



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 livrai 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 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 90 couchages en formule gîte. Chambrées de 2 à 16 lits avec sanitaires en dehors de la chambre ou bungalows de 6 places avec sanitaires

✿ 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 - 3,50 €/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

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

Gaspacho

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, poêlé et en terrine 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 +4.5€/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 €

🍷 Trinquefougasse

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

14 €

🍷 Collection spéciale

Domaine Montrozier
Cote de Millau - Syrah - Cabernet -
Sauvignon - Gamay 13°

18 €

🍷 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

🍷 Rebelle

Domaine Montrozier
Cote de Millau - Chenin blanc 13°

17,50 €



Les Vins

Rosé

✿ **BianCa**

Domaine Caujolle Gazet
100 % Carignan blanc

25 €

✿ **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/
AOC Coteaux du Languedoc
90% Grenache – 10% Syrah - 13.5°

- la bouteille 75 cl 12 €

✿ **IV Pierre**

Domaine d'Archimbaud/ St Saturnin
AOC Coteaux du Languedoc
35% Grenache - 35% Cinsault - 30% Sirah - 13°

- la bouteille 75 cl 13 €

Blanc

✿ **La Calade**

St Saturnin /Vin de pays d'Oc
Carignan blanc - Grenache blanc – Viognier –
Marssanne - 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 €



Les Vins

Champagnes & Mousseux

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

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



Soirée

Formule Open Bar - 15 €/ pers

✿ Punch
✿ Jus de fruits
✿ Eau plate et gazeuse

✿ Panière de fruit
✿ Bière à la pression
Autres alcools tarifs à la bouteille sur demande

Soupe à l'oignon

A l'aube le dimanche matin proposez à vos invités la soupe à l'oignon 8€/ personne



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

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

Les Boissons

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

Toutes nos formules sont modifiables e ajustables à vos envies et votre budget

Toutes nos formules sont modifiables e ajustables à vos envies et votre budget

Toutes nos formules sont modifiables e ajustables à vos envies et votre budget



Tarifs TTC sur base de 120 personnes. Autres nombres de convives; tarifs sur budget

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 €

Soirée

60 personnes	80 personnes	100 personnes	120 personnes	150 personnes
16,50 €	16,00 €	15,50 €	15,00 €	14,50 €



Domaine de Gaillac

12230 SAUCLIÈRES

05 65 62 26 85

contact@arnalgaillac.com

www.arnalgaillac.com