

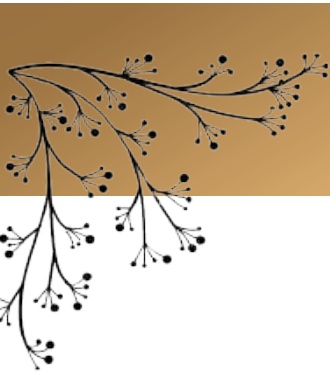


VILLAGE FANI

OFFRE TRAITEUR MARIAGE

15 | 42 | 63 | 69 | 03 | 43

DOMAINES DE RÉCEPTION AVEC HÉBERGEMENT ET SERVICE TRAITEUR



Votre 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

Deux Wedding Diners 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 Diners**, 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 8000€.

Le Vin d'Honneur



Le Vin d'Honneur Classique

🕒 18h - 20h

Vaisselle de buffet incluse
Hors Nappage* - Hors Service

La Boisson du Vin d'Honneur

Verrerie non incluse
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 Figues

Les Verrines

Mousse de Betterave et Fromage Onctueux aux Fines Herbes
Houmous du Chef, son Gressin et Paprika

Deux Ateliers Animés

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

13 € / pers

Enfants 3-12 ans : ½ tarif

* 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 Monsieur à la Truffe

Atelier Toasteur 3

Tartinette aux 3 Fromages
Mini quiche aux légumes

Atelier Wok 1

Emincé de Poulet aux mini Olives

Atelier Wok 2 (+1€)

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 Chipolata

Atelier Plancha Viande (+1€)

Filet de Bœuf
Filet de Canard
Emincé de Volaille



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
Spritz Aperol / Saint-Germain	15€/litre
Virgin Punch	9€/litre
Virgin Mojito	9€/litre

Open Bar

En bouteille (70/75 cl)

Whisky (Ballantine's/Red Label)	40€
Porto	40€
Ricard/Pastis	35€
Martini	35€

Bière

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

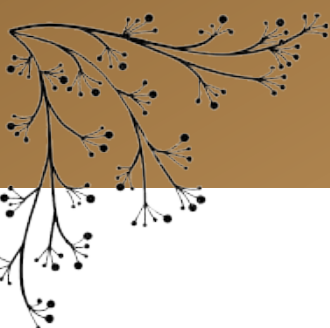
Si vous apportez vos propres boissons :

Forfait : **3€/personne**

Location de la Verrerie incluse

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



20h00 – 00h00

Hors Vaisselle

Hors Boissons - Hors Service - Hors Nappage

Vaisselle et Nappage offert dans les établissements VillageFani

Menu Charme

Velouté de Saison en Petite Verrine

OU Mousseline de Truite sur son Crémeux de Petits Pois
Terrine de Ris de Veau aux Morilles
sur Roquette au Parfum d'Asie

OU Duo de Saumon Fumé Maison 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 (+3€)

Petite Ratatouille Provençale
Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Plateau par table de Fromages de la Région
Cantal / Saint Nectaire / Bleu / Brie

Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

Sur Buffet : Café et Ses Macarons Parfumés

29 € / pers



Menu Buffet

Menu Séduction

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

OU Mousseline de Lotte au Cœur de Saint-Jacques Sauce Champagne
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 Tiédés, Toasts en duo

OU Filet de Veau Jus de Noisettes (+4€)
OU Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraîches
OU Suprême de Pintade : Champagne et Moutarde à l'Ancienne

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

Plateau par table de Fromages de la Région
Cantal / Saint Nectaire / Bleu / Brie

Gâteau des Mariés Présenté
Fruits Exotique et Fôret Noire

Sur Buffet : Café et Ses Macarons Parfumés

35 € / pers

Plancha Party

Rumsteck de Bœuf aux Thym
Emincé de Volaille Tex-mex
Magret de Canard au Romarin

Gratin de Pommes de Terre à la Crème

La Pièce Montée

Apportée par vos soins sans supplément
Pièce montée macaron :

1,5 € le macaron

Buffet d'Entrées :

Coleslaw Maison
Céleri Rémoulade 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

Poêle Géante

OU Truffade, Aligot, Couscous, Paëlla...

Fromages

Plateau par table de Fromages de la Région
Cantal / Saint Nectaire / Bleu / Brie

Buffet de Desserts

Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

Café et Ses Macarons Parfumés

38 € / pers

Broche Party

Barbecue vertical

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

Pommes de Terre Boulangères

Menu Prestataire

25 €

Menu Enfant – 3 à 12ans

Ice Tea / Coca Cola
Petite Assiette de Jambon - Tomate
Nuggets - Pommes de Terre
Gâteau du mariage

13 €

Le Dîner



La Boisson du Repas

Verrerie non 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 Émilien 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
150 cl

40 € / bouteille
80 € / 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 !

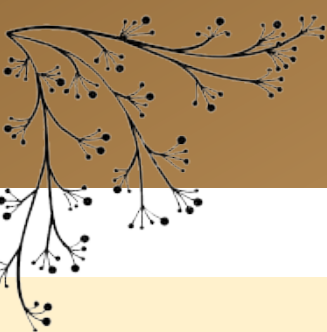
Au cours de la soirée dansante, nous laissons à disposition en buffet :
Café à discrétion, Eaux, Farandoles de Mini Desserts, Champagne...



En option :

Assortiment de softs (Coca, Orangina, Ice Tea...)

1,5 €/personne



Le Brunch

Dans les Domaines VILLAGEFANI



10h – 11h30 : Si les mariés proposent un brunch à leurs invités, le petit déjeuner est 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 – Hors Service

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
 Rouge et Rosé
 Café

Truffade
 Jambon du Pays
 Jambon Blanc
 Terrine de Campagne - Saucisson
 Salade verte
 Plateau de Fromage du Pays
 Rouge et Rosé
 Café

21 €/pers

25 €/pers

Enfants 3-12 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 Photo

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

3 5 0 €



Les Prestations nécessaires



Le Nappage

Inclus dans les établissements VillageFani...

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 trou / brûlure / tâche indélébile	+80€/unité

La Vaisselle

Inclus dans les établissements VillageFani...

Verres à eau	1€/pers
Verres à vin	1€/pers
Flûtes du vin d'honneur	1€/pers
Assiettes et couverts	6€/pers
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
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




Inclus dans les établissements VillageFani...

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



Contacts et Renseignements :

www.villagefani.com

info@villagefani.com – commercial@villagefani.com

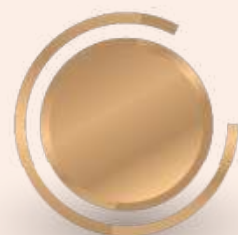
Suivez-nous sur les réseaux sociaux



@villagefani



04 77 69 35 49 - 07 78 66 41 77



Alina Givoni