleur au choix*

35,00 €
TTC/table

- Un centre de table floral :
(ou déclinaison de 3 petits contenants)
Bouquet rouge et blanc, fleurs de saison, contenant transparent
- Verrines photophores avec bougies blanches
- Chemin de table intissé de couleurs



Ambiance Moderne Chic

39,00 €
TTC/table

- Un centre de table floral :
(ou déclinaison de 3 petits contenants)
Fleurs blanches de saison, contenant transparent
- Verrines photophores plusieurs hauteurs avec bougies blanches
- Support miroir 25 cm de diamètre



Ambiance sur Mesure



Vous pouvez nous confier tout ou une partie de la décoration de votre événement : de la cérémonie jusqu'au lieu de réception, selon vos goûts et vos envies.

Nous étudierons ensemble au travers de planches d'inspiration les matières, les fleurs, et les couleurs qui vous correspondent afin de vous proposer un projet décoration unique et sur mesure.

Nous proposons également :

- Wedding gift

Nous réalisons pour vous la conception de votre carterie entièrement personnalisée :

- Menus (ex: 2 par table format 4 pages 10,5cm x 20,40 cm)
- Numéro de table (sur toile de jute, thème Moderne sur support argent, ardoise rouge sur pique ...)
- Etiquette nominative (thème Rouge Amour, Thème Beige et Dentelle, Thème Moderne Blanc ...)
- Plan de table sur toile blanche sur chevalet en bois
- Cartes personnalisées pour plan de table (Thème Moderne Blanc, Thème Rouge Amour, Thème Beige et Dentelle)





Impression « faire part »

- Save the Date
- Remerciements

Nous traitons tous vos visuels de la conception à l'impression.



Photos

Nous pouvons vous proposer parmi nos partenaires le photographe le plus à même de sublimer votre mariage en fonction de vos envies et de vos attentes.



picpoz'

Placez-vous...
Prenez la pose...
C'est dans la boîte !



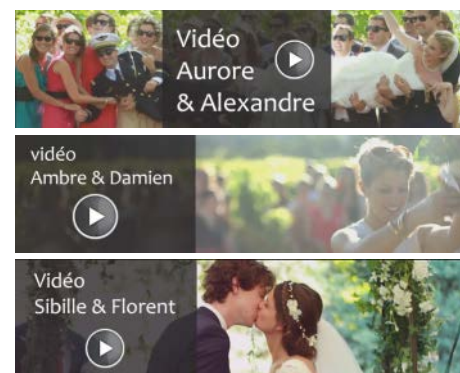
Vidéo

Notre équipe de cameramans fera de votre mariage le plus beau des souvenirs. Plus intense que les photos, plus proche de vous et de vos invités, la vidéo est le meilleur moyen de garder pour toujours vos émotions et les plus beaux moments de cette journée unique. Des préparatifs au dancefloor, rien ne leur échappera.

- | | |
|--------------------------|-------|
| • <i>Save the date</i> | 800€ |
| • <i>Film de mariage</i> | 2000€ |
| • <i>Remerciements</i> | 800€ |



Cliquez sur les liens ci dessous pour découvrir nos réalisations





Ambiance Lounge

Location bars lumineux, canapés lumineux

[consultez notre site internet](#)
[art et table](#)



Bar à Cocktail

Vos cocktails servis en bonbonnes
"Cosmopolitan - Sex on the beach - Blue Lagoon"

Tarif sur demande



Bar à Bière

Tireuse à bière livrée et installée + fûts
Différentes bières au choix !
Verreries, Picon, citrons tranchés et limonade
sont inclus.

Sur devis à partir
de 490,00 €



Fatigué de danser !

PETITE
FAIM

Pomme d'amour

Réalisation en direct de véritables pommes d'amour d'antan. Le matériel : 1 table avec nappage blanc et chemin de table de couleur



8,00 € TTC
par personne

Voiture du glacier

La voiture à glace fera le bonheur de vos invités. 2 parfums au choix. Matériels & Service inclus ! Cornets et/ou pots, cuillères et serviettes colorées.



9,50 € TTC
par personne

Atelier crêpes salées ou sucrées

Devant vos yeux sont réalisées des crêpes salées ou sucrées. Pour les accompagner, jambon fromage ou Nutella, confiture (fraises et abricot), sucre cristal et chantilly maison

8,00 € TTC
par personne

Hot dog ou Mini burger

Matériels & Service inclus. Servis chaud, ils feront le bonheur des bons mangeurs.



5,00 € burger
6,00 € hotdog
TTC par personne

Candy's Bar

Contenants en verre, 6 variétés de bonbons & présentation. Le mobilier : 1 table buffet et nappage blanc + chemin de table coloré sont inclus.



6,50 € TTC
par personne

Bar à fruits

Fruits de saison, préparés, découpés, sculptés. Piques de dégustations et petites assiettes. Mobilier : Table et nappage blanc + chemin de table coloré.

6,50 € TTC
par personne

Barbe à Papa

Réalisation devant vos yeux de Barbe à Papa. Parfum fraise et pique en bois. Matériels & Service inclus.



8,00 € TTC
par personne

Vos Pitchouns

Menus enfant de 5 à 11 ans :

Comprennent les Coca-cola, jus de fruits, eaux, Champomy et bonbons sur table.

- La formule « **Comme les Grands** » comprend l'intégralité, tables et chaises squares + coussins blancs, la vaisselle, les couverts en inox, la verrerie, le nappage blanc en coton & les serviettes blanches en coton.
- La formule « **libre comme l'air** » est hors mobilier.



”

Formule « Comme les Grands »

Entrée : Tarte Tatin de tomate et chiffonnade de jambon Serrano
Plat : Pavé de bœuf & Gratin de macaronis aux petits légumes de saison
Dessert : Tarte aux fraises de Pernes les Fontaines et éclats de pistaches

“

28,00 €
TTC/enfant

”

Formule « Libre comme l'air »

Entrée : Carottes râpées à l'orange, œuf mimosa, tomate mozzarella revisitée.
Plat : « Gros Burger » et chips en box
Dessert : Salade de fruits frais & assortiment de financiers fruités

“

18,00 €
TTC/enfant



NOTA 2:

Les boissons alcoolisées sont facturées sur une TVA à 20% comme le prévoit la réglementation.

Tous nos vins & spiritueux sont scrupuleusement choisis dans des domaines de la région, ils sont servis en bouteille.

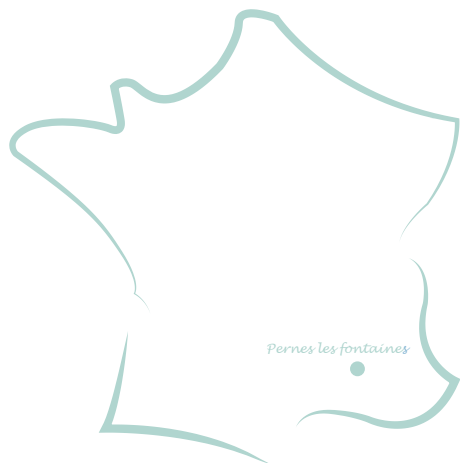
Chaque vin demande une attention particulière, nos équipes respectent donc des règles élémentaires de sommellerie (stockage, débouchage et température de service).

Nous attirons votre attention sur le fait que la majorité de nos vins sont notés au Parker, gage de qualité.

*Si les boissons alcoolisées sont à la charge du client ou du domaine
La SAS «ENTRE AMIS & Cie» ne prend aucun droit de bouchon.*

Cependant, une liste des quantités et appellations de toutes les boissons livrées dans nos locaux doit nous être communiquée 10 jours avant la prestation au plus tard.

Votre Contact



Call : 06 98 19 30 66 ou +33 (0)4 90 46 48 36
Mail : contact@entreamis-provence.fr

283 Allée du Prato
84210 Pernes Les Fontaines BP 34

Visitez nos sites internet

www.entreamis-provence.com

www.abbaye-gigognan.fr

www.art-et-table.fr

www.com-avenue.com

entreamis & Cie

