VILLAGE**FANI**

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT - TRAITEUR

Réseau de Salles de Réception avec Hébergement et Service Traiteur

Offre Mariage VillageFani

Organisez une Réception Magique, clef en main et sur mesure…

Le Mariage à VillageFani

Chers Futurs Maries, toutes nos Félicitations !

C'est avec grand plaisir que nous vous accompagnerons dans l'organisation de vos noces.,
dans l'un de nos Domaines ou dans un autre Lieu que vous aurez choisi…
Faire confiance à VillageFani, c'est miser sur un groupe familial expert dans l'organisation de mariages depuis 37 ans.
Notre service Traiteur vous accompagnera du vin d'honneur au brunch du lendemain.
Choisissez avec nous votre menu d'exception pour le plus beau jour de votre vie !
Du début à la fin, nous nous occupons de tout…

Le vendredi, 15h - 18h
Nous apprêtons le lieu de réception : nappes, housses, mise en place de la table…

Le samedi, 16h - 1h
Nous sommes présents en fin d'après-midi pour vous servir le Vin d'Honneur,
puis pour le service du repas vers 20h30. Nous vous quittons après avoir servi le gâteau.

Le dimanche, 10h – 18h
Nous pouvons assurer le brunch, ou vous le livrer en extérieur.

Vous hésitez encore ? Découvrez nos 3 cadeaux rien que pour vous !

3 Avantages de se Marier chez VillageFani

2 Wedding Dinners en Novembre ou en février Gratuits

Si vous avez déjà réservé votre Mariage vous êtes invités à **venir goûter** nos mets à l'occasion des **Wedding Dinners**, gratuitement, sur l'un de nos établissements.

Cette soirée est une projection de votre futur Mariage entre futurs mariés.
Vous aurez l'occasion de rencontrer différents prestataires (DJ, Décorateurs, Fleuristes, etc…)
et de déguster le Vin d'Honneur, les Boissons, ainsi que différents Menus afin d'affiner la sélection pour votre Mariage.

Si vous n'avez pas encore réservé votre Mariage, le dîner vous sera facturé 40€/pers
et remboursé lorsque vous signerez votre mariage avec VillageFani.

Vos parents, vos témoins peuvent aussi se joindre à vous lors de cette dégustation (40€/pers)
La date exacte de la dégustation vous sera communiquée un mois à l'avance.

Une Wedding Team à votre Disposition, sans Frais

Notre Wedding Team vous **aidera et vous conseillera** gratuitement, si vous le désirez bien sûr…
Elle sera à votre disposition par mail, par SMS, par téléphone ou en rendez-vous, sur demande, tout au long de votre année de préparation.

Elle vous donnera tous les contacts nécessaires des prestataires pour alléger l'organisation de votre Mariage.

Une Lune de Miel sous le Soleil du Maroc offerte ! *

Un Séjour de **4 jours/3nuits** à la Villa Riadana à **Agadir** en formule ½ pension…
Hébergement en Suite, face à la piscine… Accueil VIP à l'aéroport par notre Chauffeur.
Un Massage offert en couple dans notre Spa
Date à choisir en Juillet, Aout ou Septembre
HORS VOL

** Pour toute prestation d'un montant minimum de 6 500€.*

Le Vin d'Honneur

Le Vin d'Honneur Classique

18h – 20h30
Vaisselle de buffet incluse
Hors Nappage* - Hors Service

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes
Fruits Exotiques séchés

Pain de Campagne Surprise

Pétales de Jambon Cru, Saucisson de Pays, Rillettes d'Oie

Mini Wrap

Chorizo et Pesto

Canapés Cocktails assortis sur Plateau

Foie Gras sur Toasts et Pain d'Epices
Fromage Onctueux aux Fines Herbes sur Pain aux Noix
Saumon fumé Maison et Beurre Citronné sur Pain de Mie aux Céréales

Les Verrines

Mousse d'Avocat et Crevettes en Cocktail

Les Mises en Bouche Chaudes

Accras de Morue - Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée

Un atelier Animé

Plancha de St Jacques et Crevettes Marinées à l'Aneth

1 2 € / p e r s Enfants 5-12 ans : ½ tarif

**** Nappage offert dans les établissements VillageFani***

La Boisson du Vin d'Honneur

Verrerie incluse
Hors Service

Soft

En assortiment :
Jus d'Orange, Coca, Orangina, Ice Tea, Eau Gazeuse…
1,5€/pers

Cocktails

Les cocktails sont servis en Bonbonnes…
Environ 3-4 verres par personne soit 0,6 litre

Mojito au Rhum Blanc et Menthe Fraiche	**11€/litre**
Soupe Champenoise	**11€/litre**
Punch Planteur des Iles	**11€/litre**
Sangria aux Fruits Frais	**11€/litre**
Kir au Bourgogne Aligoté	**11€/litre**
Virgin Punch	**8€/litre**
Virgin Mojito	**8€/litre**

Open Bar

En bouteille (70/75 cl)

Whisky (Ballantine's/Red Label)	**25€**
Porto	**20€**
Ricard/Pastis	**20€**
Martini	**20€**
Campari	**25€**
Suze/Avèze/Salers	**20€**

Bière

Bière Pression Leffe (6 litres)	**40€**
Bière Blonde ou Blanche (20 litres) - Location tireuse inclue	**100€**

Si vous apportez vos propres boissons :
PAS DE DROITS DE BOUCHON !
Location de la Verrerie en supplément à prévoir.

A ce vin d'honneur, peuvent s'ajouter encore quelques ateliers animés +3€/pers/atelier (40 à 60g/pers)

Atelier Toasteur 1
Gratin de Moules au Cantal
Gratin de Saucisses au Vin Rouge

Atelier Toasteur 2
Mini Croque-Monsieur
Magret de Canard Fumé au Pruneau

Atelier Toasteur 3
Tartinette aux 3 Fromages
Duo de Légumes en Mini Gratin

Atelier Wok 1
Emincé de Poulet aux mini Olives

Atelier Wok 2
Ris de Veau et Quenelles aux Morilles

Atelier Wok 3
Crevettes Pil Pil
Escargots à la Crème

Atelier Plancha Foie Gras
Mini Médaillon de Foie Gras
Au Sel de Guérande
Et aux Pommes Fruits (40g/pers)

Atelier Barbecue
Mini Merguez
Mini Chipolatas

Atelier Plancha Viande (60g/pers)
Filet de Bœuf
Filet de Canard
Emincé de Volaille

Le vin d'Honneur peut être aussi imaginé par vos soins, ajusté à votre budget en fonction de vos souhaits…
Nous pouvons nous adapter à des régimes spécifiques (Halal, Sans Gluten, Végétarien…)

Le Dîner de Mariage

20h30 – 1h
Vaisselle incluse
Hors Boissons - Hors Service - Hors Nappage*

Menu Charme

Velouté de Potiron en Petite Verrine

Mille Feuilles de Dos de Loup au Champagne
OU Terrine de Ris de Veau aux Morilles
sur Roquette au Parfum de Romarin Frais
OU Duo de Saumon Fumé au Domaine et sa Mousseline
Son Mesclun de Salade à l'Huile d'Argan

Fondant de Porcelet au St Amour
OU Emincé de Volaille aux Olives et Citrons confits
OU Cuisse de Canard Confite sur Lit de Gésiers Chauds

Petite Ratatouille Provençale
Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Sur Buffet : Fromage de la Région
Fromage Blanc aux divers Coulis
Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

Sur Buffet : Farandole des Desserts
(3 Minis Pâtisseries assorties)

27€ /pers

Menu Séduction

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

Mousseline de Truite sur velouté de Poivron Rouge
OU Croustillant de Saumon aux Petits Légumes
et son Coulis de Curry
OU Foie Gras cuit par nos soins, sur Salade Gourmande
de Magret de Canard Fumé et Gésiers Confits, Toasts en duo

Pâtissière de Veau aux Parfum des Bois
OU Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraiches
OU Suprême de Pintade : Champagne et Moutarde à l'Ancienne

Gâteau de Carotte aux Brocolis
Gratin de Pomme de Terre à la Crème

Sur Buffet : Fromage de la Région
Fromage Blanc aux divers Coulis
Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

Sur Buffet : Farandole des Desserts
(3 Minis Pâtisseries assorties)

32€ /pers

Menu Buffet

Buffet d'Entrées :
Cocktail de Betterave en Mousse
Rillette de Thon maison
Salade de Tomates Mozzarella, Parfum de Basilic
Emincé de Melon à la viande des Grisons
Taboulé à la Menthe fraîche
Cake aux légumes d'été

Plancha Party
Filet mignon de Porc façon Tex Mex
Rumsteck de Bœuf aux Herbes de Provence
Emincé de Volaille au Curry
Magret de Canard au Romarin

Gratin de Pommes de Terre à la Crème

Ou

Poêle Géante
Truffade, Aligot, Couscous, Paëlla…

Ou

Broche Party
Barbecue vertical
Cochon de Lait (+3€) ou Pièce de Bœuf (+5€)

Pommes de Terre Boulangères

Buffet de Fromages
Fromage de la Région
Fromage Blanc aux divers Coulis
Salade aux Cerneaux de Noix

Buffet de Desserts
Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

Farandole des Desserts
(3 Minis Pâtisseries assorties)

36€ /pers

La Pièce Montée
Apportée par vos soins sans supplément
Pièce montée macaron :
1,5 € le macaron

Menu Prestataire
17 €

Menu Enfant
Jus d'Orange
Petite assiette de Jambon - Tomate
Nuggets - Pommes de Terre
Glace
13 €

Nappage offert dans les établissements VillageFani

Le Dîner de Mariage

La Boisson du Repas

Verrerie incluse
Hors Service
À volonté de temps du repas

Pour le vin, seuls
les adultes à partir de 18 ans
sont comptés

Forfait Vin Plaisir

Muscadet en Blanc,
Côte du Rhône en Rosé,
Côte du Rhône en Rouge
Eau Plate, Eau gazeuse
Café

12€/pers

Forfait Vin Magie

Sancerre en Blanc,
Tavel en Rosé,
St Émilion en Rouge
Eau Plate, Eau gazeuse
Café

17€/pers

Si vous apportez votre propre vin : PAS DE DROITS DE BOUCHON !

Forfait Vin Apporté : 1 verre à Vin, 1 verre à Eau, Eau plate, Eau gazeuse, Café –	à discrétion le temps du repas	**5€/pers**
Forfait Softs : 1 verre à Soft, Coca, Ice tea, Orangina ou Oasis, Eau plate, Eau gazeuse	à discrétion le temps du repas	**7€/pers**

CHAMPAGNE

Champagne de Propriétaire	75 cl	**30 € / bouteille**
	150 cl	**70 € / bouteille**

Si vous apportez votre propre Champagne
Location de la verrerie, mise en place de la Fontaine et service : +2€/pers

L'animation de la Soirée

L'animation musicale reste à votre charge et nécessite toute votre attention !

Au cours de la soirée dansante, nous laissons à disposition en buffet :
Café à discrétion, Eaux, Farandoles de Mini Desserts, Champagne…

En option :

Assortiment de softs (Jus d'Orange, Coca, Orangina, Ice Tea…)	**1 € / personne**
Bouteilles classiques d'Alcool 70/75 cl (Vodka, Whisky, Gin, Tequila…)	**25 € / bouteille**

Le Brunch

Dans les Domaines VILLAGEFANI

10h – 11h30 : Petit déjeuner Offert pour les clients ayant dormi sur place

Personnes supplémentaires : Café, Thé, Chocolat, Lait, Jus d'Orange, Pain frais, Mini Viennoiseries, Beurre, Confiture… **5€/pers**

A partir de 11h30 : Brunch

Service et Vaisselle inclus - Présentation en buffet

Le Brunch Buffet

Émincé de Melon, selon saison
Salade de Farfalles au Thon et dés d'Emmental
Terrine de campagne - Rillettes
Cuisses de Poulet aux Herbes de Provence
Pommes de Terre rôties
Plateau de Fromage du Pays
Sorbets
Café
Vins Rouge et Rosé
Eaux Plate et Gazeuse

18€/pers

Le Brunch Truffade

Truffade
Jambon du Pays - Jambon Blanc
Terrine de Campagne - Saucisson
Salade verte
Plateau de Fromage du Pays
Fromage blanc
Sorbets
Café
Vins Rouge et Rosé
Eaux Plate et Gazeuse

21€/pers

Enfants 5-12 ans : ½ tarif

Hors des Domaines VILLAGEFANI

Hors Nappage - Sans Service
Livré la veille dans des Plateaux sous vide - Couverts en Bois et Assiettes en Bambou

Salade de Farfalles au Thon et dés d'Emmental - Salade de Lentilles aux petites échalotes
Plateau de Charcuterie (80g/pers) : Rillettes - Terrine de campagne - Jambon de Pays - Jambon Blanc - Saucisson
Plateau de Viande froide (80g/pers) : Blanc de Volaille - Rosebeef
Fromage blanc

15€/pers

Pour toute autre prestation, consulter notre brochure Traiteur (Broche, Barbecue, Plancha…)

Les Options

La Ceremonie Laique

Organisez une cérémonie dans le Parc !

Située en extérieur, sous la Voile d'ombrage ou sur la piste de danse.
Location des chaises : **1 € / unité**
Décoration florale à votre charge. Installation la veille par vos soins.

Le Robot Photos

Louez le Robot Photo et Animez votre Mariage !

Offrez à vos invités leur photo souvenir de ce jour merveilleux.
Location avec 200 photos.
350 €

Les Prestations nécessaires

,

Le Nappage

Les nappes et serviettes sont offertes dans les Domaines VillageFani, avec du nappage VillageFani (nappe gaine et voilage satiné)

Nappes Coton carré 220x220 ou rectangle 150x250	**12€/unité**
Serviettes Coton	**1€/pers**
En cas de cire de bougie sur les nappes	**+5€/unité**
En cas de de trou / brûlure / tâche indélébile	**+80€/unité**

La Vaisselle

Verres à eau	**0,3€/pers**
Verres à vin	**0,3€/pers**
Flûtes du vin d'honneur	**0,3€/pers**
Bonbonne	**15€/unité**
Flûtes à champagne et fontaine de champagne	**2€/pers**
Fontaine de thé à la menthe (thé et théière inclus)	**2€/pers**

Le Service

LE VENDREDI

Installation du Lieu

15h à 18h environ
1€/ pers - Minimum 50€
Offert dans les établissements VillageFani

LE SAMEDI

Le Jour J

Nombre de serveurs et de cuisiniers calculés en fonction du nombre de convives
Arrivée 3h avant le Vin d'Honneur, soit vers 15h
Départ après le service du Gâteau, soit vers Minuit

Toute heure supplémentaire en dehors des plages prévues, après 1h du matin sera facturée au même tarif : **25€ TTC / heure / personne**

La Livraison

Les frais de livraison sont calculés très raisonnablement en fonction de la distance kilométrique et des péages.

Modalités de Règlement

Un acompte de **500 euros** sera encaissé à la Réservation définitive de la date de votre mariage.

Échéances des règlements du devis de mariage :

- L'intégralité de la location de la salle sera réglée 5 mois avant la date choisie.
- 80% du montant de votre devis (déduction faite des précédents acomptes) sera donné 30 jours avant la Réception par virement.
- Les 20% restants, solde du devis ajusté en fonction du nombre définitif de convives, donné 15 jours avant l'évènement, seront remis au cours de la semaine précédant le jour J.

Dépôt de Garantie :

Ce même jour, un chèque d'un montant calculé en fonction du nombre d'invités à hauteur de 10€ par personne sera demandé et non encaissé, de ce chèque seront déduits les éventuels frais liés au matériel manquant ou laissé détérioré et les heures supplémentaires du personnel.

VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT

01/09/21

Contacts et Renseignements :

www.villagefani.com

info@villagefani.com – commercial@villagefani.com – traiteur@villagefani.com

04 77 69 35 49 - 07 78 66 41 77 – 06 09 81 27 07 - 06 74 81 96 62

09/22