



VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT - TRAITEUR



Réseau de Salles de Réception avec Hébergement et Service Traiteur

Offre Mariage

Organisez une Réception magique, clef en main ou sur mesure



Le Mariage chez VillageFani

Chers Futurs Mariés, toutes nos Félicitations !

C'est avec grand plaisir que nous vous accompagnerons dans l'organisation de vos noces. Faire confiance à VillageFani, c'est miser sur un groupe familial expert dans l'organisation de mariages depuis 35 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 !

3 Avantages de se Marier chez 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 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 all inclusive... Hébergement en Suite, face à la piscine... Accueil VIP à l'aéroport par notre Chauffeur. Un Hammam - Gommage - Massage offert en couple dans notre Spa Hors Vol

* Pour toute prestation d'un montant minimum de 5000€.



Le Vin d'Honneur



Le Vin d'Honneur Classique

🕒 18h - 20h30

Vaisselle de buffet incluse
Hors Nappage* - Hors Service

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes
Fruits Exotiques séchés

PAIN DE CAMPAGNE SURPRISE

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

MINI WRAP

Chorizo et Pesto

CANAPÉS COCKTAILS ASSORTIS SUR PLATEAU

Foie Gras sur Toasts et Pain d'Épices
Fromage Onctueux aux Fines Herbes sur Pain aux Noix
Saumon fumé Maison et Beurre Citronné sur Pain de Mie aux Céréales

LES VERRINES

Mousse d'Avocat et Crevettes en Cocktail

LES MISES EN BOUCHE CHAUDES

Accras de Morue - Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée

UN ATELIER ANIMÉ

Plancha de St Jacques et Crevettes Marinées à l'Aneth

12€ / PERS

Enfants 5-12 ans : ½ tarif

** Nappage offert dans les établissements VillageFani*



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)	25€
Porto	20€
Ricard/Pastis	20€
Martini	20€
Campari	25€
Suze/Avèze/Salers	20€

BIÈRE

Bière Pression Leffe (6L)	40€
---------------------------	------------

Si vous apportez vos propres boissons :
PAS DE DROITS DE BOUCHON !
Location de la Verrerie en supplément à prévoir.

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
Gratin de Saucisses au Vin Rouge

ATELIER TOASTEUR 2

Mini Croque-Monsieur
Magret de Canard Fumé au Pruneau

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
Escargots à la Crème

ATELIER PLANCHA FOIE GRAS

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

ATELIER BARBECUE

Mini Merguez
Mini Chipolatas

ATELIER PLANCHA VIANDE

Filet de Bœuf
Filet de Canard
Emincé de Volaille (60g/pers)

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, Casher, Sans Gluten, Végétarien...)





Le Dîner de Mariage

🕒 20h30 - 1h

Vaisselle incluse

*Hors Boissons - Hors Service - Hors Nappage**

Menu Charme

Velouté de Potiron en Petite Verrine

OU

Mille Feuilles de Dos de Loup au Champagne
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

OU

Emincé de Volaille aux Olives et Citrons confits
Cuisse de Canard Confité 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 Forêt Noire

Sur Buffet : Farandole des Desserts
(3 Minis Pâtisseries assorties)

27€ / PERS



Menu Séduction

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

OU

Mousseline de Truite sur velouté de Poivron Rouge
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 Confits, Toasts en duo

OU

Pâtissière de Veau aux Parfum des Bois

OU

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 Forêt Noire

Sur Buffet : Farandole des Desserts
(3 Minis Pâtisseries assorties)

32€ / 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

OU

POËLE GÉANTE :

Truffade. Aligot. Couscous. Paëlla...

OU

BROCHE PARTY

BARBECUE VERTICAL :

Cochon de Lait ou Pièce de Bœuf (+5€)
Pommes de Terre Boulangères

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

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 Forêt Noire
Farandole des Desserts
(3 Minis Pâtisseries assorties)

36€ / PERS



MENU PRESTATAIRE

17€

MENU ENFANT

Jus d'Orange
Petite assiette de Jambon - Tomate
Nuggets - Pommes de Terre
Glace

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

17€/PERS



Si vous apportez votre propre vin : PAS DE DROITS DE BOUCHON !

Forfait Vin apporté (1 verre à Vin, Eau plate, Eau gazeuse, Café)

5€/pers

Forfait Softs à volonté le temps du repas (Coca, Ice tea, Orangina ou Oasis, Eau plate, Eau gazeuse)

7€/pers

CHAMPAGNE

Champagne de Propriétaire

75 cl 25 € / BOUTEILLE
150 cl 55 € / BOUTEILLE

Si vous apportez votre propre Champagne, location de la verrerie en supplément à prévoir.

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 (Jus d'Orange, Coca, Orangina, Ice Tea...)

1 € / PERSONNE

Bouteilles classiques d'Alcool 70/75 cl (Vodka, Whisky, Gin, Tequila...)

25 € / BOUTEILLE



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...

5€/pers

🕒 A partir de 11h30 : *Brunch*

Le Brunch Buffet

Service et Vaisselle inclus - Présentation en buffet

Le Brunch Truffade

Émincé de Melon
 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
 Sorbets
 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
 Sorbets
 Café
 Vins Rouge et Rosé
 Eaux Plate et Gazeuse

18€/PERS

21€/PERS

Enfants 5-12 ans : ½ tarif

HORS DES DOMAINES VILLAGEFANI

Hors Nappage - Sans Service

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

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

14€/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.

350 €



Les Prestations nécessaires



LE NAPPAGE

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

Nappes Coton carré 220x220 ou rectangle 150x250	12€/unité
Serviettes Coton	1€/pers
En cas de cire de bougie sur les nappes	+5€/unité
En cas de trou / brûlure / tâche indélébile	+80€/unité

LA VAISSELLE

Verres à eau	0,5€/pers
Verres à vin	0,5€/pers
Flûtes du vin d'honneur	0,5€/pers
Bonbonne	15€/unité
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
- 1€/pers - Minimum 50€
- Offert dans les établissements VillageFani

Le SAMEDI

- Nombre de serveurs et de cuisiniers calculé en fonction du nombre de convives
- Arrivée 2h avant le vin d'honneur soit environ 16h
- Départ après le service du gâteau soit environ 1h du matin
- 25€ / heure / personne TTC charges incluses

Toute heure supplémentaire en dehors des plages prévues sera facturée au même tarif : 25€ TTC / heure / personne

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 10 jours avant l'évènement, seront remis le vendredi, veille de la prestation et jour de l'installation.

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

04 77 69 35 49 – 07 78 66 41 77 – 06 09 81 27 07