



Le *Domaine de Gaillac*
vous accueille
pour votre MARIAGE



Espaces et Capacités

Depuis 45 ans, Le Domaine de Gaillac vous accueille dans l'ancienne bergerie entièrement rénovée pour une capacité de 200 personnes assises.

Vous ne trouverez pas chez nous de maître d'hôtel et serveurs en livrée mais, une équipe souriante et disponible adaptée à l'ambiance du lieu.



Grande terrasse couverte donnant sur la cour du Domaine où vous pourrez célébrer votre cocktail.





Possibilité de réaliser cérémonies laïques, photos de familles, de couples.

Un vaste parking pouvant accueillir jusqu'à 80 voitures



Équipements Techniques

- ✿ Tables rectangulaires et rondes
- ✿ Chaises bois
- ✿ Mange debout
- ✿ Plancha
- ✿ Vidéoprojecteur
- ✿ Paravents
- ✿ Arche de cérémonies 50 €
- ✿ Chaises blanches 3 €



Tarifs TTC sur la base de 120 personnes. Autres nombres de convives, tarifs p16



Prestations

Le personnel attentif s'occupe de toute l'installation, la préparation du service et du nettoyage, après votre réception.

✿ Cérémonies, Goûter d'arrivée, Cocktail, Repas, Brunch,...

✿ Donnez nous les clefs du plus beau jour de votre vie.



Gastronomie

Mikael, le chef cuisinier et toute l'équipe du restaurant, élaboreront pour vous une cuisine savoureuse qui saura correspondre à vos envies et à votre budget.



Service de Logement

Ne laissez pas vos convives repartir après la fête, le Domaine de Gaillac dispose de plus de 80 couchages en formule gîte. Les chambres familiales avec salle d'eau. Le gîte Valette. Le vieux pailler, dortoirs avec sanitaires communs en annexe.

✿ Chambre pour les mariés avec salle de bain privée.



Situation Géographique

À seulement 10 km de l'autoroute A75, grand axe reliant le nord au sud.



Cocktails

Goûter de bienvenue - 4 €/pers

- ☞ Jus de fruits
- ☞ Citronnade
- ☞ Petits gâteaux

Cocktail - 15 €/pers *(10 variétés à choisir parmi la sélection)*

Amuses-bouches

- ☞ Tartelettes aux échalotes
- ☞ Tartelettes poire/roquefort
- ☞ Verrines crème de petit pois menthe
- ☞ Verrine crumble de légumes
- ☞ Verrines poivron/chèvre frais
- ☞ Stick de légumes et leurs sauces
- ☞ Toasts de tapenade
- ☞ Toasts de crème d'ail
- ☞ Charcuteries maison
- ☞ Croquants de tête de veau
- ☞ Saumon mariné
- ☞ Blinis au saumon
- ☞ Club sandwich concombre mascarpone
- ☞ Club sandwich jambon mimolette
- ☞ Mini cake tomates séchées olive

Ateliers animés

- ☞ Brasucade de moules - 3,50 €/pers
- ☞ Bar à Huîtres - 7 €/pers
- ☞ Animation planche - 4,5 €/pers
Filet de boeuf, Canard, Chorizo
- ☞ Découpe de jambon fermier affiné
3 ans dans nos caves - 750 €
Possibilité de trancher et de mettre sous vide la partie non consommée

Pour les petits

- ☞ Cake au jambon fromage
 - ☞ Chips
 - ☞ Brochette tomates cerises
 - ☞ Mini pizza
 - ☞ Petit toast à croquer
- 8,50 €/pers - minimum 15 enfants - 12 ans

Boissons - 12 €/pers

Open-bar :

- ☞ Punch
- ☞ Muscat
- ☞ Perrier
- ☞ Coca-cola
- ☞ Jus de fruits
- ☞ Kir
- ☞ Vins
- ☞ Bière
pression

Autres alcools tarifs à la bouteille sur demande

Nos offres comprennent les pièces cocktails, ateliers commandés et boissons, le service et l'ensemble du matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation



Tarifs TTC sur la base de 120 personnes. Autres nombres de convives, tarifs p16

Le diner

Les Mises en bouche

A définir ensemble

Les Entrées

Terrine de légumes, coulis de tomates et feuilleté au sésame

Aumônière au roquefort sur réduction de crème

Chausson de ris d'agneau aux morilles

Assiette de foie gras sur son pain brioché et compotée d'oignons

Gravlax, saumon cuit au sucre et au sel, mousse citronnée, huile d'olive



Le diner

Les Plats

Noix de St Jacques poêlées, chorizo

Suprême de volaille à la crème

Pièce de veau du Ségala label rouge

Jambon à la broche cuit à la cheminée, flambé au capucin

Filet de bœuf

Souris d'agneau rôtie, jus d'ail au thym

Garnitures :

Truffade ou Aligot et Poêlée de légumes ou Crumble de légumes



Menus

Les fromages

Un assortiment de 3 fromages à définir

Roquefort Société

Cantal

Pérail des Bergers du Larzac

Goustal Lou Pérac

Fromage de chèvre

Les desserts

Un entremet individuel ou un buffet de mignardises à définir

Les entremets :

Entremet au chocolat

Framboisier

Le buffet de mignardises

Financier pistache framboise

Moelleux chocolat

Rocher coco

Tartelette citron

Cookies choco

48€ la part en formule entrée, plat, dessert

La mise en bouche +3.50€/pers

Formule sans entrée, ni mise en bouche -4.00€/pers

Formule sans dessert -5.00€/pers

L'entrée supplémentaire en formule deux entrées +8.50€/pers

Supplément Assiette de foie gras +5.00€/pers

Le plat supplémentaire en formule deux plats +9.20€/pers

L'aligot en accompagnement +2.00€/pers

Le trou normand +4.20€/pers

Le plateau de fromages +5€/pers

Supplément mignardise +1€ la part



Menus

Menu enfant (-12 ans)

16.50€ / personne formule entrée, plat, dessert
ou 13€/personne en formule plat, dessert

Entrée

✿ Croquant au fromage

Plat

✿ Escalope de poulet à la crème

✿ Pommes de terres sautées

Dessert

✿ Moelleux au chocolat



Les Vins

Rouge

☞ Pinot noir

La Bastides des Songes
Pays d'Oc - 100 % Pinot noir - 14°

14 €

☞ La Calade

St Saturnin - Vin de pays d'Oc
Cinsault - Grenache - Carignan - 13°
- la bouteille 75cl

10,50 €

☞ Croquignol

Mas Fabregous -
Vin de Pays des coteaux du Salagou
Alicante - Grenache - Carignan - 13.5°
- la bouteille 75 cl

12 €

☞ Cuvé Grégoire

Mas Fabregous -
Vin de Pays des coteaux du Salagou
60% Merlot - 40% Syrah - 14°
- la bouteille 75 cl

14 €

☞ Sentier Botanique

Mas Fabregous - AOC Coteaux du
Languedoc
60% Syrah - 30% Grenache - 10% Carignan
13,5°

- la bouteille 75 cl 18 €

☞ Rouge Tradition

Domaine d'Archimbaud - St Saturnin
AOC Coteaux du Languedoc
50% Syrah - 40% Grenache - 5% Carignan -
5% Mourvedre - 13°

- la bouteille 75 cl 14 €

☞ Robe de Pourpre

Domaine d'Archimbaud - St Saturnin
AOC Coteaux du Languedoc
50% Syrah - 30% Grenache - 10% Mourvedre
- 10% Carignan - 13°

- la bouteille 75 cl



Les Vins

Rosé

🌀 IV Pierre

Domaine d'Archimbaud/ St Saturnin
AOC Coteaux du Languedoc

35% Grenache - 35% Cinsault
- 30% Sirah - 13°

- la bouteille 75 cl 13 €

🌀 La Calade

St Saturnin
Vin de pays d'Oc

50% Grenache - 30%
Syrah - 20% Carignan - 13°

- la bouteille 75cl 10,50 €

🌀 Le Rosé de Juliette

Mas Fabregous/

90% Grenache –
10% Syrah - 13.5°

AOC Coteaux du Languedoc

- la bouteille 75 cl 12 €

Blanc

🌀 BianCa

Domaine Caujolle Gazet
100 % Carignan blanc

25 €

🌀 La Calade

St Saturnin /Vin de pays d'Oc

Carignan blanc - Grenache blanc – Viognier –
Marsanne - 12°

- la bouteille 75cl 10,5 €

🌀 Les IV Pierre

Domaine d'Archimbaud / St Saturnin /
Vin de pays d'Oc

Viognier 80% Muscat petit grain 10% Grenache
blanc 10% - 13°

- la bouteille 75 cl 15 €

🌀 Gewurztraminer

La Bastide des Songes - Pays d'oc
100% Gewurztraminer 14.5°

- la bouteille 75 cl 15€

🌀 Chapitre 7

Mas Fabregous -

Vin de Pays des coteaux du Salagou

60% Vermentino – 40% Grenache blanc - 13,5°

- la bouteille 75 cl 12 €

🌀 Rebelle

Domaine Montrozier

Cote de Millau - Chenin blanc 13°

17,50 €



Les Vins

Champagnes & Mousseux

✿ **Champagne Albert Levasseur -**
12,5° 34 €

Blanc de blanc Le Claud - 12°
Méthode traditionnelle 18 €

Soirée

Forfait soirée - 1500 € (utilisation de la salle jusqu'à 4h30)

✿ Coca Cola
✿ Jus de fruits
✿ Eaux minérales

✿ Punch
✿ Bière pression
Autres alcools tarifs à la bouteille sur demande

Le Lendemain

Brunch - 20€

Ne laissez pas repartir vos convives tout de suite et profitez ensemble d'un moment convivial en profitant de la formule brunch.

Buffet

- ✿ Mignardises de viennoiseries
- ✿ Fouaces
- ✿ Crêpes
- ✿ Gaufres
- ✿ Saucisse
- ✿ Œufs
- ✿ Pommes de terre
- ✿ Tartes salées
- ✿ Viandes froides (poulet, porc, boeuf)
- ✿ Saumon froid
- ✿ Charcuteries
- ✿ Salades composées
- ✿ Fromages
- ✿ Panière de fruits

Les Boissons

- ✿ Jus de fruits
- ✿ Café
- ✿ Thé
- ✿ Chocolat
- ✿ Vin de table Mas Fabregous
des coteaux du Salagou à discrétion



Tarifs complémentaires

Cocktails

60 personnes	80 personnes	100 personnes	120 personnes	150 personnes
19,00 €	17,00 €	16,00 €	15,00 €	14,00 €

Ateliers animés

	60 personnes	80 personnes	100 personnes	120 personnes	150 personnes
Brasucade de moules	5,00 €	4,50 €	4,00 €	3,50 €	3,00 €
Bar à huîtres	8,50 €	8,00 €	7,50 €	7,00 €	6,50 €
Animation plancha	6,00 €	5,50 €	5,00 €	4,50 €	4,00 €

Diner

60 personnes	80 personnes	100 personnes	120 personnes	150 personnes
52,00 €	50,00 €	49,00 €	48,00 €	46,50 €



Domaine de Gaillac
12230 SAUCLIÈRES

05 65 62 26 85

contact@arnalgaillac.com

www.arnalgaillac.com