

Brochure Mariage



MAGAZINE/MENUS
& OPTIONS 2024

Domaine pour Réceptions



Espace Restauration
Espace Animation



ESPACES EVENEMENTIELS

Située dans le triangle Avignon, Orange, Bagnols sur Cèze, en campagne, L'INSTANT DES METS, Demeure de caractère du XX^e siècle vous ouvre ses portes.

Katia, Daniel et leur équipe vous accueillent dans leurs espaces de Réceptions donnant sur un Parc d'1 hectare où un cocktail apéritif vous sera servi à l'ombre des tonnelles, en bordure de piscine.

L'organisation complète de votre évènement vous sera simplifiée pour que vous profitiez pleinement de votre journée, entourés de vos invités.

VOTRE EVENEMENT



EN MAIN

Nos terrasses ombragées à la belle saison, agrémentées de tables, chaises de jardin, canapés, tables basses seront le cadre idéal pour votre Vin d'Honneur en bordure de piscine.

En cas d'intempéries, une salle avec vue sur le Parc & la piscine accueillera votre cocktail en intérieur. Un vaste parking privé est à votre disposition *environ 80 /85 places*.

Le jour de votre Réception.
L'INSTANT DES METS
vous privatise l'ensemble du Domaine.
Vous aurez accès à l'ensemble
de la propriété.

EQUIPEMENT / SERVICE

- Salle de Réception de 350 m², modulable & climatisée pouvant accueillir de 20 à 240 personnes assises
- Tables ovales & rondes de 10 à 12 personnes ;
(1 table par tranche de 10 pers.)
- Chaises de banquet style "Napoléon" en bois blanc en intérieur & Chaise Miami en extérieur ;
- **Sur devis**, mobilier en bois : chaise CROSS, Chaise SQUARE et/ou Table rectangulaire bois,
- Nappage blanc des tables en tissu 100 % coton, écru ou gris perle (1 Nappe/10 pers.)
- Piste de danse de 45 m² en parquet bois ;
- 1 Estrade ;
- Service Vin d'honneur & Repas par du Personnel qualifié : 1 Serveur/30 personnes ;
- Seaux à glace, glaçons, verrerie, ménagère, serviette de table en tissu (possibilité de différentes couleurs);





Le JOUR J

L'Instant Des Mets



vous privatise l'ensemble du domaine (1 seule réception par jour)
 (Pour la soirée avec ambiance musicale de 18 h 00 à max. 4 h du matin)

Vous aurez la possibilité de décorer vos tables & le lieu de réception
 (si besoin) dès le vendredi après midi (soumis à condition).

TARIF PRIVATISATION ESPACES DE RECEPTION

SAMEDI DE JUIN À AOUT	2990 € *
SAMEDI D'OCTOBRE A AVRIL.....	2200 € *
SAMEDI DE MAI & SEPTEMBRE	2690 € *
LES VENDREDI * * DE MAI A SEPTEMBRE	2500 € *

.....
 *selon conditions / * tarif TTC (TVA en vigueur le jour de la Réception)
 (Au delà de 6 enfants de - de 10 ans, garde d'enfants agréée obligatoire pour garantir la sécurité de tout à chacun)

** Selon disponibilité des lieux - Hors jours fériés







NOS FORMULES

Le succès d'un Mariage passe également par un repas réussi.

Trois formules vous sont proposées, réalisées par
par L'Equipe de Cuisine de notre service
Traiteur L'IDeM by L'INSTANT DES METS



Votre Réception débutera par un élégant "VIN D'HONNEUR".

C'est un moment essentiel dans l'organisation du Mariage. Il s'agit d'une réception courte permettant de remercier les invités présents durant la cérémonie de mariage.

Il sert également de transition entre cette dernière et le dîner de Mariage.

C'est également durant cette réception que vos invités vont commencer à sympathiser et générer une ambiance festive pour la soirée...

• **3 COCKTAILS APERITIFS A PARTIR DE ... 20,90 €/Pers.**

POSSIBILITE DE COCKTAIL VEGETARIEN

RAFRAICHISSEMENTS LORS DE LA CEREMONIE LAIQUE

ATELIERS CULINAIRES AU VIN D'HONNEUR

S'en suivra un des 4 services raffinés que nous vous proposons en fonction de vos préférences gustatives.

1. COCKTAIL PASSION 92,00 €/Pers. (Inclus vin d'honneur)
2. MENU "ROMANCE" 68,50 €/Pers.
3. MENU "DES PAPES" 79,00 €/Pers.
4. MENU DES PRES 68,50 €/Pers.

D'AUTRES FORMULES POSSIBLES SUR DEVIS
(FORMULE BRASERO/PLANCHA/MECHOU/PORCELET.)

.....
CUISINE MAISON REALISÉE A BASE DE PRODUITS BRUTS ET DE SAISON

* Tarifs susceptibles de modifications en fonction du coût de la vie et des matières premières.



LES PETITS +

* Tarifs susceptibles de modifications en fonction du coût de la vie et des matières premières.

* Tous nos Tarifs sont TTC

MENU ENFANT < 10 ANS*

Vin d'honneur + Repas
 < 8 ans **Tarif 22,00 €**
 > 9/12 ans **Tarif 28,00 €**
 Au delà de 12 ans, Tarif 50 % du Menu adulte

Crudités/Charcuterie

Aiguillettes de poulet crispy
 ou Burger ou Steak haché + frites ou légumes

Glace & Bonbons



PHOTOBOTH/SELFIE & GIFTS (ACCESSOIRES)

A partir de..... 250 €
 Sans limitation de photos !
 (Avec photos papier sur DEVIS)



MENU PRESTATAIRES*

Photographe, nounou, vidéaste, musicien, etc....
 Entrée + Plat + Dessert
 1/4 de vin + boissons diverses

Tarif 35,00 €



VERRERIE ELEGANCE

Tarif 2,50 € ttc/pers.



CEREMONIE LAIQUE

Dressage des chaises Miami blanche + Enceinte amplifiée
 + Micro
 + Arche décorée par voileage
 + Boissons rafraichissantes (Bar à sirops) à disposition lors de votre arrivée à 17 h 00.
Tarif 5,60 €/ pers. (Mini. 50 pers.) soit **Forfait 280 €**
 Personne en + **Tarif 3,90 €/pers.**
 Option Housse, Noeud de chaise ou chaise en bois
Tarif 2,50 € la housse blanche/selon modèle
Tarif 1,20 € le Noeud de chaise lycra ou voileage
 Chaise CROSS BACK ou SQUARE sur devis



SURVEILLANT DE BAINADE OU GARDE ENFANT AGREÉE

Au delà de 6 enfants < 10 ans
 Obligation d'une surveillance des enfants présents pour la sécurité de tous
Tarif à partir de 180 € la prestation
Tarif Maitre Nageur..... 250 € la prestation pour 6 h



LA DECORATION FLORALE *

Nous vous accompagnons dans la l'agencement de vos tables et de leur composition. Vous pourrez rencontrer notre fleuriste Jean Philippe afin d'établir un devis précis après avoir discuté ensemble de votre projet.

Service & Rafrachissement du Champagne..... **2,50 €*/pers.**
 Service & Rafrachissement du Vin **OFFERT ***

(*Conservation au frais de vos boissons, Glaçons, Recyclage des bouteilles)

Champagne 35,00 €/bouteille



Notre Cave

LA SAURINE (Cave Chusclan blanc, rouge rosé) 3,90 €/pers.
 1 Bouteille/3 personnes. Au delà 10,50 €/bouteille supplémentaire
 ENFANT TERRIBLE (Cave Chusclan Laudun, rouge, blanc, Rosé) 4,50 €/pers.
 1 Bouteille/3 personnes. Au delà 13,50 €/bouteille supplémentaire

L'INSTANT MUSIC

ANIMATION
By DJ DAN



L'Animation de votre Mariage doit être un moment "Exceptionnel".

Nous étudierons ensemble le déroulement de votre soirée afin de répondre au mieux à vos attentes.

Nous verrons également les horaires, les choix musicaux, les éventuelles animations de vos invités.

Toutes nos Soirées sont étudiées et orchestrées en fonction de vos préférences musicales et de l'âge de vos convives.

Notre Animation est de qualité, sobre et efficace.

Deux RDV pour ne rien oublier (*play list, temps forts etc...*).

Ne jamais oublier de vue qu'un Mariage est avant tout une fête familiale et non une discothèque !

SUBLIMEZ VOTRE **ENTRÉE DES MARIÉS**, VOTRE **OUVERTURE DE BAL** ET/OU VOTRE **PIÈCE MONTÉE** AVEC DES JETS DE SCÈNE (GERBES D'ÉTINCELLES OU FEUX D'ARTIFICE D'INTÉRIEUR). DISPOSITIF DE PYROTECHNIE "FROIDE" SANS FIL ET À USAGE UNIQUE.

1 JET DE SCÈNE **35 €**

4 JETS DE SCÈNE **130 €**

6 JETS DE SCÈNE **180 €**

8 JETS DE SCÈNE **230 €**

TARIF 750 €

ttc (tva 20 %)

NEW!



Le LENDEMAIN

Pourquoi se séparer à peine la soirée terminée ?

Si vous souhaitez prolonger le plaisir d'être entourés de vos proches, poursuivez les festivités le lendemain grâce à une de nos formules proposées.

Pour profiter pleinement de la présence de votre famille et de vos amis, il est donc conseillé d'organiser une réunion le lendemain du Mariage pour discuter plus tranquillement les uns avec les autres et se retrouver dans une ambiance des plus décontractées.

Ici pas de robe de soirée exigée, mais une ambiance **GARDEN PARTY**. Nos aménagements extérieurs (*piscine, terrain de boules & Jeux d'enfants*) seront à votre disposition sous réserve du règlement intérieur de l'établissement.

Privatisation du lendemain

de **11 h 30** à max. **18 h. Tarif *1500 € TTC**

Nos **FORMULES**



Formule SOLEIL "Paella" 29,90 €* (Dés 50 pers.)

Buffet de Crudités + Paella Royale + Salade de fruits frais / Café en libre service
Option Vin IGP GARD (12,50 €/la bouteille 1 bt/3 pers.)



Petit BRUNCH 35,00 €* (Dés 50 pers.)

Boissons : Thé/Café/Jus de fruits/Lait Chocolat/Citronnade
Partie Salée : Taboulé menthe fraîche, Terrine de campagne, Crudités, Assortiment de Charcuterie & condiments

Partie Sucrée : Fruits frais, Fromage blanc/Confiture/Sucre/Nutella /Petites viennoiseries, Crêpes. Pain Spécial Bio



FORMULE PLANCHA à partir de 32,00 €* (Min. 40 pers.)

Buffet d'entrées + grillades (viande/poisson) + Bar à glaces **ou** Panier de fruits/ Café



Sur Devis d'autres formules : Pizza, Sushis etc...

* Tarif TTC/pers. Service compris. Produits pouvant varier en fonction de la saisonnalité et disponibilité.



L'Instant des Mets

ESPACES DE RECEPTION / RESTAURANT / TRAITEUR

344 Route de Sauveterre / Chemin des Bonnelles
Hameau de Four - 30131 PUJAUT / SAUVETERRE
Tél : 04.66.82.56.18 - www.linstantdesmets.fr



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



https://www.instagram.com/linstantdesmets_receptions/

