

...é fleur-émoi, Votre Mariage au Domaine de MontRieux

4080 D202 – MontRieux le Vieux 83136 Méounes

L'accueil se fait uniquement sur RDV

Contact : Jean-Claude GONI – Mob : 06 72 01 01 01 - jc.goni@efleur-emoi.com

La préparation de votre mariage

...é fleur-émoi, gère en exclusivité les réceptions sur le domaine de MontRieux et vous propose une organisation unique dans la région :

- un showroom Mariage situé à Ollioules.
- Des portes ouvertes, un week-end par mois d'octobre à avril afin de faciliter l'organisation de votre mariage (dégustations, essais gratuits, conseils personnalisés, démonstration...)
- Un accompagnement personnalisé ; Jean-Claude et Béatrice seront à votre disposition pour vous accompagner dans la conception et la réalisation de votre mariage. Ils assureront également la coordination de l'ensemble des prestations le jour de votre mariage !
- Chaque année, fin mars, début avril, une soirée de gala et dégustation est organisé afin de vous permettre de goûter les mets de votre mariage et d'apprécier notre organisation.

Le déroulement de votre journée et soirée de mariage

A l'heure que vous souhaitez, dès la sortie de la cérémonie (église ou mairie) nous vous proposons d'accueillir vos invités sur le Domaine. Des espaces confortables sont aménagées pour y réaliser vos photos

Vos convives se verront offrir des rafraîchissements (Coca, Jus de fruit...).

Les espaces de votre soirée de Mariage

Jusqu'à 4 heures du matin, l'espace vous est entièrement réservé (Salle, Terrasse et Parc)

Un directeur de salle assurera la planification, l'organisation de votre Mariage et le bon déroulement de la soirée de A à Z (des préparatifs au débriefing d'après mariage).

La prestation commence dès l'après-midi avec accueil de vos invités sur le domaine.

Les repas sont préparés en interne par l'équipe ...é fleur-émoi, constituée de chefs et consultants culinaires. Ils vous assureront des mets de qualité, personnalisables selon vos souhaits !

Pour éviter les répétitions :

Tous les menus comprennent :

La salle, la terrasse et le parc

Les Boissons du Vin d'Honneur :

Punch, Kir, Whisky, Ricard, Martini, Mojito ou Soupe Champenoise, Jus d'oranges, Coca-Cola ...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Boissons repas et soirée :

Eau de source du Rieu Frê, Eau pétillante, Jus d'orange, Coca-Cola... **à volonté**

Buffet de Fromage de France affiné AOC

Buffet de Dessert

Buffet Café et Thé (à volonté)

Menu enfant : 20 € (de 5 ans à 13 ans)

Riz cantonais

Steak haché

Wings de poulet

Galettes de pommes de terre

Glace, Bonbons, Jus d'orange et Coca-Cola.

Menu Prestataire : 20 € (pour le DJ, la Baby Sitter...) **OFFERT si prestataire é fleur-émoi**

Pour votre Mariage nous vous proposons 4 types de menus :

➤ **Menu Tradition**

Le Vin d'honneur est servi sur une des terrasses aménagées en espace « Lounge » avec salons de jardins pour le confort de vos invités

Les Boissons du Vin d'Honneur :

Punch, Kir, Whisky, Ricard, Martini, Mojito ou Soupe Champenoise, Jus d'oranges, Coca-Cola ...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Vin d'honneur - Apéritif Cocktail

12 pièces/personne

Pièces froides (8)

- Club sandwich de blé noir, mousse de chèvre aux fines herbes
- Canapés traiteur (panisse au houmous, pain curry & roquefort, ...)
- Mini Feuilletés, gougère au Comté
- Cake aux olives et piment d'Espelette
- Soupe de melon au basilic (verrine)
- Gaspacho de tomate
- Brochette de tomates cerise et billes de mozzarella marinée
- Bagna cauda de légumes (anchoïade & tapenade, croutons)

Pièces chaudes (4) :

- Tajine de poulet aux pruneaux et coriandre
- Samossa malgache et son rougail
- Accras de morue
- Brochette de moules aux lardons panée

Les entrées (au choix)

Variation autour du foie gras de canard (supplément 2€)

(Mi-cuit nature au chutney de figue, Chantilly de foie gras au cognac, Escalope de foie gras poêlé & confit d'oignons)

OU

Verrine d'asperge verte au coulis de poivron doux, gambas et chips de parmesan

OU

Risotto de homard & girolles à l'émulsion de crustacé (supplément 2€)

OU

Cartafata de st jacques et rouget, bisque de favouille & légumes croquants en habits verts

OU

Fantaisie gourmande du sud-ouest

(Foie gras maison, magret fumé, gésiers de canard, roquette, noix, toast)

Les plats chauds (au choix)

Médailon de veau aux girolles

OU

Tournedos de canard aux fruits rouge & poivre de Séchouan

OU

Souris d'agneau confite au thym frais et sa sauce forestière

OU

Filet de Pintade farci en duxelles & parfum de truffes

OU

Plein filet de daurade en croûte de parmesan, huile vierge aux pignons

Les garnitures d'accompagnement (2 au choix)

Tatin de tomate aux oignons confits et balsamique

Ecrasé de vitelotte

Risotto aux asperges vertes et parmesan

Fagot asperges et tomate rôtie

Le buffet de Fromages affinés et son Mesclun aux Pignons

Les desserts

Pièce montée avec nougatine

et

Assortiment de pâtisseries Maison

OU

Pâtisserie selon choix du client

Boissons repas et soirée :

Eau de source du Rieu Frê, Eau pétillante, Jus d'orange, Coca-Cola... **à volonté**

Buffet Café et Thé (à volonté)

➤ Menu Tendance

Idem au menu Tradition

+

Une animation et dégustation culinaire.

(voir choix dans le menu « Garden » :

➤ Menu Garden

Vin d'honneur - Apéritif Cocktail

17 pièces/personne

Pièces froides (12) :

- Profiterole de saumon aux artichauts
- Club sandwich de blé noir, mousse de chèvre aux olives
- Canapés traiteur
- Gougère au conté
- Cake aux olives et piment d'espelette
- Soupe de melon au basilic (verrine)
- Gaspacho de tomate (verrine)
- mini Feuilletés variés
- Tartare de saumon aux cébettes
- Macaron de foie gras et cardamome
- Brochette de tomate mozza marinée
- Bagna cauda de légumes (anchoïade & tapenade, croutons)

Pièces chaudes (6) :

- Tajine de poulet aux pruneaux et coriandre (+ semoule)
- Assortiment de mini boudins aux oignons confits
- Samossa malgache et son rougail
- Accras de morue
- Tempura de légumes aux épices douces
- Brochette de moules aux lardons panée

Les animations et dégustations culinaires, 2 aux choix. Cuisiné devant vos convives :

- Plancha mer : supions persillés, gambas au curry, poisson mariné au pistou
- Plancha terre : gésier de canard, Figatelli, magret de canard
- Risotto aux asperges fini dans sa meule de parmesan
- Wok de volaille, lait de coco au curry vert & légumes croquants

Plat principal et garnitures idem que le menu tradition

Les fromages affinés idem que le menu tradition

Les desserts idem que le menu tradition

➤ Menu Prestige

Collation d'accueil

Atelier Barbe à Papa
Glaces maison
Fruits pressés

Vin d'honneur - Apéritif Cocktail

Bar à Bonbons

Bar à Cocktails

Assortiments de canapés Prestiges et Préparations du Chef

Animations et dégustations culinaires, cuisiné devant vos convives :

- Plancha mer : Supions persillés, Gambas au curry, Saint Jacques
- Atelier du Sud Ouest : Foie Gras, Magret et gésiers de canard
- Atelier Corse : Figatelli à la plancha, Charcuterie et fromage Corse à la coupe
- Risotto aux asperges fini dans sa meule de parmesan
- Wok de volaille, lait de coco au curry vert & légumes croquants
- Atelier Sushis

Plat principal et garnitures (au choix)

Langouste, St Jacques et Poissons façon Bouillabaisse

Suprême de Pigeonneaux aux 4 saveurs

Tournedos de Veau de lait à l'ancienne

Tournedos Rossini

Filet de veau aux morilles

Les fromages affinés et son Mesclun aux Pignons

La Farandole des Saveurs

Pièce Montée en nougatine

Gâteaux de soirées

Macarons

Fontaine de Chocolat

Atelier crêpes et Gaufres

Une envie d'une formule plus atypique

(Méchoui, Paëlla, Plat traditionnel ou exotique...)

Rencontrez notre chef pour en parler !

TARIFS et FORMULES

L'Organisation, le Dressage des Tables, le Repas, la Présentation des Assiettes, le Service sont réalisés par l'équipe ...é fleur-émoi.

Un directeur de salle assurera la planification, l'organisation de votre Mariage et le bon déroulement de la soirée de A à Z (durant tous les préparatifs jusqu'au débriefing d'après mariage)

1 - Formule de base : Haute saison

Les samedis du 1^{er} mai au 30 septembre

		Nombre d'adultes		70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190
		de	à	79	89	99	109	119	129	139	149	159	169	179	189	219
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tradition			99	96	93	91	89	87	86	85	84	83	82	82	81
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tendance			101	98	95	93	91	90	88	87	86	85	85	84	83
TOTAL en € par adulte avec	Menu Garden			104	100	98	95	93	92	91	90	89	88	87	86	86
TOTAL en € par adulte avec	Menu Prestige			132	129	126	124	122	120	119	118	117	116	115	115	114
Prix en Euros	Menu enfants			20												

Le prix par personne diminue en fonction du nombre de convives :

Vous comptez être environ 120 adultes prendre colonne 120-129 : pour le menu « Tradition » le prix par personne sera de 87 €

Pour 150-159 adultes, il sera de 84 € par personne.

Ces tarifs prennent en compte la salle, le matériel, les équipements...

Selon le nombre, la date... Quelques cadeaux commerciaux peuvent s'envisager (ex : Housses de chaises, Fontaine à chocolat, Rafrachissement d'accueil...), n'hésitez pas à nous consulter

2 - Formule de base : Basse saison

Le reste de l'année à l'exception des samedis du 1^{er} mai au 30 septembre

		Nombre d'adultes		50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170
		de	à	59	69	79	89	99	109	119	129	139	149	159	169	199
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tradition			103	96	91	88	85	83	81	79	78	77	76	75	74
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tendance			105	98	93	90	87	85	83	82	80	79	78	77	77
TOTAL en € par adulte avec	Menu Garden			107	101	96	92	90	87	85	84	83	82	81	80	79
TOTAL en € par adulte avec	Menu Prestige			136	129	124	121	118	116	114	112	111	110	109	108	107
Prix en Euros	Menu enfants			20												

...é fleur-émoi, **Showroom et Organisation de mariage** vous propose, si vous le souhaitez, une formule clef en main, modulable selon vos envies, elle peut comprendre l'ensemble des prestations de votre mariage :

Exemple de « Clef en Main » Haute saison – Modifiable et personnalisable selon vos souhaits :

« Clef en Main » DECO

Comprend

la formule de base +

- **Rafraichissement d'accueil**
- **Décoration complète des tables** selon votre thème ou aux couleurs de votre mariage (Centres de table, Chemins de table, menus sur table, Bougies, accessoires de décoration, plan de table de l'entrée)
- **Décoration complète de la salle** (Tenture plafond, Déco tablettes fenêtres, Déco sur vaisselier et plantes)
- **La décoration des buffets** selon votre thème ou aux couleurs de votre mariage
- **Housses de chaises**

		Nombre d'adultes		70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190
		de	à	79	89	99	109	119	129	139	149	159	169	179	189	219
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tradition			110	105	102	99	97	95	93	92	91	90	89	88	87
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tendance			112	108	104	101	99	97	96	94	93	92	91	90	90
TOTAL en € par adulte avec	Menu Garden			115	110	107	104	102	100	98	97	95	94	94	93	92
TOTAL en € par adulte avec	Menu Prestige			143	138	135	132	130	128	126	125	124	123	122	121	120
Prix en Euros	Menu enfants			20												

Vous êtes 100 adultes budget global = 9.900 € avec menu Tradition

Le « Clef en Main » RECEPTION (haute saison) :

Comprend :

la formule de base +

La formule « Clef en Main Déco +

- **Bière pression à volonté** (Vin d'honneur et soirée)
- **Le bouquet de la mariée en Fleurs fraîches + bouquet demoiselle d'honneur**
- **Reportage photos** de plus de 300 photos haute qualité des préparatifs de la mariée jusqu'à la fin du vin d'honneur **ou le Reportage Vidéo** de toute votre journée et soirée de mariage (de la Mairie jusqu'au dessert)
- **Animation DJ** (jusqu'à 4 heures du matin) **+ matériel son et lumière**

		Nombre d'adultes		70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190
		de	à	79	89	99	109	119	129	139	149	159	169	179	189	219
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tradition			132	126	121	117	113	110	108	106	104	103	101	100	99
TOTAL en € par adulte avec	Menu Tendance			135	128	123	119	116	113	110	108	107	105	104	103	102
TOTAL en € par adulte avec	Menu Garden			137	130	125	121	118	115	113	111	109	108	106	105	104
TOTAL en € par adulte avec	Menu Prestige			165	159	154	150	146	143	141	139	137	136	134	133	132
Prix en Euros	Menu enfants			20												

Vous êtes 100 adultes budget global = 11.700 € avec menu Tradition

FORMULE « UN MARIAGE DE RÊVE » (haute saison)

Comprend :

La formule de base

+ La formule « Clef en Main » DECO

+ Le « Clef en Main » RECEPTION

+ :

Fontaine à chocolat

Dragées + Mise en scène

Urne et livre d'Or personnalisés

Décoration de l'église

Décoration de la voiture

Reportage Vidéo

Reportage Photo

Baby Game

Discours des mariés

	Nombre d'adultes	de	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190
			à	79	89	99	109	119	129	139	149	159	169	179	189
TOTAL en € par adulte avec Menu Tradition			162	152	145	139	134	130	127	124	121	119	117	115	114
TOTAL en € par adulte avec Menu Tendance			164	155	147	141	136	132	129	126	124	121	119	118	116
TOTAL en € par adulte avec Menu Garden			166	157	150	144	139	135	131	129	126	124	122	120	119
TOTAL en € par adulte avec Menu Prestige			195	185	178	172	167	163	160	157	154	152	150	148	147
Prix en Euros	Menu enfants		20												

Vous êtes 100 adultes budget global = 13.900 € avec menu Tradition, comprenant la totalité des prestations « mariage de rêve ».

Notre showroom, sur Ollioules, est un lieu unique dans la région pour vous aider dans la préparation de votre Mariage :

Nous vous conseillons sur le savoir-faire des prestataires de votre mariage (Décoratrices, Fleuristes, Photographes, DJ's, Musiciens...) et organisons des RDV individuels avec nos partenaires.

Une fois par mois, les samedis et dimanches, d'octobre à avril nous organisons des journées « Portes Ouvertes ». Celles-ci vous permettent de déguster « les Mets » de votre mariage et de profiter d'essais gratuits (coiffure, Maquillage) et de conseils en décoration.

Nos services sont GRATUITS, en passant par nous vous ne payerez pas plus cher qu'en traitant individuellement, vous gagnerez du temps et vous serez assurée d'une parfaite organisation sans stress.

Nous restons à votre entière disposition pour un RDV conseil, sans engagement, afin de vous présenter nos services et vous établir un devis personnalisé.

Jean-Claude GOÑI
Organisateur de Réception
Domaine de MontRieux
D.U d'Expert en Organisation
06 72 01 01 01
jc.goni@efleur-emoi.com