

Bienvenue au

Domaine du Rocher

Formules "All Inclusive"





Formules Mariages

Nos propositions incluent l'organisation, la logistique, la salle de réception et son parc de 2 hectares, la sonorisation, l'éclairage, le DJ, le cocktail, le dîner, le personnel, ainsi que toutes les boissons à discrétion du début à la fin de la réception.

Cocktail Prestige

10 pièces (6 froides - 4 chaudes)

Notre bouquet de saveurs rafraîchissantes



Billes de mozzarella au basilic et à la tomate.
Foie gras sur pain d'épice confiture de figue.
Verrine de perles marines.
Délices de saumon sur pain blini.
Mini wrap au saumon.
Abricot / Foie gras.
Crevette marinée sur pain spécial aux graines.

Mini-croques-en bouche salés



Assortiment de petits canapés.
Rillettes de thon.
Accompagnés de toasts grillés

Petites passions chaudes



Escargotines.
Pilon de poulet au paprika.
Mini Hot Dog.
Soufflés au fromage.
Brochettes Yakitori.
Mini-feuilletés assortis.
Samoussas aux mille saveurs.
Mini Hamburger.

Animations Culinaires



Plateaux de Sushi et Maki +2€ par personne
Foie gras poêlé devant les invités +2€ par personne
Gambas et Saint jacques à la plancha +2€ par personne.



Prix par personne TTC : se référer au tableau Formules All inclusive

Dîner de Mariage « Prestige »

Entrées



Foie gras du sud-ouest et sa confiture d'oignons
Accompagnée de sa brioche chaude.

Ou

Ballottine de saumon aux fines herbes.

Ou

Salade périgourdine au foie gras +2€.

Plats



Filet de rumsteck sauce forestière.

Ou

Suprême de volaille aux saveurs du Périgord.

Ou

Aiguillette de canard sauce poivre vert.

Ou

Carré d'agneau désossé au basilic et son enflammé de thym +3€

3 légumes et garnitures au choix à déterminer
Accompagné de petit pain boule

Fromage



Ardoises de fromages accompagnés
de son bouquet de salade et de ses fruits de saison

Buffet de desserts assortis



La pièce montée des mariés
3 choux par personne

Ou

1 choux par personne et buffet de desserts assortis
Mignardises, Macarons, verrines, Plateaux de fruits découpés.

Boisson



Eaux minérales plates et gazeuses - vins - café

Prestation



Nappage – Serviettes tissus – Vaisselle – Platerie – Personnel de service
inclus pour la prestation



Prix par personne TTC : se référer au tableau Formules All inclusive

Menus enfants

(Enfants entre 3 et 12 ans)

Menu 1 :

Assiette de charcuterie

Escalope de volaille à la crème - pâtes - pomme sautées

Tarte aux pommes

Boissons

Menu 2 :

Crudités variées

Steak haché - purée

Yaourt aux fruits

Boissons

Menu 3 :

Salade de tomate

Poulet

Mousse chocolat

Boissons

Tarification par enfant : 25 Euros - incluant le cocktail, le matériel, le service, le buffet de dessert adultes.



Tarification Mariage Formules All Inclusive

Prix TTC par personne

De Mai à Septembre (sauf Aout)	Vendredi	Samedi	Dimanche
De 50 à 70 personnes	115€	135€	115€
De 71 à 90 personnes	110€	130€	110€
De 91 à 110 personnes	105€	125€	105€
De 111 à 150 personnes	100€	120€	100€

Avril, Aout & October	Vendredi	Samedi	Dimanche
De 50 à 70 personnes	110€	130€	110€
De 71 à 90 personnes	105€	125€	105€
De 91 à 110 personnes	100€	120€	100€
De 111 à 150 personnes	90€	115€	95€

De Novembre à Mars	Vendredi	Samedi	Dimanche
De 50 à 70 personnes	105€	115€	105€
De 71 à 90 personnes	100€	110€	100€
De 91 à 110 personnes	95€	105€	95€
De 111 à 150 personnes	85€	105€	85€

La formule comprends :

- **Salle complète** (Tables, chaises, tables de buffet, mobilier pour la terrasse, sonorisation, éclairage intérieur et extérieur, cabine DJ, deux écrans LCD 117cm, 1 lecteur DVD pour projection).
- Un **régisseur** présent durant toute la durée de la Réception
- **Nettoyage** de la salle
- Espace **traiteur**
- **Chauffage** et électricité
- **DJ** qui s'adaptera à vos demandes musicales.
- **Boissons en open bar** (eau, jus de fruit, cocktail sur demande, champagne, vin, alcool fort etc..) avec la verrerie
- **Cocktail apéritif** de 10 pièces par personnes (6 pièces froides salées + 4 pièces chaudes salées)
- **Entrée, plat, fromage, dessert et pièce montée** à déterminer selon les formules
- Tout le **personnel** nécessaire (1 serveur pour 20 personnes et un maitre d'hotel)

Option Hébergement :

15 à 20 personnes sur place.

Samedi 12h au dimanche 12h: 600€

Option Brunch :

45€ par personne pour un minimum de

40 personnes ou location de salle à 900€

Paiement :

Acompte de réservation : 33% du total

Second acompte : 34 % du total

Solde final a régler 30 jours avant le jour J.





Contrat de location de salles

Periode	Vendredi	Samedi	Dimanche
De Mai à Septembre	2000€ TTC	X	2000€ TTC
Avril & Octobre	1500€ TTC	X	1500€ TTC
De Novembre à Mars	1000€ TTC	2000€ TTC	1000€ TTC

Acompte de réservation : 50% du total

Solde final à régler 8 jours avant le jour de la Réception.

La tarification comprends :

- **Salle complète** (Tables, chaises, tables de buffet, mobilier pour la terrasse, sonorisation, éclairage intérieur et extérieur, cabine DJ, deux écrans LCD 117cm, 1 lecteur DVD pour projection).
- Un **régisseur** présent durant toute la durée de la Réception
- **Nettoyage** de la salle
- Espace **traiteur**
- **Chauffage** et électricité

Options :

- **DJ :** 400€
- **Boissons :** Open bar comprenant toutes les boissons (eau, jus de fruit, cocktail sur demande, champagne, vin, alcool fort etc..), la verrerie, les buffets ainsi que les serveurs du cocktail apéritif à la fin de soirée. Trois tarifications vous sont proposées selon la gamme de champagne : 18, 22 et 26 € par personne.
- **Traiteur :** Le domaine du rocher peut vous suggérer l'un de ses traiteurs référencés qui vous proposera différentes formules selon vos demandes culinaires et budgétaires à partir de 60€ par personne.