

HR
du Parc



HOTEL RESTAURANT DU PARC

*Un lieu de rêve
pour un moment unique*

*Voici ce que nous pouvons vous proposer ;
vous n'avez plus qu'à faire votre choix...*



Edition et tarifs 2017



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 photographe** 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 2014

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 Sorgue et salle de bain avec bain à remous.

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

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

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

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

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



LA RESTAURATION

Menée par son chef de cuisine à l'expérience éprouvée dans de nombreux établissements de renom, notre brigade se mettra en quatre 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 + amuse-bouches x4) 8 €/personne
- Formule Verrines (Cocktail + soft + amuse-bouches x4 + verrines x3) 12 €/personne
- Formule Tapas (2 coupes de champagne + soft + tapas x4 + atelier plancha) 18 €/personne

▪ Le repas : Déjeuner ou dîner (hors boissons)

Nous n'acceptons pas les traiteurs.

3 menus aux choix : Menus en annexe

- Menu Princier : 60 €/personne
- Menu Royal : 75 €/personne
- Menu Impérial : 90 €/personne

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

- Menu enfant : 20 €/personne

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 €/personne
- Paëlla dans le parc 25 €/personne
- Méchoui à la broche dans le parc 29 €/personne

▪ Pour les résidents du vendredi soir

- Formule : dîner + petit déjeuner 28 €/personne
- Dîner (sur base du menu du jour) 20 €/personne
- Les petits déjeuners type buffet continental 10 €/personne



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 ou encore Bandol, 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, 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*
- *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*
- *Un disque jockey*
- *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





Menu Princier

Entrée au choix

Tartare de tomate du jardin et son gaspacho

Jeunes pousses de mesclun et sa garniture provençale

Pavé de capitaine au pistou et pignon de pain

Plats au choix

*Ballottine de volaille farcie aux cèpes, gratin dauphinois
et légumes de saison*

Filet mignon de porc rôti, polenta aux noix et sa brunoise de légumes

*Filet de dorade en brochette, duo de riz blanc et rouge de Camargue
et légumes de saison*

Fromage

Assortiment de trois fromages de chèvre

Dessert

*Pièce montée traditionnelle
(3 parfums au choix pour la garniture des choux)*

Café



Menu Royal

Entrée au choix

*Papeton d'aubergine et ses chips de coppa
sur son lit de mesclun*

*Espuma de courgette, mousse de fromage de chèvre frais
et sa concassée de tomate du jardin*

*Opéra de légumes et son croustillant de pistache,
vinaigrette aux herbes et ses légumes croquants*

Plats

Le poisson aux choix :

Dos de merlu au confit de poivrons

Brick de bonite et ses tomates confites à l'ail et au thym

&

La viande aux choix

*Agneau de 7 heures du Ventoux,
pommes de terre écrasées aux noisettes et légumes de saison*

Tajine de veau aux olives noires de Nyons et son panier de légumes

Fromage

Trilogie de fromage de chèvre

Dessert

*Pièce montée « croque en bouche »
(3 parfums aux choix pour la garniture des choux)*

Café



Menu Impérial

Entrée au choix

Cassolette de langoustine amoureuse

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

*Duo de foie gras, nature et au Muscat de rivesaltes,
et sa compotée de figues fraîches*

Plats

Le poisson aux choix :

Feuillantine de Turbotin à la mousse de Homard sauce champagne

Queue de lotte en blanquette aux saveurs de safran

&

La viande aux choix

*Souris d'agneau confite au thym, gratin dauphinois
et légumes de saison*

*Parmentier de canard aux cèpes et aux marrons, pois gourmand
et pomme darphin*

Fromage

Assortiment de fromages chauds

Dessert

Pièce montée aux Macarons

Accompagnée de deux entremets base chocolat et mousse de fruit

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)*

*L'assiette du Moussaillon
(thon, crevettes, et rillettes de saumon)*

Plats au choix

*La boule de bœuf
(Bœuf haché en forme de boule accompagné de frites maison)*

*Le filet du petit pêcheur
(Filet de poisson blanc du jour accompagné de riz)*

Le volcan tagliatelle à l'éruption de saumon

Dessert

Dessert du mariage

