



FAGE

La Maison des Vignes

Votre

MARIAGE

2025



Bienvenue !

Situé à mi-chemin entre Bordeaux et Saint-Emilion, au cœur d'un vignoble confidentiel de 40 hectares sur l'appellation Graves de Vayres, nous vous accueillons dans un environnement intime, lieu d'exception pour le plus beau jour de votre vie.

Notre salle de réception élégante peut accueillir 100 convives assis tout en tenant compte de l'espace animation/ piste de danse.

Deux espaces sont mis à votre disposition pour votre vin d'honneur : notre terrasse offrant une vue imprenable sur la forêt, le patio et son ambiance chaleureuse et cosy.

Pour cette merveilleuse journée, notre équipe s'occupe de tout, installez-vous confortablement et profitez !

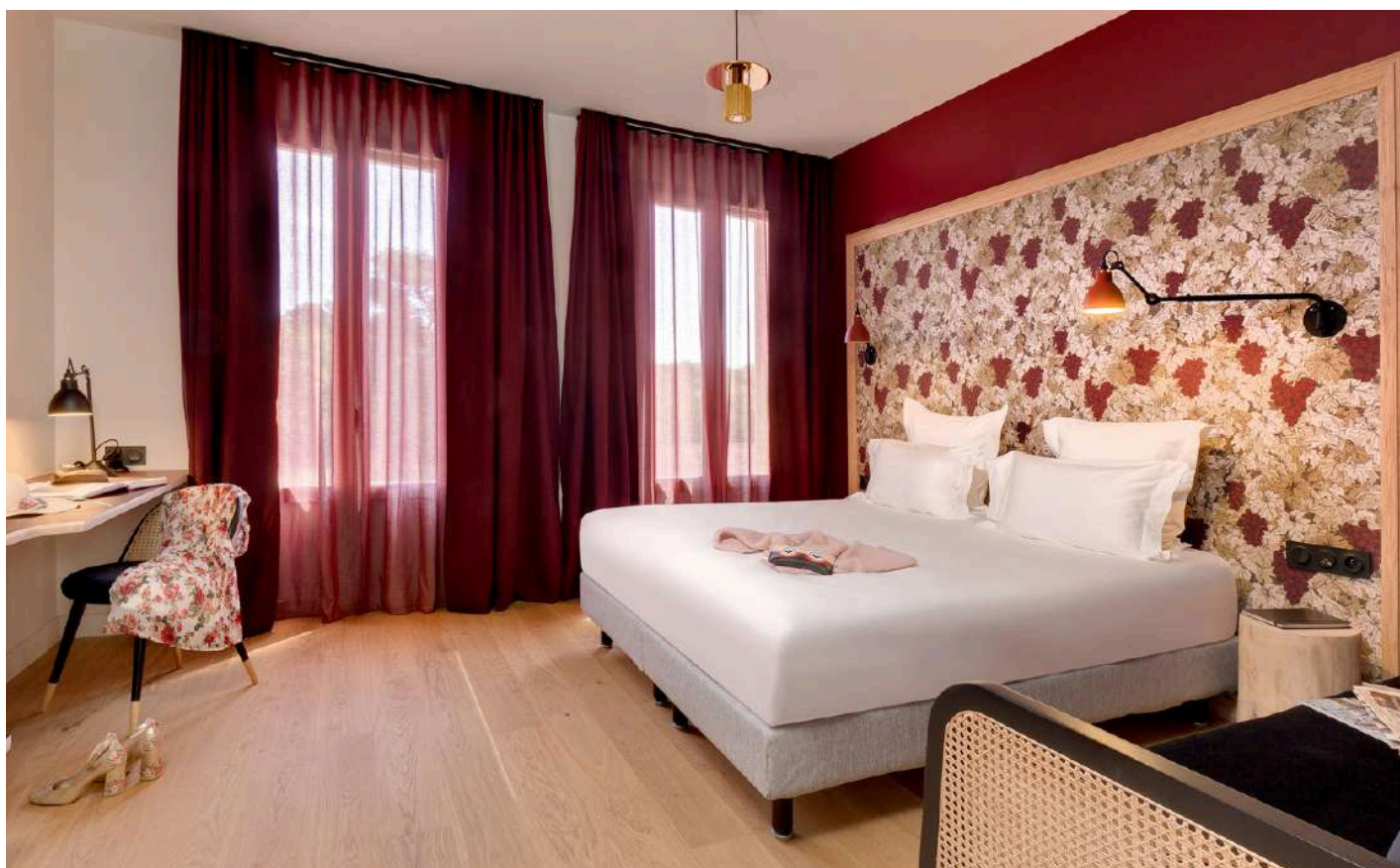


L'HÔTEL

Sur place, **26 chambres** confortables sont à votre disposition pour loger vos convives.

Veillez noter que l'ensemble des chambres est réservé pour la réalisation de votre mariage.

- ◆ Chambre Single, Double ou Twin climatisées
- ◆ WIFI gratuit sur l'ensemble du site
- ◆ Machine à café Nespresso avec café & thé à disposition dans la chambre
- ◆ Petit-déjeuner servi en buffet dans notre salle l'atelier d'assemblage
- ◆ Piscine extérieure chauffée en saison



LA PRIVATISATION

NOTRE OFFRE COMPREND LES PRESTATION SUIVANTES



- ◆ Les 25 chambres de l'hôtel, petit-déjeuner continental inclus
La chambre Marina est offerte aux mariés.

- ◆ La privatisation des extérieurs et restaurant du samedi 16h00 au dimanche 12h00



- ◆ Le Vin d'Honneur, comprenant :
Un cocktail 8 pièces par personne
Un forfait boissons eaux, softs
Possibilité d'un forfait :
Champagne avec une bouteille pour 3 personnes
Vin de FAGE blanc, rosé ou rouge avec une bouteille pour 2 personnes



- ◆ Le Menu Découverte

- ◆ Forfait vins et eaux incluant :
Une bouteille de vin pour 2 personnes
Eaux minérales
Cafés & Thés

- ◆ Brunch du lendemain avec boissons softs comprises



LES TARIFS

BASSE SAISON

DU 01^{ER} JANVIER AU 02 MARS 2025

DU 03 AU 30 NOVEMBRE 2025

15 600€ BASE 50 PERSONNES

26 000€ BASE 100 PERSONNES

MOYENNE SAISON

DU 03 AU 30 MARS 2025

DU 29 SEPTEMBRE AU 02 NOVEMBRE 2025

DU 01^{ER} AU 28 DÉCEMBRE 2025

16 900€ BASE 50 PERSONNES

27 900€ BASE 100 PERSONNES

HAUTE SAISON

DU 31 MARS AU 01 JUIN 2025

DU 18 AOÛT AU 28 SEPTEMBRE 2025

19 900€ BASE 50 PERSONNES

30 900€ BASE 100 PERSONNES

TRÈS HAUTE SAISON

DU 02 JUIN AU 17 AOÛT 2025

23 900€ BASE 50 PERSONNES

34 900€ BASE 100 PERSONNES



LES INFORMATIONS

LA SALLE

La salle du restaurant accueille 100 convives au plus.

Notre Maître d'Hôtel sera en charge de votre soirée jusqu'à votre départ de la salle à 4h00 du matin au plus tard (selon la réglementation en vigueur)

LA TABLE

Notre Maître d'Hôtel vous propose une table d'honneur rectangulaire ou carrée avec le mobilier de notre restaurant.

Possibilité de menus imprimés sur table **5€ / MENU**

LE REPAS TEST

Nous vous proposons de venir tester le menu que vous aurez choisi, quelques semaines avant votre mariage.

Ce repas test, boissons comprises, sera facturé au tarif préférentiel de :

- **42€ pour un menu de 4 plats**
- **52€ pour un menu 5 plats**

La réservation doit être faite au minimum 2 semaines à l'avance en précisant le choix du menu que vous souhaitez déguster.

Offre réservée à 6 personnes maximum.

ANIMATIONS, FLEURS...

Afin de faciliter vos recherches pour l'animation (droits SACEM inclus dans votre prestation), la décoration de vos tables..., l'équipe commerciale pourra vous soumettre les coordonnées de prestataires (sur demande, après confirmation de votre réservation).



LE VIN D'HONNEUR

Inclus dans votre privatisation

Le vin d'honneur est servi en extérieur
ou dans le patio.

Maximum 100 personnes

LES BOISSONS

Les bouteilles de vins sont à choisir dans
la carte des vins de notre restaurant.

Les softs sont à la bouteille :

- | | |
|---|-------|
| ◆ Jus de fruits - 1L | 6.00€ |
| ◆ Perrier, Soda divers - 1L | 6.00€ |
| ◆ Eau minérale plate & gazeuse
EAU FAGE - 1L | 3.00€ |

Prix nets 2025



LE COCKTAIL

Inclus dans votre privatisation

Forfait canapés n°1
8 pièces/personne

Canapé supplémentaire
4€ la pièce

CANAPÉS FROIDS

Blinis à la truite fumée des Pyrénées,
fleurette à la vodka

Pain aux fruits toasté garni de jambon
et fromage de chèvre frais

Nachos de guacamole à la banane

Piquillos farci à la mayonnaise de thon, huile d'ail

Toast de jambon Noir de Bigorre 24 mois frotté à
l'Espagnole

Man'ouché au zaatar et herbes aromatiques fraîches

Cube de saumon en gravelax



CANAPÉS CHAUDS

Gyoza aux crevettes

Txistorra grillée et grenaille confite au piment fumé doux

Focaccia gratinée aux vieux Comté

Boudin galabar snacké, condiment pomme verte

Crevette croustillante au saté

Croque Monsieur goût truffe

Croustillant de pieds de cochon

Samoussa de boeuf

Risotto aux champignons

(sous réserve de modifications)



MENU DÉCOUVERTE

MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, MIGNARDISES
INCLUS DANS LA PRESTATION

MISE EN BOUCHE



LA TOURTE

Pressé de céleri au pur brebis, jus d'une véritable ratatouille

OU

LES CREVETTES SAUVAGES

En ravioles aux herbes fraîches,
fin consommé de carcasses perlé à l'huile de piment Chipotle



ÉCHINE DE COCHON NOIR DE BIGORRE

Façon Sarcive, pulpe d'aubergines à la Pékinoise,
jus d'herbes fraîches de notre maraîcher

OU

LE CABILLAUD DE NOS CÔTES

Nacré dans une huile d'olive, courgettes grillées aux épices Cajun,
sauce vierge au jus de citron



LES FROMAGES

Buffet de fromages frais et affinés



LES DESSERTS À L'ASSIETTE

Rose façon Pavlova aux fruits de saison, chantilly à la rose

Cygne en choux croquants, crémeux à la framboise, ganache montée à la menthe

Sphère au chocolat au cœur coulant de caramel beurre salé,
sablé aux noisettes, crémeux pur praliné, mousse au chocolat



MIGNARDISES

SERVI DANS NOTRE GRANDE SALLE DE RESTAURANT (MAXIMUM 100 PERSONNES)



LES OPTIONS

PROPOSITION DE PLATS EN OPTION
(POUR TOUS LES CONVIVES)

OPTIONS POSSIBLES

(SUIVANT LES DISPONIBILITÉS)

25€ PAR PERSONNE

Supplément truffe Mélanosporum sur les entrées ou plats

25€ PAR PERSONNE

Supplément caviar Kaviari (Osciètre ou Baeri français) sur les entrées ou plats



LES ENTRÉES

Gravelax de saumon Bømlo aux herbes et agrumes du coin,
yaourt de notre confection à la pointe de fleur d'oranger, jus végétal anisé
Supplément 10€

Carpaccio de daurade royale assaisonné de notre huile d'olives délicatement citronnée,
quelques croûtons de focaccia, ciboulette fraîche, épices Sumac
Supplément 15€

Demie-tourte friande aux cuisses de volailles confites et champignons cuisinés,
sauce Périgueux à la truffe Mélanosporum
Supplément 20€

Langoustines vivantes raidies au beurre de crustacés,
nage de coquillages et achard de légumes comme à la Réunion
Supplément 20€



LES PLATS

Épaule d'agneau confite de longues heures aux épices douces,
tagliatelles fraîches, liées d'une sauce aux tomates confites et vieux comté
Supplément 10€

Saint-Pierre de belle pêche grillé au beurre de citronnelle,
robe de champignons bruns, Fregola Sarda au gorgonzola travaillée
comme un risotto et relevée d'une pointe de verjus
Supplément 20€

Tranche de boeuf Rubia Gallega mûré 40 jours au minimum,
pommes paille aux herbes potagères, jus des sucs condimenté à l'ail noir
Supplément 25€



LES DESSERTS

La pièce montée des mariés
Supplément 9€

Le Wedding cake
Supplément 9€



LES MENUS ENFANTS

EN OPTION

**POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS,
NOUS VOUS PROPOSONS :**

MENU À 25 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

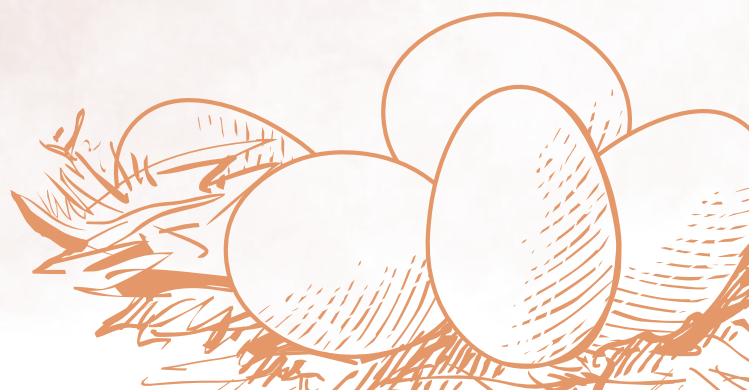
Consultez le service commercial
pour la composition du menu

MENU PETIT GASTRONOME 40 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

Même menu que les adultes, avec des portions adaptées

LE BRUNCH DU JOUR 2, 30€





LES FORFAITS BOISSONS

Les vins peuvent être modifiés en fonctions de la carte des vins du moment, sur demande
Les vins proposés ci-dessus, sont à titre informatif, ils seront confirmés lors du repas test.

FORFAIT N°1 INCLUS DANS LA PRIVATISATION

Vin blanc et rouge,
Eaux minérales, Cafés

Château Brondeau du Tertre
Entre-Deux-Mers blanc

Château Goudichaud
Graves de Vayres

Château Brondeau du Tertre
Bordeaux Supérieur

Château Goudichaud
Graves de Vayres

FORFAIT N°2 SUPPLÉMENT DE 15€ PAR PERSONNE

Vin blanc et rouge,
Eaux minérales, Cafés

Château la Fleur des Graves
Graves de Vayres blanc

Les Dames de Ferran
Pessac Léognan

Château Fleur des Graves
Graves de Vayres rouge

Château Bel Air
Graves de Vayres rouge

Château Montagne
Saint-Emilion rouge

FORFAIT N°3 SUPPLÉMENT DE 25€ PAR PERSONNE

Vin blanc et rouge au
choix du Sommelier
Eaux minérales, Cafés

Château la Croix de Pez
Saint-Estèphe rouge

Château Bel Rose
Lalande de Pomerol rouge

Château la Devine
Saint-Emilion grand cru

À LA CARTE

Forfait eaux minérales, cafés et thés
6€ par personne

+votre choix pour les vins, à la bouteille, à effectuer dans notre carte des vins

LE BRUNCH DU DIMANCHE

Inclus dans la privatisation
Boissons soft comprises*

Le brunch est servi au restaurant,
de **11h30** à **14h**



Salades fraîches & hors d'œuvre

Plateau de l'Ecailler



Nos plats chauds



La sélection de fromages affinés

Notre chariot de douceurs



*Eaux minérales, softs et café-thé, à discrétion
Vin en supplément à la bouteille
(voir la carte des vins)

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES



CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute réservation, quelque soit le type de prestation, doit être confirmée par écrit, accompagnée par un premier versement d'arrhes de 2000 € et des présentes conditions générales de vente signées.

Un deuxième versement d'arrhes de 3500 € vous sera demandé au début de l'année d'organisation de votre mariage. Enfin, le paiement de 80% du total de la facture estimée de votre prestation devra être versé au plus tard 1 mois avant votre mariage.

Ces sommes resteront acquises pour l'établissement en cas d'annulation à moins de 6 mois avant le début de la manifestation.

FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT

Conformément à la législation en vigueur, la salle de réception devra être libérée au plus tard à **4 heures du matin**.

GARANTIE DE COUVERT & DES CHAMBRES

Le nombre définitif de repas à servir doit être arrêté 30 jours avant le début de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base minimale lors de la facturation. Les menus seront arrêtés au plus tard un mois avant le début du repas.

Le nombre et le type exact de chambres réservées doivent être communiqués au plus tard 2 mois avant l'arrivée des clients, selon disponibilité.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

DÉPART DES CHAMBRES

Les chambres devront être libérées pour midi au plus tard. Au-delà, la chambre sera facturée pour une nuit supplémentaire.

DÉCORATION DE LA SALLE & EXTÉRIEURS

La salle peut-être décorée selon vos envies. Toutefois, aucune décoration ne peut être affichée aux murs et aux lustres. Également tout ce qui est confettis, paillettes, plumes, feux d'artifice, pétards ne sont pas acceptés sur la propriété.

ACCÈS À LA PISCINE

Par mesure de sécurité et de tranquillité pour la clientèle de l'hôtel, l'accès à la piscine est strictement interdit la nuit de 21h00 à 09h00. L'accès de la piscine est interdit lors du vin d'honneur et du dîner.

ASSURANCE

La direction de l'établissement ne sera pas tenue pour responsable des pertes, vols ou dégradations des biens matériels entreposés par le client. Le client est responsable de tout dommage causé lors de la manifestation ou de son séjour.

FORCES MAJEURES

La direction se réserve le droit d'annuler la manifestation en cas de force majeure ou cas fortuit l'y contraignant (guerre, incendie, grève, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, etc...).

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible de porter, en aucune manière, préjudice à l'établissement, qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

LITIGES

En cas de litige, la juridiction compétente est celle dont relève l'établissement.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

MODALITÉS DE PAIEMENT

Le solde de la facture est payable le lendemain de la manifestation au plus tard. Passé ce délai, une indemnité de retard sera calculée sur le taux d'escompte en vigueur à cette date, majoré de deux points.

L'organisateur est garant des « extras » (téléphone, mini-bar, bar, etc...) de ses invités qui ne seraient pas réglés à leur départ.

Date de la manifestation :

Le Client :

Fait le :

Signature précédée de la mention "lu et approuvé" :