



# VOTRE MARIAGE



**45 ans** d'expérience et de savoir-faire  
dans l'organisation de mariage.

Nous marions désormais **les enfants de nos premiers mariages**.

Un mariage **clés en main** avec une **présence toute l'année** (ouvert toute l'année et 7j/7j) à vos côtés pour des conseils ou plusieurs visites...

L'ensemble de nos plats sont **fait maison** des feuilletés apéritifs au pain.



Les menus présentés sont **modifiables** et **adaptables**.



153 chemin de Richebois  
sur la RD 17  
13 300 Salon de pce

INFORMATION & RESERVATION  
AU 04 90 56 85 85



**RESTAURANT**

SALON-DE-PROVENCE



## Mariage

### NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o Vin d'honneur (boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées)
- o Repas (pain sur table), pièce montée
- o Vin (3 couleurs), eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

### NON INCLUS :

- o Le champagne (droit de bouchon offert)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (dj ou groupes)

DEGUSTATION POSSIBLE DES  
SIGNATURE SUR RDV  
AU 04 90 56 85 85



# MENU N°1

## Vin d'honneur

### Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,  
Boissons non alcoolisées

### Amuse-bouche :

Eventail de feuilletés (8 pièces par pers) :  
Tapenade et ses croûtons  
Crème de Tomates séchées

## Menu servi à l'assiette

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

### Entrée :

Caponata de légumes du soleil et pignons de pins  
accompagnés d'une brochette de gambas

*OU*

Tarte Tatin de mangue et copeaux de foie gras, quenelle de  
chutney framboise poivrons rouge

*OU*

Millefeuille de Rouget, compotée de fenouil,  
basilic frit et caviar de tomates séchées

### Plat :

Marbré de filet de Bœuf en croûte forestière  
Sa fine garniture selon la saison

*OU*

Filet de canette piqué à la vanille, mousseline de carottes à l'orange,  
gratin de blettes et son jus de cerises

*OU*

Filet de maigre rôti au romarin, purée de courgette basilic  
et son coulis d'artichaut, tempura d'oignons doux

### Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs  
Fromage servi au buffet et ses pains

### Dessert :

Gâteau des mariés

*OU*

Pièce Montée (3 choux par pers)

Cafés

**118 €**

*ttc/pers*  
salle incluse  
jusqu'à 4h  
du matin

### Boissons incluses pendant le repas :

Vin sélection Richebois  
Blanc, Rosé et Rouge



**RESTAURANT**  
SALON-DE-PROVENCE



## Mariage

### NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o 1 photophore par tables (bougie LED)
- o Vin d'honneur (*boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées*)
- o Repas (*pain sur table*), pièce montée et mignardises Vin (3 couleurs),
- o eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

### NON INCLUS :

- o Le champagne (*droit de bouchon offert*)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (*dj ou groupes*)
- o Invitées au vin d'honneur prix à la demande

DEGUSTATION POSSIBLE DES  
SIGNATURE SUR RDV  
AU 04 90 56 85 85



# MENU N°2

**128€**

*ttc/pers*

salle incluse jusqu'à  
4h du matin

## Vin d'honneur

### Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,  
Boissons non alcoolisées

### Amuse-bouche :

Eventail de 10 canapés au choix :  
*verrine de chèvre frais aux figues, mini pan Bagnat, dips de Volaille, toast de Foie gras et confiture d'échalotes, rilette de saumon et perles de citron,*  
*mini rouleau de printemps, quinoa au citron et pistou...*  
Tapenade et ses croûtons  
Crème de Tomates séchées  
Olives de Provence

### 1 Atelier au choix :

Atelier Saumon, atelier Provençal, atelier Charcuterie, atelier Foie Gras...

## Menu servi à l'assiette

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

### Plat :

Filet de Bœuf au lard paysan au parfum de truffes  
Et fine tarte printanière

*OU*

Loup en écaille de pomme de terre  
et son étuvée d'asperges vertes à l'orange

*OU*

Suprême de volaille de Bresse,  
purée de patates douces, sauce aux morilles

*OU*

Carré d'agneaux 2 côtes, Tian de légumes,  
embeurrées de pommes de terre aux olives

### Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs  
Fromage servi au buffet et ses pains

### Dessert :

Gâteau des mariés

*OU*

Pièce Montée (*3 choux par pers*)

Café

### Boissons incluses pendant le repas :

1/4 de vin par pers  
Vin sélection Richebois  
Blanc, Rosé et Rouge



**RESTAURANT**  
SALON-DE-PROVENCE



## Mariage

### NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o 1 photophore par tables (bougie LED)
- o Vin d'honneur (*boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées*)
- o Repas (*pain sur table*), pièce montée et mignardises Vin (3 couleurs),
- o eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

### NON INCLUS :

- o Le champagne (*droit de bouchon offert*)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (*dj ou groupes*)
- o 20 € pour les personnes invitées au vin d'honneur

DEGUSTATION POSSIBLE DES  
SIGNATURE SUR RDV  
AU 04 90 56 85 85



# MENU N°3

**152 €**  
*ttc/pers*  
salle incluse

## Vin d'honneur

### Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,  
Boissons non alcoolisées

### Amuse-bouche :

Eventail de feuilletés (8 pièces par pers) :  
*Allumettes aux fromages, mini-guiche, Mini-pizza, feuilletés à la tapenade, aux anchois, aux légumes*  
Tapenade et ses croûtons  
Crème de Tomates séchées  
Olives de Provence

## Menu servi à l'assiette

*(Menu modifiable et adaptable sur mesure)*

### Entrée :

Palette gourmande en chaud et froid autour du homard :  
profiterole de homard et crème citron vert wakamé, sushi mangue épinard  
homard, beignet piment d'Espelette et pince de homard

OU

Foie gras en deux cuissons l'un en croûte de grué de cacao, l'autre servi comme  
une crème brûlée accompagné de brioche et chutney aux légumes et fruits du  
soleil

### Poisson :

Filets de sole et langoustines décortiquées, enroulées de fines feuilles de mangue et  
pousses d'épinard, caponatas de légumes confits,  
jus réduit de crustacés

OU

Turbot en filet cuit en basse température, infusion de citronnelle et cédras,  
pommes fruits rôties aux gousses de vanille Bourbon

### Granité

### Viande :

Tournedos de filet de taureau de Camargue, grosses frites de panisse aux brisures  
de truffes,  
accompagné d'une sauce tartare et brochettes de légumes grillés

OU

Filet de Mignon de veau d'agneau sur un cannelloni de courgettes et olives,  
stick de risotto parmesan coulant, jus romarin et ail doux

### Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs  
Fromage servi au buffet et ses pains

### Dessert :

Gâteau des mariés

OU

Pièce Montée (*3 choux par pers*)

### Fin de repas :

Cafés et ses mignardises

### Boissons incluses pendant le repas :

¼ de vin par pers  
Vin Coteaux d'Aix « Château du Seuil »  
Blanc, Rosé et Rouge  
Eaux minérales (Vittel & San Pellegrino)



# TEMOIGNAGES

*Pourquoi nous faire confiance ?*



« Nous tenons à remercier Fabienne et toute son équipe. Très à l'écoute. Pleins de petites attentions. Et un repas succulent. Merci vraiment pour tous. »

Cécile, marié le 27 Août 2019

« Nous avons dîné pour notre repas de mariage le 17 août 2019 ! Endroit magnifique ! Responsable de l'établissement (Fabienne) accueillante, souriante ... Personnel au top ! Repas sublime ! Rien à dire tout est parfait ! Je recommande cet établissement ! »

Sandrine, marié le 17 Août 2019

« Un réel plaisir d'aller au château !!! Le personnel est au top du top la patronne est exceptionnelle et que dire du chef .... un vrai prodige !!! Nous y avons fait notre mariage, le baptême de nos enfants et notre renouvellement de vœux il y a 10 jours et depuis tant d'années la qualité est toujours au rendez-vous !!!! Je peux que le recommander »

Aurore, marié le 03 juillet 2019

« Nos invités et nous-mêmes sommes ravis d'avoir fait notre réception de mariage au cœur de ce château qui a un cadre idéal. Le personnel très à l'écoute, de bons conseils et une cuisine très raffinée on fait de notre mariage une soirée exceptionnelle !

Merci.

Michèle, marié le