

An de Grâce

Désordre exquis de détails d'époque, Faïence antique, meubles
d'antiquités et objets rares.

La Vignette Haute**** vous propose

Une ambiance unique, tel, un fabuleux voyage à la rencontre du passé.

Vivez votre histoire dans l'histoire,

Votre Mariage mérite l'inoubliable.



LA VIGNETTE HAUTE ****

370 route du village 06810 Auribeau sur Siagne

Tel : +33(0) 4.93.42.20.01 / E-mail : info@vignettehaute.com

Vin d'honneur / Apéritif



- ◆ Droit de bouchon 7.5 €*

Service de votre Champagne (Apéritif, dîner/déjeuner, pièce montée)

- ◆ Eaux (Plate et gazeuse) et softs (3/4 variétés) 2 €*

- ◆ Forfait alcool:

Soupe de Champagne Bellini Maison, Whisky, Gin, Vodka 18 €*

Pour accompagner votre apéritif :

Assortiment Provençal - 4/5 pièces par personne 6€*

*Tarif par personne, pour une durée d'1H30.

NOS MENUS :

85 € / PERSONNE

Le fameux panier de crudités de la Vignette Haute et son anchoïade



Buisson d'asperges vertes, œuf de caille poché, herbes du jardin, sauce maltaise.

Ou

Rillettes de Lapin au Foie Gras, mesclun, pain de campagne toasté.

Ou

Saumon mariné « maison » et ses condiments, Jeunes pousses, légumes croquants.



Ravioles de homard en jus de bouillabaisse safranée, mousse de basilic



Filet de bœuf du Limousin, sauce morille, gratin dauphinois, légumes du jardin



Pièce montée ou entremet(s)

Café et mignardise

« Ambiance romantique médiévale, Lampes à huiles,
Flambeaux, Set en étain & verre en cristal pour les mariés »



130 € / PERSONNE



Le fameux panier de crudités de la Vignette Haute et son anchoïade



Terrine de Foie gras avec son chutney d'oignons épicés, gelée de Vin aux pruneaux.

Ou

Tarte de légumes du soleil, anchois, mesclun, coulis de jus de poivron jaune.

Ou

Salade de poulpe rôti, grecque de légumes.



Raviole d'Osso Bucco confit, foie gras poêlé dans un consommé de Canard.



Selle d'agneau en croustade d'herbes à la tapenade, Tian de légumes, jus d'olive.

Ou

Pavé de loup grillé, copeaux de fenouil, Gratin de blettes, sauce safranée



Pièce montée ou entremet(s)

Café et mignardise



180 € / PERSONNE



Le fameux panier de crudités de la Vignette Haute et son anchoïade



Salade de Canard de Barbarie fumé et ses pignons de Pin caramélisés

Ou

Terrine poireaux et langoustine, sauce à l'orange sanguine.

Ou

Terrine de foie gras, réduction de vin rouge, Chutney de fruits, figue et pain aux raisins.



Filet de Turbot doucement poché, sauce « Homardine », Fenouil braisé,

Gingembre et tomate séchée.



Poitrine de Canard et son foie gras pané au pain d'épice,

Légumes racine caramélisés, mousse de persil.



Pièce montée ou entremet(s)

Café & mignardise

Corbeille de fruits

FORFAIT BOISSONS

FORFAIT PROVENÇAL

1/2 bouteille de Vin de Provence

1/2 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse

Café et mignardise

15 € TTC / PERSONNE

FORFAIT PRESTIGE

Cocktail maison + 4 amuses bouche

1/2 bouteille de Vin de Provence Cru classé

1/2 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse

Café & mignardise

Coupe de Champagne

40 € TTC / PERSONNE

AUTRES INFORMATIONS

Soirée dansante : Heure limite : 02h00 du matin. Si vous avez opté pour l'exclusivité de l'établissement ou réservé les chambres exposées aux nuisances sonores,

Heure limite : 04h00

Heure supplémentaire : (Pour toute heure commencée, au-delà de 02h00) : 300€ /heure

Exclusivité du restaurant : à partir de 1000.00 € (Tarif selon saison et disponibilité)

Offert à partir de 110 convives confirmés.

Nos options :

- ◆ Cérémonie laïque dans les jardins ou sur la terrasse : à partir de 10 € / personne.
- ◆ Service apéritif / Vin d'honneur au bord de la piscine : 150.00 €
- ◆ Location de nappe blanche : 15.00 € / nappe
- ◆ Brunch du lendemain midi: à partir de 40.00 € (boissons incluses ½ bouteille Vin et eaux)
- ◆ Accueil des mariés et des invités par un échassier, jongleur ou cracheur de feu en costume médiéval: à partir de 6.00 € / personne.

Tarifs divers :

- ◆ Service nettoyage confettis, pétales de roses, riz et petites décorations : 100.00 €
- ◆ Tarif Hôtel (possibilité d'accueil : 39 personnes) : à partir de 150.00 € par chambre

Madame, **M**onsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement en sélectionnant notre lieu pour votre mariage.

Nous vous invitons à vous rendre sur les lieux du château et sommes disponibles, sur rendez-vous, pour vous rencontrer et évoquer vos souhaits.

Les réservations ne sont effectives que confirmées par écrit, après établissement d'un contrat et versement d'acomptes calculés comme suit :

20 % d'acompte à la signature du contrat.

50 % d'acompte cumulé 4 mois avant votre réception.

100 % du devis 1 mois avant votre réception.

Nous désirons que la Vignette Haute**** reste ce lieu prestigieux, discret et plein de charme que vous avez choisi, la piscine de notre hôtel n'appartient qu'aux clients de celui-ci et ne peut en aucun cas utilisée les soirs de réceptions.

La direction de l'établissement décline toute responsabilité en cas d'incidents, de plus nous vous informons qu'une personne doit être nommée responsable des enfants de moins de 12 ans, toute la soirée.

Nous restons à votre disposition pour toute information,

Sincères salutations,

Karine MARTINELLI, directeur.

