

# *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 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 m<sup>2</sup> 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 l'immense terrasse en bord de Sorgue.



A l'ombre des majestueux 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 ou la réalisation d'une potentielle cérémonie laïque sous les 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.



*Un lieu raffiné,  
romantique  
et bucolique*

# 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

# Privatisation intégrale

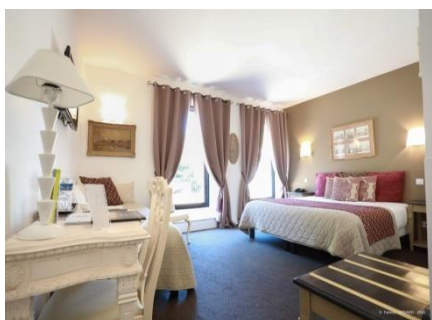
# HR du Parc



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 pour 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.



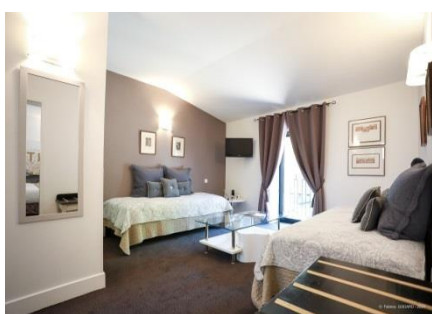
## Tarification globale des chambres Privatisation intégrale

La privatisation possible à partir 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<sup>er</sup> octobre au 31 mars  
3200 euros
- En moyenne saison du 1<sup>er</sup> avril au 31 mai\*  
(\*Hors we de pont = haute saison)  
4000 euros
- En haute saison du 1<sup>er</sup> juin au 30 septembre  
4800 euros

Remise de 30% sur la nuit du vendredi si réservation de toutes les chambres.  
Pas de privatisation du restaurant le vendredi soir



# Formule Excellence

155,00 € par personne

Hors coût privatisation 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 Champagne, Alcools & Soft

Cocktail 10 pièces par personne

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

Champagne : 1 bouteille pour 3

Kir, Pastis, Martini

Eaux minérales, jus et soda

Softs à discrétion



## Menu Excellence, Boissons incluses

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

Vin Rouge, rosé et blanc (1 bouteille pour 3)

Rouge : Vacqueyras « L'Espigouette »

Rosé : Cote de Provence « Château des Bormettes »

Blanc : Chardonnay « Margueritte »

Eaux minérales et gazeuses, café inclus



## Open-Bar, Alcools et Softs après Dîner

jusqu'à 02 heures du matin

Whisky, Gin, Vodka, Get 27

Eaux minérales et softs drinks à discrétion



## Cérémonie laïque possible

Parking gratuit 60 places



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

## *Menu Excellence*

# HR du Parc



### Entrée

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 thaï

### Plats

*Tous nos plats sont accompagnés d'un légume de saison*



#### Le poisson

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

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)



# Formule Prestige

135,00 € par personne

Hors coût Privatisation Hôtel 12 chambres

# HDR du Parc



## Vin d'honneur Champagne, Alcools & Soft

Cocktail 8 pièces par personne

4 Amuses bouche + 2 Verrines + 2 Tapas

Champagne : 1 coupe par personne

Kir, Pastis, Martini

Eaux minérales, jus et soda

Softs à discrétion



## Open-Bar Alcools et Softs après Dîner

jusqu'à 02 heures du matin

Whisky, Gin, Vodka, Get 27

Eaux minérales et softs drinks à discrétion

## Cérémonie laïque possible

Parking gratuit 60 places

## 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



## Menu Prestige, Boissons incluses

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

Vin Rouge, rosé et blanc (1 bouteille pour 3)

Blanc : Viognier « Mont Ventoux »

Rosé : cote du Rhône « Cuvée du Parc »

Rouge : Vacqueyras « L'Espigouette »

Eaux minérales et gazeuses, café inclus



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

## *Menu Prestige*

# HDR du Parc



### Entrée

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

ou

Légumes du soleil confits, chips 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

Médailon de lotte au chorizo doux  
et sa compoté de poivron

ou

Tartare de gambas à la mangue et son fenouil croquant

&

#### La viande

Tournedos de canard, réduction au porto  
et ses pommes Anna

ou

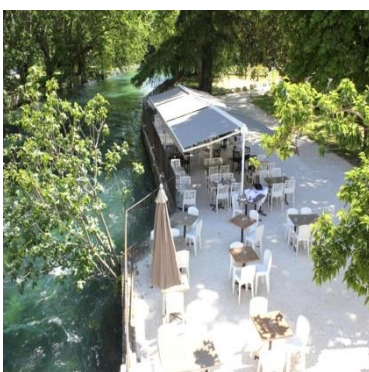
Pressé de veau confit au lard et cebettes  
et son écrasé de pommes de terre douces

### 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





# Formule Gourmet

95,00 € par personne

Hors coût Privatisation 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 Champagne, Alcools & Soft

Cocktail 8 pièces par personne

4 Amuse bouches + 2 Verrines + 2 Tapas

1 cocktail : Marquise ou Punch ou Sangria

Kir, Pastis, Martini

Eaux minérales, jus et soda

Softs à discrétion



## Menu Gourmet, Boissons incluses

Entrée + Poisson ou Viande + Dessert

Vin (1 bouteille pour 3)

Rouge, rosé et blanc : « cote du Rhône »

Eaux minérales et gazeuses, café inclus



## Open-Bar Alcools et Softs après Dîner

jusqu'à 02 heures du matin

Whisky, Gin, Vodka, Get 27

Eaux minérales et softs drinks à discrétion

## Cérémonie laïque possible

Parking gratuit 60 places



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

## *Menu Gourmet*

# HR du Parc



### Entrée

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

ou

Mousseline de lotte façon aïoli  
et ses jeunes pousses de mesclun

ou

Pressé de volaille aux légumes de saison



### Plats

*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'épices  
et pommes boulangères

ou

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



### Fromage

*En supplément 10,00 €*

Assortiment de trois fromages de chèvre

### Dessert

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*

# HDR du Parc



### *Choix d'Amuse- 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
- Millefeuilles de légumes grillés et mozzarella en brochette

*Amuse bouche supplémentaire : 1,00€ l'unité*



### *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 et ses croutons frits
- Soupe de melon et chips de jambon cru
- Caviar d'aubergine et tomate confite

*Verrine supplémentaire : 2,00€ l'unité*



### *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 à la coriandre

*Tapas supplémentaire : 2,50€ l'unité*

### *Choix d'Ateliers*

- Risotto aux poivrons confits
- Plancha de calamars
- Mini Burger

*Atelier supplémentaire : 5,00€ l'unité*



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

**HDR**  
*du Parc*



Concernant le Vin d'honneur et Fin de soirée

	<i>prix à l'unité</i>
<input type="checkbox"/> Amuse bouche supplémentaire à votre formule	1,00 €
<input type="checkbox"/> Verrine supplémentaire à votre formule	2,00 €
<input type="checkbox"/> Tapas supplémentaire à votre formule	2,50 €
<input type="checkbox"/> Atelier supplémentaire à votre formule	5,00 €
<input type="checkbox"/> Mignardises pour la fin de soirée	1,50 €
<input type="checkbox"/> Heure supplémentaire Soirée dansante	200,00 €

Concernant les Menus et les Vins

<input type="checkbox"/> Supplément Assiette de Fromage ( 3 choix )	10,00 €
<input type="checkbox"/> Vin supérieur pour le menu	de 2 à 7,00 €
<input type="checkbox"/> Trou normand	2,50 €
<input type="checkbox"/> Droit de bouchon	8,00 €

Concernant le lendemain

<input type="checkbox"/> Brunch le dimanche midi sans privatisation	28,00 €
<i>Boissons chaudes et jus de fruits</i>	
<i>Assortiment de viennoiseries, Pain, Céréales, Cakes</i>	
<i>Yaourts, Compotes, Fruits frais et secs, Salade de fruits</i>	
<i>Charcuterie, Salade et Fromages</i>	
<i>Œufs brouillés, Bacon, Saumon fumé, Pizzas</i>	
<i>Farandoles de desserts</i>	
<i>1 bouteille de vin « Cuvée du parc » pour 3 personnes</i>	

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