



# Votre Mariage à l'Auberge Gardoise

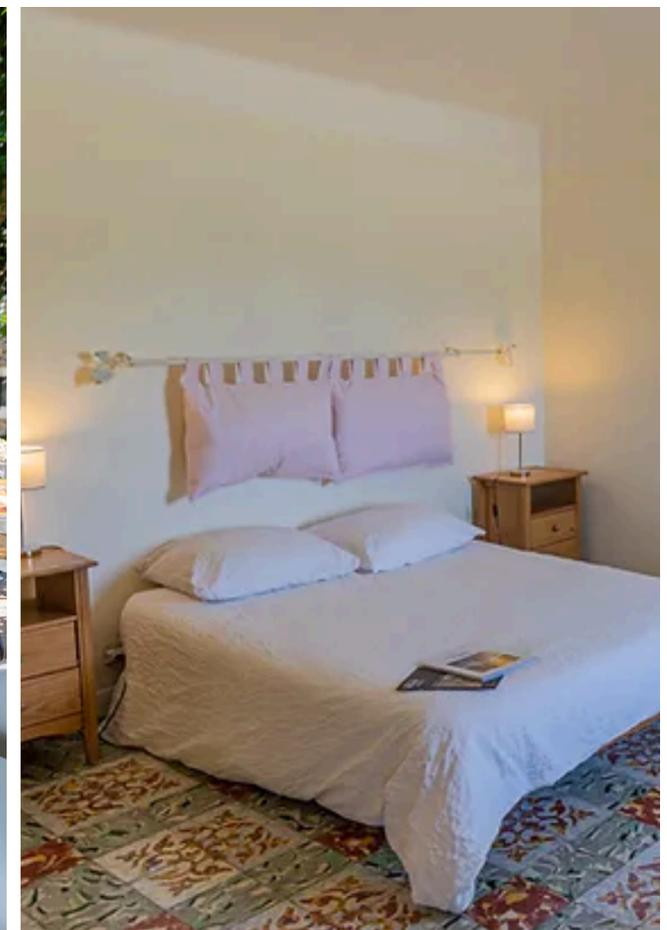
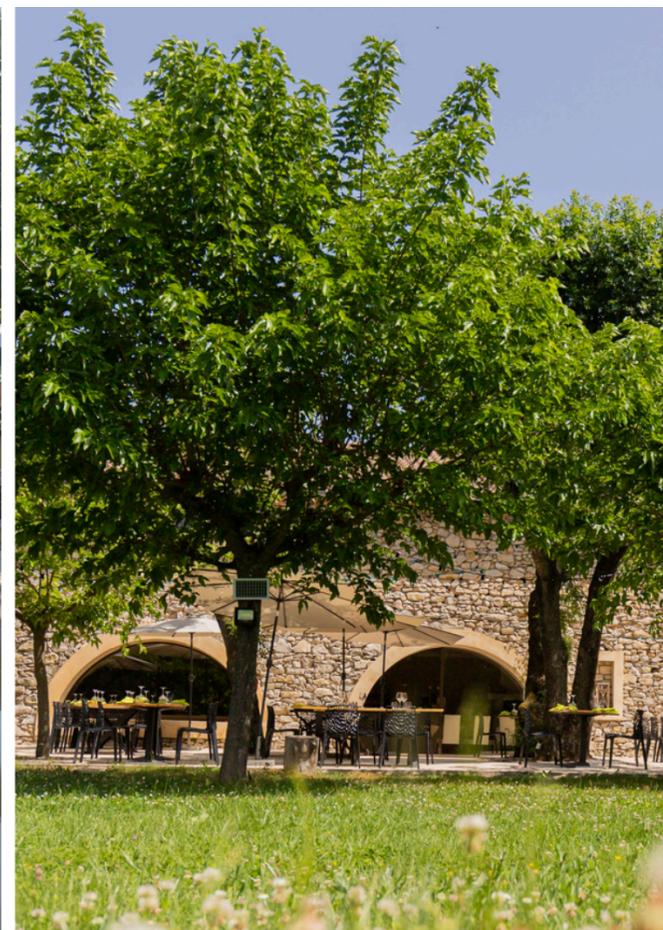
Brochure d'informations

Pauline Collus Photography



## La Privatisation de notre Domaine

- ▶ **Le Mas en pierres avec son parc et mini golf**
- ▶ **Les 5 chambres d'hôtes d'une capacité de 15 personnes**
- ▶ **Le Ciel étoilé et les guirlandes  
Le mobilier**
- ▶ **La Piscine sécurisée**
- ▶ **Notre Accompagnement :  
organisation, rendez-vous  
techniques, mise en relation des  
prestataires, nettoyage**



# Notre Domaine

- Privatisation pour la soirée, le week end, en semaine, une à 3 nuits à vous de choisir
- Avec ou sans la Tente Nomade
- Réservez nos chambres d'hôtes la veille: Diner de bienvenue, petits déjeuners du lendemain et préparez vous au Domaine
- On vous accompagne tout le long de votre mariage: préparatifs, jour J et après



# Hébergement sur place



- 5 chambres pour 15 personnes
- Salle de bain privative
- Linge de lit et de toilette fourni
- Climatisation
  
- Autres hébergements à proximité possible
  
- Privatisation de l'espace chambres dès la veille
- Diner de Bienvenue en option
- Parc, Piscine
- Petit déjeuner le Jour J
- Préparatif au Domaine le Jour J

# Service Traiteur

- Domaine avec traiteur
- Cuisine faite maison
- Produits locaux, de saison et frais
- Equipe en cuisine et en salle
- Vaisselle et serviettes
- Accompagnement : rendez-vous déco et technique, dressage de vos plans de tables et installation de votre décoration de tables
- Accueil et Synchronisation de vos prestataires le jour J





# Cérémonie Laïque

- Bar rafraîchissant citronnade maison, eau plate, eau pétillante
- Installation et désinstallation des chaises de la cérémonie laïque

# Vin d'honneur

Nous vous proposons différents bars à composer :

▶ **Bar UZÈS** : Vin Duché d'Uzès

▶ **Bar V&B** : Vin Duché d'Uzès et Bière locale

▶ **Bar Lussan** : 3 ou 4 alcools

Vin Duché d'Uzès, Bière locale, Cocktail, Champagne



# Vin d'honneur

Nous vous proposons différents ateliers culinaires :

- ▶ **Pièces cocktails**
- ▶ **Animation Plancha**
- ▶ **Bar à tartinade**
- ▶ **Mini Burger**



# Repas

- produits frais
- produits de saison
- produits locaux
- mets fait maison

- ▶ **Un repas servi à l'assiette**
- ▶ **Un repas sous forme de Garden Party**





# Menu Supérieur

## DEUX CHOIX

- ▶ Entrée  
Plat  
Dessert
  
- ▶ Plat  
Dessert

Bouteille de vin pour 4 personnes  
Bouteille d'eau pour 2 personnes

## OPTION

- ▶ 2ème plat  
Fromage  
Coupe de champagne avec le dessert

# GARDEN PARTY

- Pièces Cocktails
- Atelier Plancha
- Bar à Tartinade
- Mini-Burger
- Découpe Tataki
- Découpe Gravlax
- Bar à Huitres, à Crevettes
- Bar à Fromages
- Bar à Desserts

**Il faut compter environ 20 pièces par personne ensuite le fromage et le dessert.**





# BAR AFTER

Il s'agit de votre bar pour la soirée dansante. Nous pouvons proposer :

- Cocktails
- Bières locales
- Alcool fort (Whisky, Rhum...)
- Digestifs (GET27, Limencello)
- Soft

**Soirée dansante jusqu'à 5h00 du matin, sans problème de voisinage**

# BRUNCH

Le lendemain de votre mariage, nous organisons votre brunch pour l'ensemble de vos convives.

Le brunch est servi de 11h00 à 13h30.

Durant ce brunch, il vous sera proposé :

- Viennoiseries
- Salades
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromages
- Cakes & Tartes salées, sucrés
- Jus de fruits
- Thé / Café





**Pour nous contacter :**



04.66.72.72.72



contact@auberge-gardoise.com



<https://www.auberge-gardoise.com/>



<https://www.facebook.com/auberpegardoise/>



<https://www.instagram.com/auberpegardoise/>