

HDR
du Parc



HOTEL RESTAURANT DU PARC

*Un lieu de rêve
pour un moment unique*



Edition et tarifs 2018

Hôtel Restaurant du Parc
Rue des Bourgades, 84 800 Fontaine de Vaucluse - 04.90.15.65.20 - www.hotelrestaurantduparc.fr



Tout d'abord merci de l'intérêt que vous portez à l'Hôtel Restaurant du Parc.

Nous serons évidemment enchantés de vous recevoir dans notre établissement.

*Sachez que nous ferons tout pour mettre en œuvre un service sur mesure où **votre seule contrainte sera de profiter !***

*Comme l'on sait que c'est un moment majeur de votre vie et que vous n'avez pas forcément le temps de vous en occuper, vous pouvez **nous déléguer tout ou partie de l'organisation** de cet événement !*

*Notre établissement est un hôtel 3 étoiles de **12 chambres** (totalement refait à neuf) à la décoration particulièrement soignée.*

*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 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 photographie** qui, grâce à cette nature, la Sorgue et la vue sur les monts de Vaucluse, immortalisera au mieux cet événement.*

*Notre **grand parking privé de 60 places** permettra à l'intégralité du cortège de se garer sans aucune difficulté dans l'enceinte même de l'établissement. Une fois dans la salle les véhicules ne sont pas visibles.*

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

Nous pouvons vous y accueillir toute l'année. Sachez néanmoins que les tarifs évoluent en fonction de la période :

***Basse saison :** du 1^{er} novembre au 31 mars (hors Noël et Jour de l'An)*

***Moyenne saison :** du 1^{er} avril au 30 juin puis du 1^{er} septembre au 31 octobre*

***Haute saison :** du 1^{er} juillet au 31 août*

Les tarifs annoncés dans cette plaquette sont pour la moyenne saison. Comptez 20% en plus pour la haute saison et 20% en moins pour la basse saison.

Certains week-ends de pont (Pâques, Ascension, Pentecôte, ...) peuvent aussi être majorés.



LA SALLE DE RECEPTION & L'HEBERGEMENT

LA SALLE DE RECEPTION

Nous disposons d'une grande salle de réception climatisée d'environ 180 m².

Toute en longueur, celle-ci offre de grandes baies vitrées ouvertes sur le parc ainsi qu'une magnifique verrière laissant découvrir la Sorgue qui coule au pied de l'établissement.

Nous pouvons accueillir au maximum 120 convives qui prendront place autour de grandes tables rondes.

Si vous souhaitez un espace extérieur, nous pouvons installer deux tentes de réception de 40 et 60 m² chacune.

L'HEBERGEMENT

Pour des événements comme le vôtre, l'établissement vous sera intégralement dédié. Seuls vous, vos convives et le staff seront présents dans les lieux.

La privatisation de l'établissement comprend l'accès :

- Aux 12 chambres
- A la salle de réception
- Au bar
- A la verrière
- A la terrasse
- Au parc de 6000 m²
- Au parking de 60 places

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 et salle de bain avec bain à remous.

Une seconde suite est disponible pouvant loger 4 personnes. 2 chambres triples et 8 chambres doubles permettront aux proches de loger dans d'excellentes conditions.

L'ensemble des chambres permet d'accueillir 28 personnes.

Du samedi 16h00 au dimanche 16h00 soit 1 nuit 4 000 €

Du vendredi 16h00 au dimanche 16h00 soit 2 nuits 5 200 €

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

Hôtel Restaurant du Parc

Rue des Bourgades, 84 800 Fontaine de Vaucluse - 04.90.15.65.20 - www.hotelrestaurantduparc.fr



LA RESTAURATION

Menée par son Chef de cuisine à l'expérience éprouvée dans de nombreux établissements de renom, notre brigade fera tout pour satisfaire vos demandes.

▪ Le vin d'honneur dans le parc au bord de l'eau

3 formules au choix :

- Formule Amuse-bouches : Kir + soft + 4 amuse-bouches 8 € / pers.
- Formule Verrines : Cocktail + soft + 4 amuse-bouches + 3 verrines 12 € / pers.
- Formule Tapas : 2 coupes de champagne + soft + 4 tapas + 3 verrines + 1 atelier 18 € / pers.

▪ Le repas : Déjeuner ou dîner (hors boissons)

Nous n'acceptons pas les traiteurs.

3 menus aux choix : (détail en annexe)

- Menu Princier 50 € / pers.
- Menu Royal 75 € / pers.
- Menu Impérial 90 € / pers.

Pour faire votre choix de menu, une dégustation des plats sera prévue. En fonctions de vos souhaits des adaptations seront possibles.

- Menu enfant : 20 € / pers.

Nos tarifs comprennent le personnel, la location de l'ensemble du matériel et le linge de table : chaises, tables, assiettes, couverts, verres, nappes, ... ainsi que le nettoyage.

▪ Le brunch du lendemain

- Sous forme de buffet 22 € / pers.
- Paëlla dans le parc 25 € / pers.
- Méchoui à la broche dans le parc 29 € / pers.

▪ Pour les résidents du vendredi soir

- Formule : dîner + petit déjeuner 30 € / pers.
- Les petits déjeuners type buffet continental 10 € / pers.



LES BOISSONS

Le vin :

Notre activité de restaurateur nous permet de disposer d'une cave bien étoffée. Côte du Luberon, Côte du Ventoux, Côte du Rhône, Côte de Provence, ... nous trouverons ensemble un vin qui accompagnera au mieux votre menu et qui saura correspondre à vos goûts.

Le champagne :

Grâce à nos différents fournisseurs, nous pouvons répondre à toutes vos demandes. Nous nous adapterons à vos goûts et votre budget.

Nous acceptons que vous veniez avec vos bouteilles, sachez néanmoins qu'un droit de bouchon de 7 € sera appliqué sur chaque bouteille ouverte.

Les softs :

Pour les boissons non alcoolisées (eaux minérales, sodas et jus de fruits), comptez un forfait de 5 € par personne.





LES SERVICES ANNEXES :

*Nous travaillons avec différents prestataires afin de pouvoir vous proposer **une prestation « clés en main »**.*

Nous pouvons faire intervenir :

- *Un fleuriste*
- *Une décoratrice*
- *Un photographe*
- *Un disque jockey*
- *Une société de production pour réaliser un film de l'événement*
- *Un installateur de tente de réception*
- *Un attelage pour une arrivée en calèche*
- *Des chanteurs*
- *Un pianiste*
- *Des orchestres*
- *Un magicien*
- *Des acrobates / jongleurs*
- *Une troupe de comédiens*
- *Des danseurs / danseuses*
- *Des baby-sitters pour la garde des enfants*
- *...*

*Pour le **divertissement des petits**, nous pouvons aussi installer des **structures gonflables** dans le parc.*

*En raison des risques d'incendies liés à notre belle région **nous ne pouvons pas faire de feux d'artifices**.*

*Pour le reste, **une envie, une idée,...** n'hésitez pas à nous la soumettre ! Nous nous efforcerons de trouver l'intervenant qui rendra ce moment inoubliable.*

*A noter que toutes ces prestations étant totalement personnalisables, les **tarifs varieront selon vos demandes**.*



VENEZ NOUS RENDRE VISITE...

Afin de découvrir l'établissement et nous parler de votre projet, nous vous invitons à nous rendre visite.

Pour cela, il suffit de nous contacter au 04 90 15 65 20 pour prendre rendez-vous.

Vous pourrez alors rencontrer les différents acteurs majeurs de l'établissement, le directeur, le chef de cuisine et la chef de salle.

Ensemble, et selon vos souhaits, nous mettrons en place l'événement qui vous ressemble.

HOTEL RESTAURANT DU PARC
Rue des Bourgades
84 800 Fontaine de Vaucluse
Tel : 04 90 15 65 20

Email :
contact@hotelrestaurantduparc.fr

Site :
www.hotelrestaurantduparc.fr



Nous rejoindre :

- En voiture : A7, sortie Avignon Sud → D900 direction l'Isle Sur La Sorgue → Fontaine de Vaucluse
- En train : Gare TGV Avignon – 40 mn
- En avion : Aéroport de Marseille – 60 mn

HDR
du Parc



LES MENUS



Hôtel Restaurant du Parc
Rue des Bourgades, 84 800 Fontaine de Vaucluse - 04.90.15.65.20 - www.hotelrestaurantduparc.fr



Menu Princier

Entrée au choix

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

Mousseline de lotte façon aioli et ses jeunes pousses de mesclun

Pressé de volaille aux légumes de saison

Plats au choix

Suprême de pintade au cidre, pomme confite et polenta crémeuse

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

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

(Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison)

Fromage

En supplément 10 €

Assortiment de trois fromages de chèvre

Dessert au choix

Pièce montée traditionnelle

Deux entremets aux saveurs de votre choix

Buffet de desserts (4 mignardises et 2 verrines)

Café



Menu Royal

Entrée au choix

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

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

Ballotine de canard au foie gras et son confit de topinambour

Plats

(Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison)

Le poisson aux choix :

Médailлон de lotte au chorizo doux et sa compoté de poivron

Tartare de gambas à la mangue et son fenouil croquant

&

La viande aux choix

Tournedos de canard, réduction au porto et ses pommes anna

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

Fromage

Trilogie de fromage de chèvre : frais du Ventoux, cendré et en espuma

Desserts

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

Café



Menu Impérial

Entrée au choix

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

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

Raviole de langoustine et son bouillon thaïe

Plats

(Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison)

Le poisson aux choix :

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

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

&

La viande aux choix

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

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)

Café



Menu Enfant

Entrée au choix

*Jeu de billes rouges et blanches
(salade de tomates cerise et billes de mozzarella)*

*L'assiette du petit charcutier
(jambon blanc, saucisse sèche et mousse de foie)*

Légumes croquants et sa crème au Kiri façon anchoïade

Plats au choix

Hamburger et frites maison

Le filet de truite pané et frites maison

Croque-monsieur et frites maison

Dessert

Dessert du mariage

