



VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT - TRAITEUR



Salles de Réception avec Hébergement et Service Traiteur

Offre Mariage VillageFani

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



Le Mariage avec VillageFani

Chers Futurs Mariés, 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 40 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 !

Trois Avantages de se Marier avec 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 Juin, Juillet, Aout ou Septembre avec départ sur la première semaine de ces mois
HORS VOL

** Pour toute prestation d'un montant minimum de 7 500€.*

Le Vin d'Honneur



Le Vin d'Honneur Classique

🕒 18h - 20h30

Vaisselle de buffet incluse
Hors Nappage - Hors Service*

Pain de Campagne Surprise

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

Mini Wrap

Chorizo et Pesto

Bouchées Cocktails

Gravlax de Saumon Fumé Maison Aneth et Sauce Teriyaki
Duo de Tartelettes de Foie Gras Pomme et Figs
Mini cuillère à la Mousse de Thon Concombre & Ciboulette

Les Verrines

Mousse de Betterave et Fromage Onctueux aux Fines Herbes

Les Mises en Bouche Chaudes

Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée

Un atelier Animé

Mini escargot à la crème
Plancha de St Jacques et Crevettes Marinées à l'Aneth

13 € / pers Enfants 5-12 ans : ½ tarif



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)	30€
Porto	30€
Ricard/Pastis	30€
Martini	30€

Bière

Bière Blonde ou Blanche (20 litres) - Tireuse et eco-cup incluse **120€**

Si vous apportez vos propres boissons :

PAS DE DROITS DE BOUCHON !

Location de la Verrerie en supplément à prévoir.

** Nappage offert dans les établissements VillageFani*

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

Atelier Toasteur 2

Mini Croque Tapenade Truffe et Dinde

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

Atelier Plancha Foie Gras (+1€)

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

Atelier Barbecue

Mini Merguez
Mini Chipolatas

Atelier Plancha Viande (+1€)

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

Hors Vaisselle

*Hors Boissons - Hors Service - Hors Nappage**

Menu Charme

Velouté de Saison en Petite Verrine

OU

L'œuf Parfait, Ses Lentilles et Sa Tuile

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

OU

Fondant de Porcelet au St Amour

Emincé de Volaille aux Olives et Citrons confits

OU

Cuisse de canard 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)

29 € / pers



Menu Séduction

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

OU

Mousseline de Lotte au Cœur de Saint-Jacques sur Coulis de Cèpes

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 Tiédés, Toasts en duo

OU

Filet de Veau Jus Réduit et Noisettes (+5€)

Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraîches

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)

34 € / pers

Menu Buffet

Buffet d'Entrées :

Cocktail de Betterave en Mousse

Rillettes 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

Poêle Géante

Ou Truffade, Aligot, Couscous, Paëlla...

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)

38 € / pers

Broche Party

Barbecue vertical

Ou Cochon de Lait (+3€) ou Pièce de Bœuf (+5€)

Pommes de Terre Boulangères

Menu Prestataire

20 €

Menu Enfant

Jus d'Orange

Petite assiette de Jambon - Tomate

Nuggets - Pommes de Terre

Glacé

13 €

La Pièce Montée

Apportée par vos soins sans supplément

Pièce montée macaron :

1,5 € le macaron

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

18 € / 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 **8€/pers**

CHAMPAGNE

Champagne de Propriétaire 75 cl **35 € / bouteille**
150 cl **75 € / 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 (Coca, Orangina, Ice Tea...)

1,5 € / personne





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...

8€/pers

🕒 11h30 -13h30 : *Brunch*

Le Brunch Buffet

Vaisselle Jetable inclus - Présentation en buffet

Le Brunch Truffade

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
 Café
 Vins Rouge et Rosé
 Eaux Plate et Gazeuse

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

20 € / pers

23 € / pers

Enfants 5-12 ans : ½ tarif

Hors des Domaines VILLAGEFANI

Hors Nappage - Sans Service

Livré la veille dans des Plateaux - Couverts en Bois et Assiettes en Bambou inclus

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

16 € / pers

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

Les Options



La Cérémonie Laïque

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 imprimées et toutes les photos seront envoyées par mails

350 €



Les Prestations nécessaires



Le Nappage

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

Nappes Coton carré 220x220 ou rectangle 150x250	16€/unité
Serviettes Coton	1,5€/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	1€/pers
Verres à vin	1€/pers
Flûtes du vin d'honneur	1€/pers
Assiettes et couverts	5€/pers
Flûtes à champagne et fontaine de champagne	2€/pers
Fontaine de thé à la menthe (thé et théière inclus)	2€/pers

Inclus dans les établissements VillageFani...

Le Service

LE VENDREDI

Installation du Lieu

15h à 18h environ
2€/ pers - Minimum 100€
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 : **30€ TTC / heure / serveur**

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.



VILLAGEFANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT

01/09/21



Contacts et Renseignements :

www.villagefani.com

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



@villagefani



04 77 69 35 49 - 07 78 66 41 77