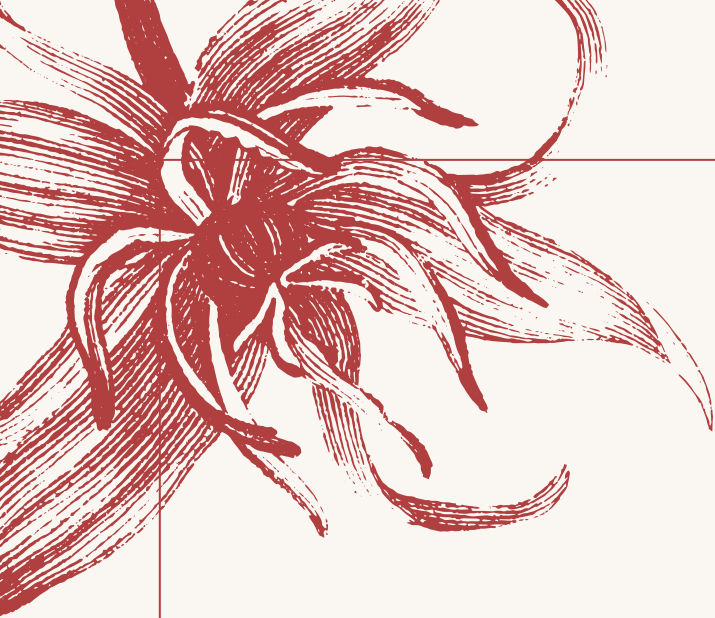




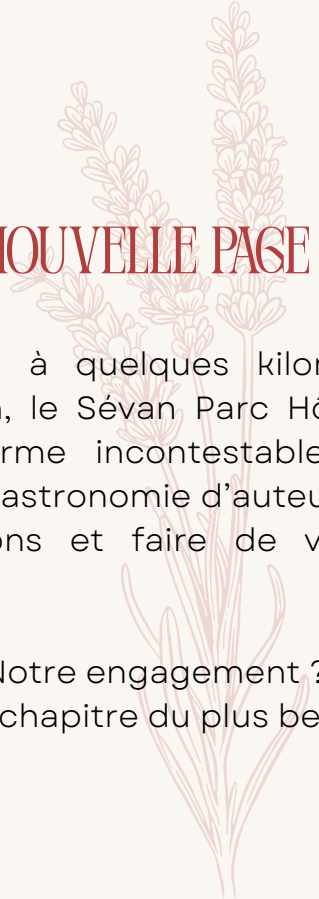
SÉVAN PARC HÔTEL

PLAQUETTE DE PRÉSENTATION MARIAGE 2027



SÉVAN PARC HÔTEL
★★★★





ÉCRIRE UNE NOUVELLE PAGE EN PROVENCE

Au cœur de la Provence, à quelques kilomètres des sites les plus emblématiques du Luberon, le Sévan Parc Hôtel vous accueille dans un écrin de verdure au charme incontestable. Entre nature préservée, élégance architecturale et gastronomie d'auteur, chaque détail a été pensé pour sublimer vos émotions et faire de votre mariage un moment inoubliable.

Notre engagement ?

Écrire avec vous le chapitre du plus beau jour de votre vie

UN LIEU D'EXCEPTION AU COEUR DU LUBERON

À Pertuis, aux portes du Luberon, le Sévan Parc Hôtel et son restaurant gastronomique L'Olivier vous invitent à célébrer votre mariage dans un lieu où la nature inspire, la gastronomie enchante, et chaque détail reflète un savoir-faire familial empreint d'exigence et d'authenticité.

Nichée au cœur d'un parc paysager de deux hectares, cette adresse vous offre un cadre aussi modulable qu'élégant.

NOS ÉQUIPEMENTS

ESPACES DE RÉCEPTION

- Salle climatisée de 250 m² (30 à 150 convives)
- Salle communicante dédiée aux enfants
- Grande terrasse provençale
- Grand parc 1,5 hectares

HÉBERGEMENT & ART DE VIE

- 47 chambres spacieuses
- Une très grande piscine & jacuzzi
- 3 pistes de padel & 1 terrain de tennis

*attention la piscine et le jacuzzi sont accessibles seulement dans le cadre de la privatisation ou bien si vous logez dans notre hôtel (fermeture selon la saison)

LA SIGNATURE DU CHEF CHRISTOPHE PULIZZI

Formé à la rigueur des grandes maisons et nourri d'un attachement profond au terroir provençal, il signe une cuisine d'auteur à la fois élégante, précise et résolument gourmande.

Loin des menus impersonnels, le chef Christophe Pulizzi imagine pour vous une gastronomie sur mesure, à la fois raffinée, généreuse et pensée pour sublimer chaque instant de votre mariage.

Des bouchées délicates du vin d'honneur jusqu'à la pièce montée, tout est conçu pour surprendre, et ravir les papilles de vos invités.

Alliant créativité et maîtrise, son savoir-faire s'adapte aux exigences d'un service événementiel de haut niveau.





LE DÉROULEMENT DE VOTRE RÉCÉPTION

1

LE RAFRAICHISSEMENT :

Dès l'arrivée de vos invités, un rafraîchissement est servi sur la terrasse, pour débiter la journée en douceur et favoriser les retrouvailles. Citronnade maison, jus frais, eaux minérales et sodas.

2

LA CÉRÉMONIE LAÏQUE (OPTION) :

Offrez-vous un instant d'exception au cœur du parc arboré pour échanger vos vœux. Dans ce décor paisible entouré d'oliviers, la cérémonie laïque se déroule en toute intimité, dans une atmosphère élégante et authentique, idéale pour célébrer votre engagement.

3

L'APÉRITIF :

Sur la terrasse, l'apéritif en open bar est accompagné de bouchées soigneusement élaborées et servies au plateau. Ce moment gourmand, à raison de six bouchées par personne, crée une ambiance chaleureuse où kir, punch, whisky, vins et boissons sans alcool sont proposés à discrétion.

4

LES ATELIERS :

Selon la formule retenue, l'apéritif peut être enrichi d'ateliers culinaires animés par notre brigade : brasero, risotto, bouillabaisse, découpe de saumon fumé ou foie gras poêlé. Une expérience interactive et savoureuse qui enchante les invités et prolonge la convivialité.

5

LE PASSAGE À TABLE :

Les convives prennent ensuite place pour le dîner, servi en salle climatisée ou en extérieur selon la saison et la formule. Un service élégant accompagne ce moment fort du mariage, permettant de savourer un repas raffiné dans un cadre soigné.

6

LA SOIRÉE DANSANTE :

La soirée se poursuit ensuite en musique dans la salle de réception, jusqu'à quatre heures du matin. Les invités profitent d'une ambiance festive et personnalisée, idéale pour prolonger la magie de votre mariage et célébrer ce moment unique entourés de vos proches.





LES DIFFÉRENTES FORMULES

Découvrez ci-dessous nos trois formules, pensées pour s'adapter à chaque style de mariage. Vous retrouverez le détail complet des menus à la page suivante.

LA FORMULE GASTRONOMIQUE

Rafraîchissement
Apéritif sur la terrasse ou dans le parc
Dîner et danse dans notre salle de réception

Tarif : 162 euros par personne

LA FORMULE GOURMANDE

Rafraîchissement
Apéritif sur la terrasse ou dans le parc
Ateliers durant l'apéritif
Dîner et danse dans notre salle de réception

Tarif : 162 euros par personne

LA FORMULE CHAMPÊTRE

Rafraîchissement
Apéritif sur la terrasse ou dans le parc
Ateliers durant l'apéritif
Dîner sur la terrasse ou dans le parc
Danse dans notre salle de réception

Tarif : 220 euros par personne

Conditions

Tarifs valables à partir de 50 convives.
Pour moins de 50 personnes :
devis personnalisé sur demande.

LES PROPOSITIONS CULINAIRES DU CHEF



LA FORMULE GASTRONOMIQUE

COCKTAIL APÉRITIF

Kir, punch, pastis, vermouth, whisky,
vins, boissons sans alcool et eaux
minérales

Bouchées apéritives (6 pièces / pers)

PASSAGE À TABLE

ENTRÉE

La fleur de courgette,
farci à la bisque onctueuse et
accompagnée d'une crème de
courgette au basilic.

POISSON

La pêche du moment, accompagnée
d'un risotto à la milanaise safranée
et d'une bisque de homard.

ET

VIANDE

Le bœuf Wellington dans sa version
traditionnelle, avec une brioche au foie
gras et aux champignons, servi avec des
pommes de terre confites et un jus de
porto rouge.

Le vin est servi à hauteur d'une bouteille
pour deux personnes.

Eaux minérales plates & gazeuses.

FROMAGE

La trilogie des Bergers en verdure

DESSERT

La pièce montée présentée sous forme
d'entremet (aux fruits de saison),
accompagnée de 2 choux par personne
et de l'entremet au chocolat

Le café et ses mignardises



LA FORMULE GOURMANDE ET EXPÉRIENCE CHAMPÊTRE

COCKTAIL APÉRITIF

Kir, punch, pastis, vermouth, whisky,
vins, boissons sans alcool et eaux
minérales

Bouchées apéritives (6 pièces / pers)

ATELIERS

Profitez des ateliers gourmands du
Chef Christophe Pulizzi.
Nous vous invitons à découvrir ci-après
notre sélection d'ateliers.

PASSAGE À TABLE

POISSON

La pêche du moment, accompagnée
d'un risotto à la milanaise safranée
et d'une bisque de homard.

OU

VIANDE

Le bœuf Wellington dans sa version
traditionnelle, avec une brioche au foie
gras et aux champignons, servi avec des
pommes de terre confites et un jus de
porto rouge.

Le vin est servi à hauteur d'une bouteille
pour deux personnes.

Eaux minérales plates & gazeuses.

FROMAGE

La trilogie des Bergers en verdure

DESSERT

La pièce montée présentée sous forme
d'entremet (aux fruits de saison),
accompagnée de 2 choux par personne
et de l'entremet au chocolat

Le café et ses mignardises

LES ATELIERS DU CHEF

VOUS ÊTES INVITÉS À SÉLECTIONNER 3 ATELIERS POUR VOTRE RÉCEPTION.



INCLUS DANS LA FORMULE

LISTE NON EXHAUSTIVE

ATELIER : "DE LA MER À LA DÉCOUPE"

Saumon mariné et truite fumée
accompagnés de condiments variés

ATELIER : "TRATTORIA"

Risotto / pâtes / gnocchis ou ravioles

ATELIER : "SALAISON"

Demi meule de parmesan et
charcuteries

ATELIER : "BOUILLABAISSE"

Véritable bouillabaisse provençale réalisée
et servie devant vous

ATELIER : "PROVENÇAL"

Légumes à la découpe, accompagnements
variés

ATELIER : "AUTOUR DU FEU"

plus de 50 pax
barbecue convivial et gustatif

LES SUPPLÉMENTS

LISTE NON EXHAUSTIVE

ATELIER : "FOIE GRAS GRILLÉ AU BARBECUE"

Brioche perdue et chutney de figue maison

ATELIER : "TRATTORIA"

Risotto / pâtes / gnocchis ou ravioles
Sublimés de truffe fraîche râpée

ATELIER : "AUTOUR DU FEU"

Moins de 50 pax
barbecue convivial et gustatif

ATELIER : "MELON GIVRÉ"

Melon givré en sorbet
Selon la saison

Les suppléments vous sont proposés
au tarif de 10.00€ par personne

Forfait Atelier

supplémentaire : 10.00 par personne



CE QUI EST INCLUS DANS CHACUNE DE NOS FORMULES

01 ÉQUIPEMENTS

- Terrasse, salon privé, et parc (idéal pour les photos)
- Location de la salle de réception de 200m2
- Salle pour les enfants
- Tables et chaises incluses (tables rondes, ovales, rectangulaires)
- Deux parking privés
- Accès PMR

02 RÉCEPTION

- Bar apéritif à discrétion
- Vin inclu pour l'apéritif à discrétion
- Vin servi à table à hauteur d'1 bouteille pour 2 personnes
- Eaux minérales plates et gazeuses à table
- Champagne non compris – droit de bouchon offert.
- Dressage et démontage de la salle assurée par nos équipes
- Service professionnel de votre arrivée jusqu'à 4h du matin
- Art de la table inclus : nappes et serviettes blanches en tissu, verrerie fine, couverts raffinés.

03

- Terrasse, salon privé, et parc (idéal pour les photos)
- Location de la salle de réception de 200m2
- Salle pour les enfants
- Tables et chaises incluses (tables rondes, ovales, rectangulaires)
- Deux parking privés



UN MARIAGE PENSÉ POUR PETITS & GRANDS

Parce qu'un mariage réussi est avant tout un moment vécu en toute tranquillité, notre lieu a été pensé pour accueillir les enfants dans un cadre rassurant, tout en permettant aux parents de profiter pleinement de la célébration.

01 UN LIEU SÉCURISÉ

Le site dispose d'un environnement sécurisé. Présence d'une barrière de protection entièrement fermée autour de la piscine.

Les enfants restent toutefois sous la responsabilité des adultes présents tout au long de l'événement.

02 UN ENCADREMENT ADAPTÉ

À partir de 10 enfants, la présence d'une nounou agréée est demandée, afin de garantir leur sécurité et leur bien-être pendant la réception.

03 UN ESPACE DÉDIÉ

Une salle communicante avec la salle de réception. Peut être aménagé selon vos envies :

- coin jeux,
- espace repos,
- activités créatives
- animations adaptées à leur âge.

04 MENU ENFANT

menu gourmand pour les enfants : 30€

LES PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

VIN D'HONNEUR

Personne supplémentaire

Formule sans les ateliers
25.00€ par personne

Formule avec les ateliers
50.00€ par personne

CÉRÉMONIE LAÏQUE

Cérémonie dans le parc. Un décor naturel d'exception pour échanger vos vœux

- Chaises blanches incluses
- Arche

à partir de 600€

PIÈCES MONTÉES

Pièce montée traditionnelle en choux - 400€

Pièce montée sur mesure (tarte géante, ect...) - sur devis

NOTRE DJ

À partir de 800 €

Animation assurée par notre DJ résident pour faire vibrer votre soirée jusqu'au bout de la nuit.

Dans le cadre des mariages, les futurs mariés peuvent choisir leur DJ. Un rendez-vous avec la direction sera organisé pour présenter le lieu, les contraintes techniques, et les conditions d'exploitation afin d'assurer une harmonie parfaite durant la réception.



LE BRUNCH

Le lendemain de votre cérémonie, retrouvez vos proches autour d'un brunch convivial, servi sur la terrasse de l'hôtel. Un moment suspendu pour savourer encore un peu l'euphorie de la veille, en toute simplicité.

CE QUI VOUS ATTEND

Vous y retrouverez (liste non-exhaustive) :

- Des viennoiseries et pain frais
- Des céréales
- Des confitures maison
- Des fruits frais
- Des produits laitiers.

Côté salé, un large choix vous sera proposé (liste non-exhaustive) :

- fromages affinés
- charcuteries fines
- crudités
- salades composées
- bouchées salées variées
- Tranches de viandes et poissons froids.

Le tout accompagné de jus de fruits, boissons chaudes et d'un accueil toujours aussi attentionné.

Un brunch complet et raffiné, parfait pour prolonger les festivités dans une ambiance douce et décontractée.

TARIF

A partir de 11h30 jusqu'à 15h00

TARIF : 60.00€ PAR PERSONNE



UNE OFFRE CLÉ EN MAIN

TOUS LES SERVICES EN UN LIEU



LIEU DE RÉCEPTION

Notre lieu de réception réunit tous les espaces nécessaires pour accueillir votre mariage en toute sérénité. Tout est pensé pour offrir un cadre harmonieux, cohérent et parfaitement maîtrisé, sans déplacements inutiles ni imprévus.



TRAITEUR

Notre équipe culinaire élabore l'ensemble de votre réception sur place : rafraîchissement, apéritif, ateliers, dîner, pièces montées et desserts.



UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Nous assurons la coordination complète de votre journée afin de vous offrir une organisation fluide et rassurante. Nos équipes anticipent, adaptent et veillent au bon déroulement de chaque étape.



HÔTEL

Avec nos hébergements sur place, vos invités profitent d'un confort optimal dès leur arrivée : chambres réservées, accès immédiat, tranquillité et sécurité. Cette proximité facilite l'organisation globale, allège la logistique et permet à chacun de vivre pleinement la soirée jusqu'au lendemain, en toute simplicité.



L'HÉBERGEMENT SUR PLACE

Le domaine dispose de 47 chambres, permettant de loger jusqu'à environ 90 personnes sur place. Une solution confortable et pratique pour prolonger les festivités en toute sérénité, sans contrainte de déplacement.

TARIF SUR DEMANDE

Modalités de règlement

L'hébergement peut être organisé selon vos préférences :

- Prise en charge par les mariés,
- ou règlement individuel par les invités, chacun réservant et réglant sa propre chambre.

NOS TYPES DE CHAMBRES

- Chambres standards
- Chambres supérieures
- Chambres privilèges
- Chambres cabanes au coeur du parc











PRÊTS À ÉCRIRE VOTRE HISTOIRE ?

*Car chaque mariage commence par une rencontre...
Échangeons sur vos rêves, vos envies et vos inspirations pour imaginer ensemble
la réception qui vous ressemble.*

SÉVAN PARC HÔTEL & RESTAURANT L'OLIVIER

 914 Route de la bastidonne, 84120 Pertuis

 communication@sevanparchotel.com

 06 66 71 15 45

 www.sevanparchotel.com

*Votre réservation sera considérée comme définitive à réception du devis et des conditions de vente signées,
accompagnée d'un chèque d'arrhes de 30 % du montant total du devis.*



914 Route de la bastidonne, 84120 Pertuis

