



villagefani

traiteur

MARIAGE - PACS - FIANÇAILLES - ANNIVERSAIRE

VIN D'HONNEUR - DINER - COCKTAIL - BRASERO - BROCHE
63 - 42 - 69 - 15 - 03 - 43



villagefani, l'art de recevoir depuis 1988

Notre Histoire

Depuis 1988, VillageFani accompagne les plus beaux événements de la vie en cultivant une même exigence : offrir à chaque réception une expérience élégante, authentique et mémorable.

Fort de plus de 38 années d'expérience dans l'univers du mariage et de l'événementiel, le groupe a développé un savoir-faire reconnu autour de la réception, de l'hébergement et de la gastronomie. Aujourd'hui, à travers ses différents domaines et son service traiteur, VillageFani accueille chaque année des centaines de couples et leurs invités dans des lieux d'exception.

Notre cuisine s'inspire des richesses du terroir français et des saveurs méditerranéennes pour créer des menus raffinés, généreux et adaptés à chaque événement. Chaque réception est pensée dans les moindres détails afin d'offrir à vos convives une expérience à la hauteur de ce moment unique.

Nos valeurs

- **Excellence**

Faire de chaque réception, un moment d'exception grâce à une organisation maîtrisée, un service attentif et une recherche permanente de qualité.

- **Authenticité**

Valoriser les richesses de notre terroir et le savoir-faire de nos équipes pour proposer une cuisine généreuse, sincère et pleine d'émotions.

- **Convivialité**

Créer des lieux de vie où le plaisir de recevoir et le bonheur d'être ensemble prennent tout leur sens.

- **Engagement**

S'investir pleinement dans chaque projet avec passion, rigueur et proximité, afin de transformer vos envies en souvenirs inoubliables.

Depuis plus de 38 ans, VillageFani met son expertise au service de vos plus belles célébrations
VOUS RENDRE HEUREUX EST BIEN PLUS QU'UNE MISSION : C'EST UN ART DE VIVRE



ORGANISATION et INFORMATIONS GÉNÉRALES

TOUTES NOS FÉLICITATIONS POUR VOTRE MARIAGE.

C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS ACCOMPAGNERONS DANS L'ORGANISATION DE CETTE JOURNÉE UNIQUE, QUE VOTRE RÉCEPTION SE DÉROULE DANS L'UN DE NOS DOMAINES OU DANS LE LIEU DE VOTRE CHOIX.

FAIRE CONFIANCE À VILLAGE FANI, C'EST BÉNÉFICIER DE PLUS DE 38 ANS D'EXPERTISE DANS L'ORGANISATION DE MARIAGES. DU VIN D'HONNEUR AU BRUNCH DU LENDEMAIN, NOTRE SERVICE TRAITEUR MET SON SAVOIR-FAIRE À VOTRE DISPOSITION POUR CRÉER UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE.

À VOS CÔTÉS TOUT AU LONG DE VOTRE PRÉPARATION, NOUS VEILLONS À CHAQUE DÉTAIL AFIN QUE VOUS PUISSIEZ PROFITER PLEINEMENT DE VOTRE JOURNÉE EN TOUTE SÉRÉNITÉ.

VOTRE MARIAGE DANS UN DOMAINE VILLAGEFANI

VENDREDI : 15H - 18H

- LE LIEU DE RÉCEPTION SERA DÉJÀ PRÊT À VOUS RECEVOIR, TABLES, NAPPES, VAISSELLES, MISE EN PLACE, TOUT A ÉTÉ PENSÉ POUR VOUS FACILITER L'INSTALLATION DE VOTRE DÉCORATION.

SAMEDI, 15H - 1H

- NOUS SOMMES PRÉSENTS À PARTIR DE 15H POUR VOUS SERVIR LE VIN D'HONNEUR VERS 18H PUIS LE SERVICE DU REPAS VERS 20H30. NOUS VOUS QUITTONS APRÈS AVOIR SERVI LE GATEAU.

DIMANCHE 10H - 16H

- NOUS ASSURERONS VOTRE BRUNCH FROID ET CHAUD AVEC LA PRÉSENCE DE NOTRE RESPONSABLE RÉCEPTION.

VOTRE MARIAGE EN DEHORS DE NOS DOMAINES

VENDREDI : 15H - 18H

- NOUS POUVONS VOUS AIDER À LA MISE EN PLACE DE VOTRE MARIAGE ET LA LIVRAISON DE VOTRE VAISSELLE.

SAMEDI, 15H - 1H

- NOUS SOMMES PRÉSENTS À PARTIR DE 15H POUR VOUS SERVIR LE VIN D'HONNEUR VERS 18H PUIS LE SERVICE DU REPAS VERS 20H30. NOUS VOUS QUITTONS APRÈS AVOIR SERVI LE GATEAU.

DIMANCHE

- NOUS POUVONS ASSURER VOTRE BRUNCH, MAIS NOUS NE SERONS PAS PRÉSENT LE LENDEMAIN DE VOTRE RÉCEPTION. NOUS VOUS LAISSERONS DES PLATEAUX AU FRAIS LORS DE NOTRE DEPART.





VOS AVANTAGES

Se marier avec Village Fani, c'est bénéficier de la force d'un groupe spécialisé dans l'organisation de mariages depuis près de 40 ans. Une expertise reconnue, des équipes expérimentées, un réseau de prestataires de confiance et un accompagnement personnalisé pour faire de votre réception un moment d'exception en toute sérénité.

WEDDING DINER GRATUIT

Les futurs mariés ayant réservé leur mariage avec VillageFani sont invités à participer gratuitement à nos Wedding Diners, deux soirées immersives leur permettant de se projeter dans leur futur événement, courant novembre et février l'année avant leur mariage.

Au programme : dégustation du vin d'honneur, des boissons et de plusieurs propositions de menus, ainsi que rencontres avec différents prestataires de mariage (DJ, fleuristes, décorateurs, etc.) afin d'affiner l'organisation de votre réception.

Pour les couples n'ayant pas encore réservé leur mariage, la participation est de 40€ par personne, somme intégralement remboursée lors de la signature de votre contrat avec VillageFani.

WEDDING TEAM SANS FRAIS

Tout au long de vos préparatifs, notre Wedding Team vous accompagne gratuitement et répond avec réactivité à toutes vos questions par e-mail, SMS, téléphone ou lors de rendez-vous personnalisés.

Afin de vous faire gagner du temps et de simplifier l'organisation de votre mariage, nous mettons également à votre disposition notre sélection de prestataires de confiance : DJ, photographes, fleuristes, décorateurs, vidéastes et bien d'autres professionnels reconnus.

Notre expérience de plus de 35 ans dans l'organisation de mariages nous permet de vous conseiller efficacement à chaque étape, jusqu'au jour J.

LUNE DE MIEL OFFERTE*

Prolongez la magie de votre mariage avec un séjour de 4 jours et 3 nuits à la Villa Riadana à Agadir, en formule demi-pension.

Vous serez accueillis dès votre arrivée à l'aéroport par notre chauffeur privé et profiterez d'un hébergement en Suite avec vue sur la piscine, dans un cadre propice à la détente et à l'évasion.

Pour rendre cette parenthèse encore plus inoubliable, un massage en couple vous sera offert au sein de notre spa de 200 m².

Votre séjour pourra être programmé en juin, juillet, août ou septembre, avec un départ prévu lors de la première semaine du mois choisi.



LE VIN D'HONNEUR

18H-20H

DÉCORATION DU BUFFET INCLUSE
NAPPAGE ET VAISSELLE INCLUS DANS LES ÉTABLISSEMENTS VILLAGEFANI

PAIN DE CAMPAGNE SURPRISE

PÉTALES DE JAMBON CRU, SAUCISSON DE PAYS, RILLETES D'OIE

MINI WRAP

CHORIZO ET PESTO

BOUCHÉES COCKTAILS

LE TABLEAU : FLEURS ET FROMAGE FRAIS
GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ MAISON ANETH ET SAUCE TERIYAKI
SUCETTE DE FOIE GRAS CRANBERRIES ET CAJOUE TRUFFÉE
MINI CHOU FLEURS POIVRONS TOMATE

LA VERRINE

HOUMOISS DU CHEF, SON GRESSIN MAISON ET PAPRIKA

TROIS ATELIERS ANIMÉS

MINI ESCARGOT À LA CRÈME
PLANCHA DE ST JACQUES ET CREVETTES MARINÉES À L'ANETH

13€/PERS
ENFANTS 3-12 ANS : 6,5€

A CE VIN D'HONNEUR, PEUVENT S'AJOUTER OU VENIR REMPLACER QUELQUES ATELIERS ANIMÉS +3€/PERS/ATELIER (40 À 60G/PERS)

ATELIER TERRE/MER

GRATIN DE MOULES AU CANTAL

ATELIER CROQUE

MINI CROQUE MONSIEUR TRUFFE

ATELIER VÉGÉ

MINI QUICHE LÉGUMES
GASPACHO MAISON

ATELIER MAROC

CASSOLETTE DE POULET
AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS

ATELIER WOK (+1€)

RIS DE VEAU ET
QUENELLES AUX MORILLES

ATELIER ITALie (+1€)

BAR A BURRATA / MORTADELLE
TOMATE COEUR DE BOEUF
CRÈME DE BASILIC

PLANCHA FOIE GRAS (+1€)

MINI MÉDAILLON DE FOIE GRAS
AU SEL DE GUÉRANDE
ET POMMES CARAMELISÉES

ATELIER BURGER

MINI BURGER KEFTA
A LA PLANCHA

PLANCHA DE VIANDES (+1€)

RUMSTEAK ROMARIN
POULET TEX-MEX
CANARD AU THYM

Nous pouvons nous adapter aux régimes spécifiques (Halal, Sans Gluten, Végétarien...)

LES BOISSONS

ASSORTIMENT DE SOFT

COCA, ICE TEA, JUS D'ORANGE EAU GAZEUSES selon votre choix

1,5€/PERS

COCKTAILS

SERVIS EN BONBONNES / ENVIRON 1 VERRE/HEURE/PERSONNE

Mojito au Rhum Blanc et Menthe Fraiche.....
Soupe Champenoise.....
Punch Planteur des Iles
Sangria aux Fruits Frais
Spritz Aperol / Saint-Germain.....
Virgin Punch
Virgin Mojito

11€/LITRE
11€/LITRE
11€/LITRE
11€/LITRE
15€/LITRE
8€/LITRE
8€/LITRE

BIERE

BIERE BLONDE OU BLANCHE (20L) - TIREUSE ET ECO-CUP INCLUS

120€/FUT

Si vous apportez vos propres boissons, forfait 3€/pers et verrerie incluse



LE DINER

20h00 – 00h00

Hors Vaisselle
Hors Boissons - Hors Service - Hors Nappage
Vaisselle et Nappage offert dans les établissements VillageFani

Adaptation et Menus Spéciaux

Nous nous adaptons à tous les régimes (végétarien, végétan, halal...) et à toutes les allergies ou intolérances (gluten, lactose, fruits à coque, etc...)

Un mariage d'hiver ? n'hésitez pas à nous contacter pour la carte hiver.

MENU CHARME

Velouté de Saison en Petite Verrine

Mousseline de Truite sur son Crèmeux de Petits Pois
ou

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 Sésame et Soja

Fondant de Porcelet au St Amour
ou

Emincé de Volaille aux Olives et Citrons confitsou
ou

Cuisse de canard sur Lit de Gésiers Chauds (+3€)

Petite Ratatouille Provençale
Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

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

Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

• Café en buffet / Pain inclus

29€



Menu Enfant / 3-12ans

13€

Ice Tea / Coca Cola
Charcuterie - Tomate
Nuggets - Pommes de Terre
Gâteau du mariage

Menu Prestataire

25€

Ensemble de tous les prestataires qui restent pendant le repas (DJ, photographe etc...)
Même repas que vous.

MENU SEDUCTION

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

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

Duo de Veau, son filet et épaule rotie, Sauce Morilles (+3€)
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 de Fromages de la Région
Cantal / Saint Nectaire / Bleu / Brie

Gâteau des Mariés Présenté
Fruits Exotique et Forêt Noire

Café en buffet / Pain inclus

35€



MENU BUFFET

Buffet d'Entrées :

Coleslaw Maison
Salade de Lentille du Puy Échalottes
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 / Brasero (+3€)

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

Poêle Géante

Truffade, Aligot, Couscous, Paëlla

Broche Party

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

Pommes de Terre Boulangères

Fromages

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

Buffet de Desserts

Gâteau des Mariés Présenté
Framboisier et Croquant au Chocolat

Café / Pain inclus

32€

Toutes nos viandes sont origines France ou Union Européenne



LA BOISSON DU REPAS

LE VIN

Pour le vin, seuls les adultes à partir de 18 ans sont comptés et c'est un **forfait à volonté le temps du repas**

Verrerie non incluse - Hors Service

La verrerie est incluse dans les établissements VillageFani

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

Forfait Vin Apporté : 1 verre à Vin, 1 verre à Eaux, Eau plate, Eau gazeuse, Café

Forfait Softs : 1 verre à Soft, 1 verre à Eaux, Coca, Ice tea, Eau plate, Eau gazeuse, Café

Si vous apportez votre propre vin :

à volonté le temps du repas

5€/pers

à volonté le temps du repas

8€/pers

LE CHAMPAGNE

Champagne de Propriétaire Bio

Veuve Pelletier Bio: 75 cl

40€/bouteille

Veuve Pelletier Bio: 150 cl

80€/bouteille

Nous pouvons établir un devis sur la marque de champagne de votre choix.

Si vous apportez votre propre Champagne :

Location de la verrerie, mise en place de la Fontaine : **+2€/pers**

L'animation de la Soirée

Toutes les prestations musicales, DJ, groupe de musique sont à votre charge.

Nous pouvons **louer une enceinte** suffisante jusqu'à **30-40 invités** pour **50€**.

Nous vous conseillons vivement de faire appel à un professionnel. L'ambiance est un élément primordial de la réussite de votre événement. A la signature de votre mariage avec nos services, nous vous remettons un book de prestataires dont nous certifions la qualité. Cependant, aucun ne vous est imposé.

Pendant la soirée :

- café en percolateur, avec tasses, buchettes de sucre et touillettes
- eau plate en bonbonne
- vos digestifs et toutes les boissons que vous pouvez gracieusement ramener pour la soirée
- le champagne
- les cocktails du vin d'honneur s'il en reste
- la bière si les futs ne sont pas terminés

Dans les établissements VillageFani les cuisines ne seront pas accessibles, mais un réfrigérateur sera laissé à votre disposition dans la salle. L'ensemble des verres seront ramassés après le repas et des ecocup seront mis à votre disposition pour éviter la casse pendant la soirée.

LE BRUNCH

Dans les Domaines VillageFani : 10h – 11h

Si les mariés proposent un brunch à leurs invités, fournis par nos services, le petit déjeuner est offert pour les invités ayant dormi sur place.

Personnes supplémentaires : Café, Thé, Chocolat, Lait, Jus d'Orange, Pain frais, Mini Viennoiseries, Beurre, Confiture... **8€/pers**

Si le brunch n'est pas prévu, un petit déjeuner composé de Viennoiseries, café et jus de fruits sera facturé... **5€/pers**

Brunch : 11h - 13h30

Vaisselle eco-responsable/ Présentation en buffet / Hors service

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
Eaux Plates/Eaux Gazeuses
Café / Pain inclus

21€/pers

BRUNCH TRUFFADE

Truffade
(Recette auvergnate à base de pomme de terre et fromage)
Jambon du Pays
Jambon Blanc
Terrine de Campagne - Saucisson
Salade verte
Plateau de Fromage du Pays
Eaux Plates/Eaux Gazeuses
Café / Pain Inclus

25€/pers

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) : Terrine de campagne - Jambon de Pays - Jambon Blanc - Saucisson

Plateau de Viande froide (80g/pers) : Blanc de Volaille - Rosebeef

Fromage blanc

18€/pers



LE WELCOME DINER

Commencez les festivités dès **la veille de votre mariage** avec un Welcome Dinner, une première soirée conviviale et décontractée entourés de vos proches.

L'occasion idéale d'accueillir famille et amis déjà arrivés, de profiter pleinement du domaine et de ses installations, et de partager un premier moment ensemble avant l'effervescence du grand jour.

Une belle façon de transformer **votre mariage** en une véritable expérience **sur trois jours**.

Vendredi 19h-22h

Vaisselle eco-responsable / Présentation en buffet / Hors Service

SOIREE DOLCE VITA

Spritz Aperol

Tomates Mozzarella
Melon Jambon de Parme
Salade de Pâtes Pesto
Assortiment **Pizza Maison OONI**
Tiramisu Maison

25€/pers



SOIREE BRASERO

Punch

Coleslaw Maison
Taboulet Maison

Sur BrazeroFani:

Poulet Tex-Mex / Boeuf Romarin
Chipolatas Merguez
Pomme Grenaille

Crème Brulée Géante

25€/pers

Dans les Domaines VillageFani

Pour prolonger l'expérience, si votre mariage du samedi est déjà réservé dans l'un de nos domaines, **profitez de 20 % de remise** sur la nuitée supplémentaire du vendredi au samedi.

Hors des Domaines VillageFani

Les frais de vaisselles classiques, de service, déplacement seront calculés très raisonnablement. Pour tout welcome diner d'un montant **supérieur à 1000€** les frais de service de mise en place du jour J vous seront offerts.





LE SERVICE

LE VENDREDI

Installation du Lieu et Mise en Place des Tables

15h à 18h environ

2€/ pers - Minimum 100€

Offert dans les établissements VillageFani

LE SAMEDI ET DIMANCHE

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

Forfait sur devis

Toute heure supplémentaire en dehors des plages prévues, avant 15h, ou, après minuit, sera facturée au même tarif : 40€ / heure / serveur



LES OPTIONS

LE NAPPAGE

Les nappes et serviettes sont offertes dans les Domaines VillageFani,

Nappes Coton Carré 220*220 ou Rectangle 150*220

Serviettes Tissu

En cas de cire de bougie sur les nappes, de trou / brulure / tache indelible

16€/unité

1,5€/unité

80€/unité

LE VAISSELLE

L'ensemble de la vaisselle est comprise dans les Domaines VillageFani,

Verrerie (1 verre au vin d'honneur / 1 verre à vin / 1 verre à eau / 1 coupe de champagne)

Assiettes et couverts (1 assiette par plat / Couverts par plat)

Four si le lieu n'est pas équipé

3€/pers

5€/pers

150 €

CÉRÉMONIE LAIQUE

1€/pers

Organisez une cérémonie dans le Parc de nos Domaines.

Nous mettons des petites chaises pliantes à votre disposition.

Située en extérieur, sous la Voile d'ombrage ou sur la piste de danse.

Décoration florale à votre charge. Installation la veille par vos soins.

ROBOT PHOTO

350 €

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

LETTRE AMOUR

150 €

Louez nos lettres AMOUR éclairé pour encore plus d'effet WOW à l'arrivée de vos invités



DÉPLACEMENT ET LIVRAISON

Il n'y a pas de frais de déplacement ou de livraison dans les Domaines VillageFani.

Les frais de livraison sont calculés très raisonnablement entre votre lieu de réception et le Domaine le plus proche.

Forfait sur devis

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Acompte

Un acompte de 500 euros par virement vous sera demandé à la Réservation définitive de la date de votre mariage. Un contrat de prestation/location nous liera juridiquement.

Échéances des règlements du devis de mariage :

L'intégralité de la location de la salle sera réglée 6 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 / Caution

La veille ou le Jour J, un chèque d'un montant de 1500€ 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.



TÉMOIGNAGES ET RÉALISATIONS



UNE VICTOIRE MÉMORABLE AU PAVILLONFANI

Célébré en octobre 2024 au Pavillon Fani, puis diffusé en 2025 dans l'émission 4 Mariages pour une lune de miel, le mariage de **Chloé et Lucas** restera un moment particulièrement marquant pour nos équipes.

Le couple nous a accordé toute sa confiance pour l'accueillir et l'accompagner lors de cette magnifique journée. Grâce à un mariage riche en émotions, organisé dans le cadre élégant et chaleureux du Pavillon Fani, sur le thème "Les nuages", Chloé et Lucas ont remporté l'émission avec des moyennes exceptionnelles.

Nous sommes particulièrement fiers de la note de **15/20** obtenue pour notre prestation traiteur, qui récompense le savoir-faire, l'engagement et la passion de toute notre équipe.

Cette belle victoire illustre pleinement notre volonté : offrir à chaque couple un lieu unique, un accompagnement attentif et une réception gourmande, chaleureuse et inoubliable.

L'émission est à retrouver sur TFX et désormais sur Netflix.

Quelques retours de nos mariés qui nous ont marqué.





DEVIS ET CONTACT

Contacts et Renseignements :

www.villagefani.com

info@villagefani.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
Instagram / Tiktok / Facebook :

@villagefani

04 71 23 02 01 - 07 78 66 41 77

Devis personnalisé ? Scannez la



DEVIS GRATUIT ET RAPIDE