

Mas de Cure Bourse

Marriage





*De la cérémonie à la soirée dansante bénéficiez d'un cadre exceptionnel  
pour des instants inoubliables*

Hotel \*\*\* de Charme et Restaurant, le Mas de Cure Bourse ancien Relais de Poste du XVII<sup>e</sup> siècle est un authentique mas provençal aux portes du Luberon, à quelques kilomètres d'Avignon et de Cavaillon et à deux pas de l'Isle sur la Sorgue. Il est situé en pleine campagne au milieu des vergers.

Vous pourrez y célébrer votre union, aux beaux jours, avec une cérémonie dans le parc ombragé ou au bord de la grande piscine, un écrin de verdure, peuplé d'imposants platanes ou de chênes plusieurs fois centenaires. En hiver, vous pourrez profiter de l'ambiance chaleureuse de la salle des Voûtes.

Pour vous, notre chef Arnaud Guyet sélectionnera les meilleurs produits de Provence. Il élabore une cuisine de qualité avec des produits de saison. Ses plats « fait maison » ont déjà séduit nombres de nos clients et ne laisseront pas indifférents vos invités.

Pour votre réception, le Mas de Cure Bourse est l'endroit idéal, vous trouverez ci-dessous une présentation de la prestation complète que nous vous proposons : le lieu de réception, la restauration, des logements à votre disposition puis les tarifs de la privatisation, des menus et des formules apéritives.

Nous sommes à votre écoute pour l'organisation de ce jour unique.



## Nos atouts

Offrez à vos invités

Un mas provençal en pleine campagne au milieu des vergers où il sera facile de stationner

Votre cérémonie en extérieur dans un cadre champêtre pour vos photos

La privatisation des lieux (intérieur et extérieur)

Un service personnalisé

Votre arrivée le jour J à l'heure qui vous convient

Possibilité de vous marier le vendredi ou en semaine

Une formule clé en main  
qui vous ressemble

Une cuisine authentique

# La terrasse



Vous pourrez organiser votre déjeuner ou dîner de mariage sur la terrasse fleurie et ombragée.



# La piscine

Espace idéal pour votre apéritif, buffet de boissons, bar à petits fours ou ateliers s'inviteront à merveille dans ce cadre bucolique.



# La salle des voûtes

Notre salle de réception : la salle des Voûtes est spacieuse et lumineuse. D'une superficie de 100 m<sup>2</sup>, elle peut accueillir jusqu'à 70 personnes assises avec piste de danse. Nous avons la possibilité de faire dîner les enfants dans un salon privé.



# La structure



Au-delà de 70 personnes et si vous ne souhaitez pas dîner en extérieur, nous vous proposons de faire installer une structure/tente dans le parc. Nous vous communiquerons les coordonnées des prestataires avec qui nous avons l'habitude de travailler à la fin de la brochure. Ces prestataires pourront vous conseiller au mieux.



# La privatisation

Profitez de tous les espaces de l'établissement : l'hôtel et ses 14 chambres, la piscine, le parc, la terrasse, les salles de restaurant et la salle de réception. Notre site deviendra le votre pour ce jour inoubliable.

Le tarif de la privatisation inclut les 14 chambres de l'hôtel soit 37 couchages (hors taxe de séjour).



Le charme provençal, tommettes au sol, poutres au plafond sauront séduire vos invités.

Les chambres sont équipées de télévision, d'un plateau de courtoisie et d'une salle de bain avec baignoire ou douche.

Elles disposent toutes d'une climatisation réversible.





### **La Chambre ECO**

Nos 2 chambres Eco sont climatisées et équipées de lit double (160 x 200), d'une salle de bain privative avec baignoire. Elles sont situées au 2e étage. Leur superficie est de 17m<sup>2</sup>.

### **La Chambre CLASSIQUE**

Nos 4 chambres classiques sont climatisées et équipées de lit double (160 x 200), d'une salle de bain privative avec baignoire. Leur superficie est de 22 m<sup>2</sup>.



### **La Chambre CONFORT**

Nos 4 chambres confort sont équipées de lit double (160 ou 180) ou de lits jumeaux (90). Certaines d'entre elles peuvent accueillir 3 personnes (lit double + lit simple ou 3 lits simples), d'une salle de bain privative avec baignoire ou douche. Leur superficie est de 25 m<sup>2</sup> à 30 m<sup>2</sup>.



### **La Chambre SUPERIEURE**

Nos 3 chambres supérieures bénéficient en plus des équipements des chambres confort, d'un coin salon avec canapé. Elles mesurent entre 33 et 39 m<sup>2</sup>, elles peuvent accueillir 4 à 5 personnes.

### **La SUITE FAMILIALE**

Notre suite familiale est composée de deux chambres communicantes et de deux salles de bains. La chambre parentale est équipée d'un lit en 140 l'autre chambre d'un lit double en 160 ou de 2 lits en 90. Les salles de bain sont équipées de baignoire.



## Tarifs :

Les chambres doivent être libérées à 11h au plus tard.

Une rooming liste vous sera demandée au moins 15 jours avant.

Vous pouvez étendre la privatisation du Mas jusqu'au dimanche 15h avec un supplément de 1500 €.

	De Juin à Septembre	Avril/Mai/Octobre	De Novembre à Mars
Du Samedi 16h au Dimanche 10h	7000€	4500€	4000€
Du Vendredi 16h au Dimanche 10h	9500€	7500€	4500€

## La cérémonie

Vous avez la possibilité d'organiser  
une cérémonie dans le parc à  
l'endroit  
de votre choix.

La location des chaises est à votre  
charge.  
Tarif : 2 € par personne



## Les rafraichissements

A l'arrivée de vos convives, avant votre cérémonie ou pendant vos photos de groupe, nous vous proposons, en option, le service de Citronnade, Orangeade et eaux minérales fraîches.



Ces boissons sont proposées en libre service avec des gobelets cartons.

Citronnade et Orangeade : 4 € par personne

Offert pour les enfants

Inclus dans cette option : une table rectangulaire, le nappage blanc, 2 bonbonnes en verre de 10 L, gobelets en carton, les boissons renouvelées pendant 1 heure.

Non inclus dans cette option : la décoration (fleurs, vases, étiquettes...)

# Le vin d'Honneur

## **Marquissette**

Cocktail réalisé à base de blanc de blanc et citron, servi en bonbonne en verre ou grande vasque

Au tarif de 10€ par personne

## **Les Classiques**

Pastis/Whisky/Martini

Au tarif de 10€ par personne

## **Champagne**

Champagne « B. Gaucher », des bulles fraîches et pétillantes en provenance de l'Aube.

Au tarif de 16€ par personne



## **Martini provençal**

Cocktail à base de vin rosé, crème de mure, sirop de pêche et rhum, servi en bonbonne en verre ou grande vasque

Au tarif de 12€ par personne

## **Vin**

« Blanc & Rosé », Domaine Chasson, Vin de Pays

Au tarif de 6 € par personne

# Le cocktail

## La formule Conviviale

Durée du service entre 1h30 et 2h

3 Pièces Apéritives Par Personne

2 Ateliers au choix

Eaux, Jus de Fruits, Sodas  
à discrétion

25 € par personne



## La formule Traditionnelle

Durée du service entre 1h et 1h30

8 Pièces Apéritives Par Personne

Eaux, Jus de Fruits, Sodas  
à discrétion

19 € par personne

Chacune d'entre elles peuvent être **modifiées à souhait** et complétées par les ateliers proposés ci après.

### Notre sélection de pièces apéritives :

#### Froide :

- Blinis Saumon fumé
- Gaspacho du moment
- Mini club sandwich
- Navette garnie
- Cannelé salé
- Involtini de jambon
- Tortillas variées

#### Chaud :

- Feuilletés
- Crevette panée
- Samossa varié
- Croustille d'escargots
- Muffins salés
- Moelleux salés
- Cromesqui fromage/tomate/herbes de Provence

Au tarif de 2.50 € par pièce

# Les Ateliers

Les Ateliers sont des préparations (cuissons ou découpes) réalisées par notre chef et son équipe devant vos convives. Elles sont proposées en complément de votre formule Cocktail et/ou en remplacement de votre entrée. Les quantités pour chaque animation correspondent à 2 ou 3 pièces/personne selon l'atelier.



10€  
par personne et  
par atelier

## Chaud

**La Plancha Basque** : Piquillos/chorizo/persillade au piment d'Espelette & chipirons à la plancha en persillade basque

**Le coin viande près du feu** : Cuisson au brasero, viande de bœuf, volaille, canard, agneau mariné. Sauce à disposition.

**Le coin poisson près du feu** : Cuisson au brasero. Crevette, joue de lotte, pétoncle mariné, aiguillette de saumon marinée. Sauce à disposition.



# Les Ateliers

**Bar à tomates & mozzas** : Patchwork de tomates anciennes de pleine terre, mozzarella sous plusieurs formes. Condiments : pesto, fromage à votre goût.

**Bar provençal** : Dégustation de produits régionaux, tapenade, anchoïade, houmous, caviar d'aubergines, tomate confite, croutons aillés et huile d'olives.

**Bar à sashimi** : Découpe de poissons mariné / cru / fumé à la demande. Large choix de vinaigres, assaisonnements et condiments.

Bar à charcuterie : Dégustation de charcuterie corse et « bleu, blanc, cœur » ; coppa, lomo, épaule.



10€  
par personne et  
par atelier

# Les Menus

## « En Vogue » :

Au tarif de 52 €

Mise en bouche + plat + fromage + dessert

## « Tradition Ma Passion » :

Au tarif de 65 €

Entrée + plat + fromage + dessert

## « Classique & Chic » :

Au tarif de 69 €

Mise en bouche + Entrée + plat + fromage + dessert

## « Maestria » :

Au tarif de 79 €

Entrée froide + poisson + viande + fromage + dessert

## « Sur Mesure » :

Sur devis

Choix des produits et composition du menu en collaboration avec le Chef

Toutes les formules incluent :

Pain boule

Café

Eau minérale

(1 bouteille pour 3 personnes)

Nous avons conçu des formules complètes, celles-ci sont modifiables et peuvent-être complétées selon vos goûts et vos envies par les surprises, animations desserts ou autres pièces montées.



# Les enfants

## **Mini Formule :**

Plat chaud et dessert (portions enfant)  
Suprême de volaille et écrasée de pomme de terre, mi-cuit ou glace.

Au tarif de 20€ par enfant



## **LES PRESTATAIRES**

Idéal pour les animateurs de votre soirée.

Un menu composé, d'un plat et d'un dessert

Au tarif de 25 € par personne

## Les mises en bouche



Le chef vous propose un large choix d'entrée, plat et dessert entièrement personnalisable et modulable. Le service de vos plats sera réalisé à l'assiette.

Equivalentes à des "demi entrées", les mises en bouche sont une alternative plus légère à une entrée, conseillées suite à un apéritif copieux :

Gaspacho maison, croustillant parmesan

Ou

Rafraichit de concombre et verveine

Ou

Fraîcheur de carottes au cumin,  
chips de jambon

Ou

Velouté de Butternut, mascarpone et basilic

## Pour débuter



Saumon mariné comme un gravelax aux herbes fraîches et condiments,  
ravigote d'avocats, pickels de légumes,  
crumble végétal

Ou

Pressé de foie gras et jambon persillé,  
confit d'échalotes au vin du Ventoux,  
pain croustillant

Ou

Sablé parmesan, jambon ibérique,  
crémeux comme un guacamole, coulis de tomate aux condiments

Ou

Rouget comme une bruschetta, rouget snacké,  
cake au chèvre, coulis piquillos

*Pour continuer*



### **Les Classiques**

Kouloubiac de saumon label rouge, mousseline de courgettes, légumes rôtis et beurre blanc au vin du Ventoux

Ou

Le mignon de porc comme un Wellington, mousseline de petit pois et légumes rôtis, sauce foie gras

### **Les régionaux**

Epaule d'agneau\* confite 12 heures aux saveurs de Provence, caviar d'aubergine, pommes paille et jus au thym

Ou

Filet de dorade de Méditerranée rôti au romarin, mée de légumes à l'ail, sauce vierge aux tomates confites

### **L'incontournable**

Tournedos de veau Rossini : tournedos et escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce périgourdine  
Supplément de 5 €

# Pour Suivre



## LES FROMAGES

Trilogie de fromage

Ou

La cervelle de canut, croustille de pain et  
salade d'herbette

Ou

Comme un nougat de chèvres aux fruits secs,  
jeunes pousses

## SURPRISE

Pour une pause digestive et rafraichissante, le chef vous propose

Sorbet Provençal : Sorbet Poire et Marc de Provence

Ou

Façon colonel : Sorbet citron et Limoncello

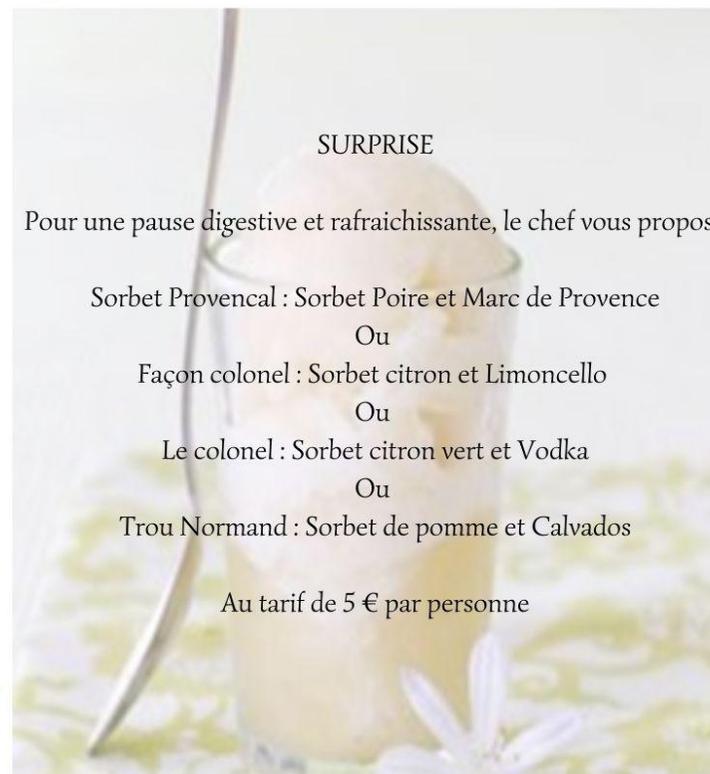
Ou

Le colonel : Sorbet citron vert et Vodka

Ou

Trou Normand : Sorbet de pomme et Calvados

Au tarif de 5 € par personne



*Pour Finir*

**LES DESSERTS**

Mariage chocolat pistache et touche griottes

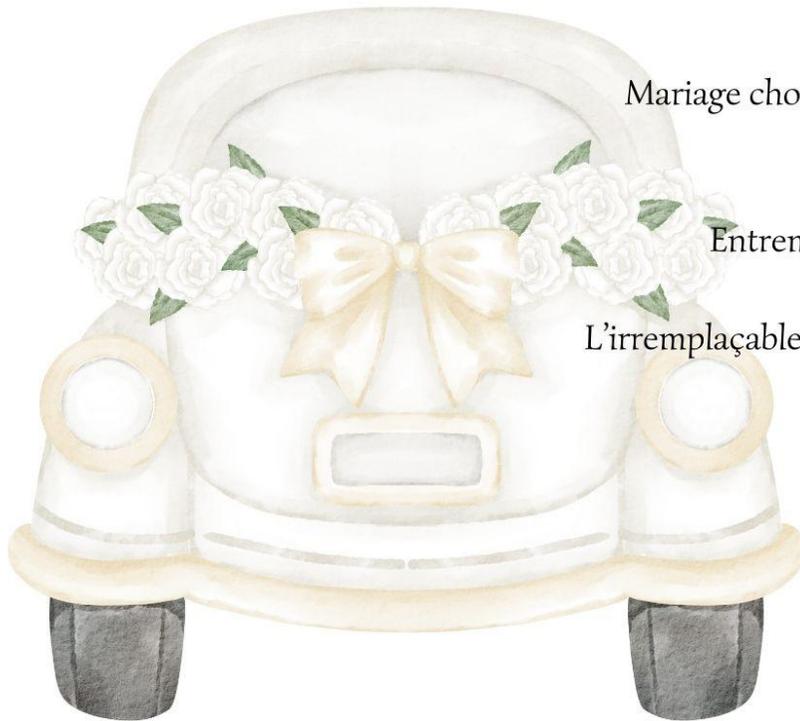
Ou

L'exotique

Entremet mangue, passion, coco

Ou

L'irremplaçable vacherin au parfum de votre choix



# Les boissons

## Pour le dîner:

Ce forfait pourra être agrémenté par les boissons fournies par vos soins, à votre demande, nous pourrions vous proposer des forfaits personnalisés.

Vin La Réserve du Mas de Cure Bourse - 1 bouteille pour 3 personnes Au tarif de 15 € par personne



## Pour la Soirée

Un bar de nuit pourra vous être proposé en libre service en buffet avec glaçons (gobelets carton)

Soda ou jus de fruits : 5 € par personne

Bouteille d'Alcool (JB, Get, Gin, Poire, ...) : 60€ par bouteille

Champagne « Bernard Gaucher » : 40 € par bouteille

Vous pourrez apporter votre champagne, servi pour le dessert, nous ne facturons pas de droit de bouchon pour le service de votre champagne.

## Indications pour vos boissons :

### Apéritif

En moyenne sur 2h d'apéritif, une personne consomme 3 verres d'alcools,

Une bouteille de Pastis = 40 doses – Une bouteille de Whisky = 20 doses,

Un litre de kir = 8 verres,

### Dîner

Prévoir : 1 bouteille de vin pour 3 personnes

Une bouteille de vin 75 cl = 7 verres,

Une bouteille de champagne = 6 coupes, prévoir 1 bouteille pour 3 personnes pour le dessert



## Les options



### **La pyramide de macarons**

Vous pouvez la proposer en complément de la pièce montée, du dessert de votre choix ou la disposer en libre service en accompagnement de votre bar de nuit.

2.50 € par pièce (minimum 50 pièces)

### **Mise à disposition des lieux**

Afin de faciliter vos préparatifs, nous mettons les lieux à votre disposition (hors terrasse & suivant les disponibilités du Mas)

l'après-midi précédant le Jour J de 14h à 17h.

Vous pourrez décorer les lieux en toute tranquillité.

Les tables seront dressées selon la mise en place que vous nous aurez communiqué.

Cette mise à disposition est Offerte



### **Votre pièce montée livrée au Mas**

Vous pouvez faire livrer votre pièce montée préparée par le pâtissier de votre choix.

Nous la conserverons pour vous et la présenterons en salle après votre diner.

Service et découpage : 3.50 € par personne

# Le Brunch



Le brunch vous est proposé sous forme de buffet avec vaisselle et verrerie.

## **Le sucré**

Mini viennoiseries, pancakes,  
Fromage blanc et coulis de fruits,  
Céréales,  
Salade de fruits,  
Assortiment de pain, beurre, miel et confitures,

## **Le salé**

En libre cuisson œufs mollets ou coques,  
Omelette et œufs brouillés à la demande,  
Bacon grillé,  
Petites saucisses & pomme de terre sautées,  
Scones au cheddar,  
Salade verte,  
Fromages et charcuteries en plateau,  
Saumon Bellevue,  
Moutarde & Ketchup

## **Les boissons**

Café, thé, chocolat, eaux minérales  
Assortiment de jus de fruits

Prix par personne : 36 €  
Tarif garanti à partir de 40 personnes  
(en deçà, devis à la demande)



# Le Barbecue



## Les boissons

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2  
Café / thé servi en buffet

**Prix par personne : 42 €**

Tarif garanti à partir de 40 personnes (en deçà, devis à la demande)

Pissaladière

## Assortiment de salades en buffet

Taboulé fraîcheur libanais,  
Patchwork de tomates au basilic,  
Coleslaw

## Grillades par notre chef devant vos convives

(2 éléments au choix)

Saucisse / Merguez de Camargue,  
Poulet mariné ail/thym,  
Travers de porc aux épices, miel et romarin,  
Bœuf mariné à la thaï,  
Canard aux piments d'Espelette,

Proposé avec une garniture au choix :

Pommes de terre Grenaille aux parfums de garrigue,  
Mêlée de légumes verts aux pignons de pin,  
Pressé de légumes confits à l'ail

## Fromages au plateau

## Assortiment de salades de fruits

# Le buffet de Provence

## **Assortiment de salades en buffet**

Salade Niçoise,  
Salade fraîcheur pomme/crevette,  
Salade de tomate à l'Origan,

## **Roti de porc à la Sauge ou Poulet à l'estragon**

Papeton d'aubergines & coulis de tomate au basilic,  
Flan de courgettes au chèvre,

## **Fromages et charcuterie au plateau**

## **Assortiment de salades de fruits**

## **Les boissons**

Eaux minérales en bouteilles Verre – 1 bouteille pour 2  
Café / thé servi en buffet



## **Prix par personne : 32.00 €**

Tarif garanti à partir de 40 personnes (en deçà,  
devis à la demande)

**Inclus dans les formules :** les tables de buffet et  
du déjeuner,

la mise de table avec couverts et verrerie, les  
glaçons, le pain, la fourniture  
& le service à volonté des boissons non  
alcoolisées, le service par notre  
personnel de 11 h à 14 h30 ou durée équivalente.

Non inclus : la décoration  
des buffets et des tables, les boissons alcoolisées  
(à commander en option)

# Petit Recap

## La privatisation

\* La privatisation des lieux comprend :

- l'accès au parking pour l'ensemble des invités,
- la mise à disposition de l'espace piscine, les jardins nord, les 2

hectares de parc et la salle de réception

- la mise à disposition des tables rondes et des chaises non houssées, jusqu'à 80 personnes

- la mise au frais de l'ensemble de vos boissons alcoolisées réceptionnées quelques jours avant la réception

- le nettoyage des lieux à la fin de la soirée

\* L'heure de fin d'animation musicale est fixée à 3 h sans supplément puis rangement.

\* La réservation du site n'est effective qu'après signature du devis, du contrat et du versement d'un acompte.

Les prestations restauration

\* **Les tarifs annoncés comprennent :**

- la mise de table avec nappage pour les tables et les buffets extérieurs, les serviettes
- la vaisselle, la verrerie jusqu'à 80 personnes

## Toutes les formules restent modulables et personnalisables

- la fourniture des glaçons
- la prestation de service jusqu'à 2 heures pour la brigade,
- pour une réception de mariage, le service est inclus de 18 h à 3 h (équipe réduite à partir de 1 h avec service du café en open bar ainsi que de vos boissons de soirée)
- pour le brunch, le service est inclus de 11h30 à 16h, toute heure supplémentaire au delà du forfait et jusqu'au départ de l'ensemble de vos convives, sera facturée 200 € par heure.

### Généralités

Les tarifs annoncés sont TTC, ils sont soumis à modification selon hausse éventuelles par les autorités. Les photos sont non contractuelles et incluent, parfois, du matériel loué ou fourni par les clients.

# Informations pratiques

## Déco / fleuriste

Les prestations proposées n'incluent pas la décoration des tables ni des salles. Aussi, sachez que nous pouvons vous orienter vers des professionnels de qualité qui sauront, à coup sûr, répondre à vos attentes.

## L'animation musicale

Le Mas de Cure Bourse n'impose pas de prestataire. Toutefois, recevant des intervenants différents régulièrement, nous sommes à même d'orienter vos recherches en fonction de vos attentes.

## Garderie enfant

La garde d'enfant lors d'un mariage est la solution rêvée pour que tout le monde profite pleinement de la fête.

Enfance en Provence 06.81.22.60.21 ou 06 24 76 39 40

Quenottes et Petons 06.20.62.38.99

## Logements à proximité du Mas

En complément des logements de l'hôtel, vous pourrez aussi proposer à vos convives les gîtes et chambres d'hôtes situés dans un rayon de 5 kilomètres autour du Mas. N'hésitez pas à nous solliciter, par mail ou téléphone, afin d'obtenir la liste de ces hébergements.

## Photographe

COSTE Photographies 06 98 10 32 25 – [www.pierreemmanuelcoste.com](http://www.pierreemmanuelcoste.com)

Photo Univers 04 90 02 67 58 / 06 86 38 45 43 – [www.photounivers.com](http://www.photounivers.com)