

SÉVAN PARC HÔTEL
Plaquelette mariage 2027



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 200 convives)
- Salles communicantes dédiée aux enfants
- Grande terrasse provençale
- Parc privé d'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.

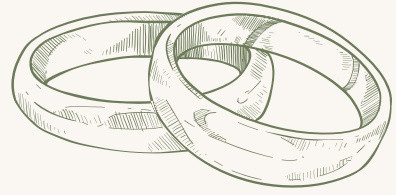
Loin des menus impersonnels, le chef Christophe Pulizzi imagine pour vous une gastronomie sur mesure, à la fois raffinée, généreuse et pensée pour sublimer chaque instant de votre mariage.

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.

UN LIEU DE MARIAGE

clé en main



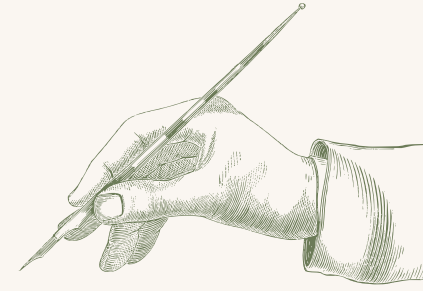
LIEU DE RÉCEPTION

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.



LE SERVICE TRAITEUR

Notre chef Christophe Pulizzi et son équipe de cuisine élaborent 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.



HÉBERGEMENT SUR PLACE

Nous disposons de 47 chambres permettant de loger jusqu'à 90 personnes sur place. Cette proximité facilite l'organisation globale, allège la logistique et permet à chacun de vivre pleinement la soirée jusqu'au lendemain, en toute simplicité.

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



GASTRONOMIE
gourmande



LES ATELIERS DU CHEF

FORMULE GOURMANDE & CHAMPÊTRE

Véritables stands de cuisine éphémères dressés au cœur de votre réception, les ateliers prennent vie en direct. Découpe, cuisson, dressage : tout se joue devant vos yeux.



L'ATELIER
BOUILLABAISSE



L'ATELIER
BRASERO TERRE & MER



L'ATELIER
GNOCCHIS



L'ATELIER
SAUMON



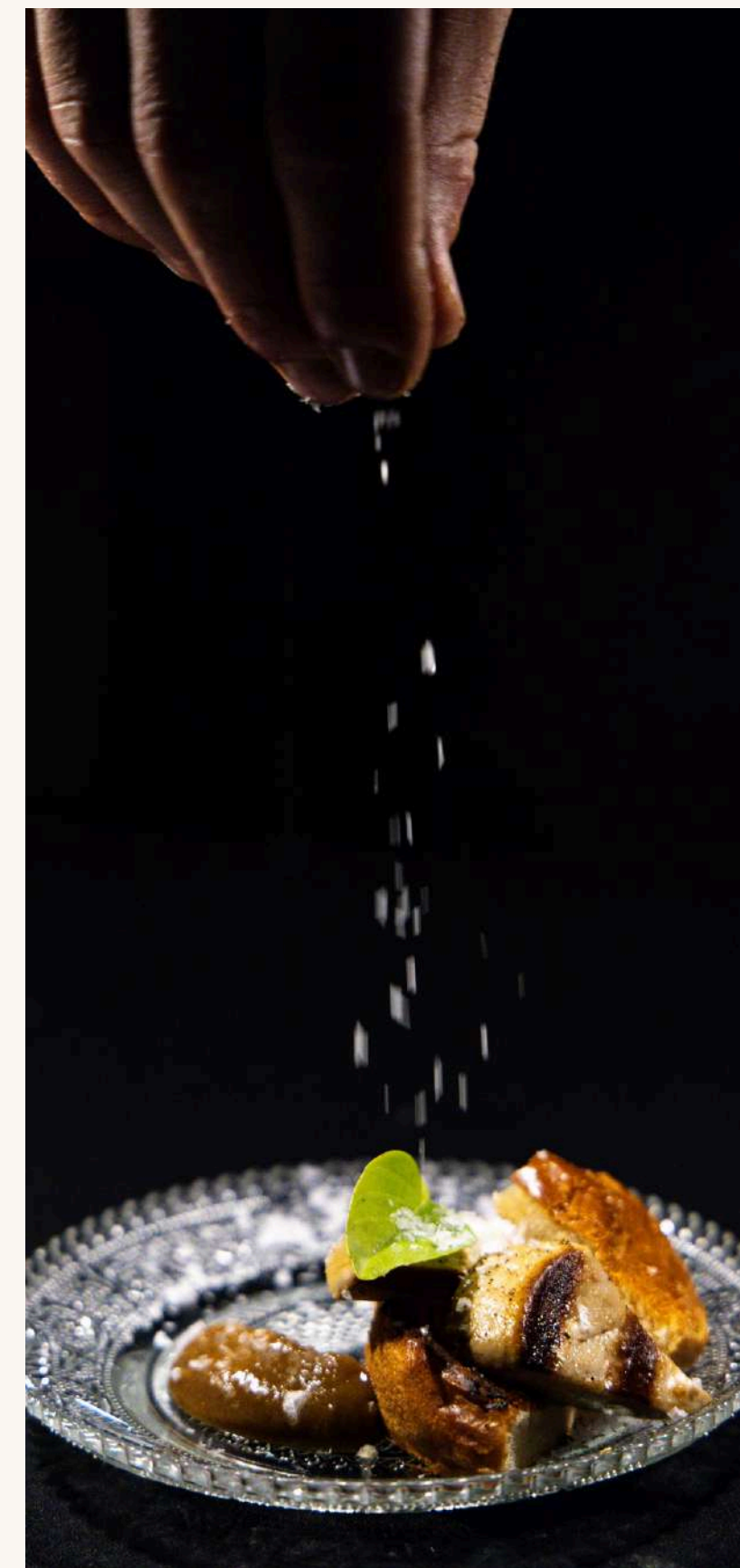
L'ATELIER
JAMBON À LA DÉCOUPE



L'ATELIER
SALAIISON (Charcuterie)



L'ATELIER
RISOTTO DANS LA MEULE



L'ATELIER
FOIE GRAS (supplément)



LES DIFFÉRENTES FORMULES



LES DIFFÉRENTES FORMULES

LA FORMULE GOURMANDE

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

TARIF : 162 EUROS PAR PERSONNE

LA FORMULE GASTRONOMIQUE

Rafraîchissement
Apéritif sur la terrasse ou dans le parc
Bouchées apéritives servies au plateau (Pas d'ateliers)
Passage à table dans notre salle
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 du Chef durant l'apéritif
Dîner plein air dans le parc
Danse dans notre salle de réception

TARIF : 220 EUROS PAR PERSONNE

Conditions

Pour moins de 50 convives, un devis personnalisé vous est proposé sur demande.

LA FORMULE GOURMANDE

Une célébration généreuse, rythmée par les ateliers culinaires du Chef Christophe Pulizzi. De l'arrivée de vos invités jusqu'au bout de la nuit, chaque instant est pensé pour faire vivre la Provence autrement – dans la chaleur d'une table, la fraîcheur du parc et la magie d'une soirée qui se prolonge.

LE RAFRAICHISSEMENT

Accueil de vos invités sur la terrasse

L'APÉRITIF

En open bar, sur la terrasse ou dans le parc

LES ATELIERS CULINAIRES

Animations culinaires en direct par la brigade

LE DINER

Servi dans notre salle de réception

LA SOIRÉE DANSANTE

Jusqu'à quatre heures du matin

TARIF : 162 EUROS PAR PERSONNE

MENU

COCKTAIL APÉRITIF

Kir, punch, pastis, vermouth, whisky, vins, boissons sans alcool et eaux minérales
Bouchées apéritives (6 pièces par personne)

ATELIERS

Profitez des ateliers gourmands du Chef Christophe Pulizzi.
Trois ateliers à composer parmi notre sélection.

PASSAGE À TABLE

POISSON

La pêche du moment, accompagnée d'un risotto à la milanaise safrané
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.

FROMAGE

La trilogie des Bergers en verdure
sélection des fromages lors du repas test.

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

Vin servi à hauteur d'une bouteille pour deux personnes · Eaux minérales plates et gazeuses à discrétion.

LA FORMULE GASTRONOMIQUE

Une célébration tournée vers la table, où l'attention se concentre sur les créations du Chef Christophe Pulizzi. Un menu complet en plusieurs services, mené avec la précision d'une grande maison – pour faire de votre dîner le cœur battant de la journée

LE RAFRAICHISSEMENT

Accueil de vos invités sur la terrasse

L'APÉRITIF

En open bar, sur la terrasse ou dans le parc

LE DINER GASTRONOMIQUE

Servi dans notre salle de réception

LA SOIRÉE DANSANTE

Jusqu'à quatre heures du matin

TARIF : 162 EUROS PAR PERSONNE

MENU

COCKTAIL APÉRITIF

Kir, punch, pastis, vermouth, whisky, vins, boissons sans alcool et eaux minérales
Bouchées apéritives (6 pièces par personne)

PASSAGE À TABLE

ENTRÉE

LA FLEUR DE COURGETTE,
FARCIE 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 safrané
et d'une bisque de homard.

PUIS

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.

FROMAGE

La trilogie des Bergers en verdure
sélection des fromages lors du repas test.

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

Vin servi à hauteur d'une bouteille pour deux personnes · Eaux minérales plates et gazeuses à discrétion.

LA FORMULE CHAMPÊTRE

Notre plus belle invitation à célébrer dehors. Un mariage entièrement vécu sous les arbres : apéritif, ateliers du Chef et dîner servis en plein air, dans la lumière dorée du parc – avant que la fête ne se prolonge en musique, au cœur de notre salle de réception

LE RAFRAICHISSEMENT

Accueil de vos invités sur la terrasse

L'APÉRITIF

En open bar, sur la terrasse ou dans le parc

LES ATELIERS CULINAIRES

Animations culinaires en direct par la brigade

LE DINER EN PLEIN AIR

Servi dans le parc

LA SOIRÉE DANSANTE

Jusqu'à quatre heures du matin

TARIF : 220 EUROS PAR PERSONNE

MENU

COCKTAIL APÉRITIF

Kir, punch, pastis, vermouth, whisky, vins, boissons sans alcool et eaux minérales
Bouchées apéritives (6 pièces par personne)

ATELIERS

Profitez des ateliers gourmands du Chef Christophe Pulizzi.
Trois ateliers à composer parmi notre sélection.

PASSAGE À TABLE

POISSON

La pêche du moment, accompagnée d'un risotto à la milanaise safrané
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.

FROMAGE

La trilogie des Bergers en verdure
sélection des fromages lors du repas test.

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

Vin servi à hauteur d'une bouteille pour deux personnes · Eaux minérales plates et gazeuses à discrétion.



LES PIÈCES MONTÉES



LES PIÈCES MONTÉES

ENTREMETS
AUX FRUITS DE SAISON

Chaque pièce montée est personnalisée selon la thématique de votre mariage. Afin d'en sublimer la présentation, nous vous invitons à nous fournir un bouquet de fleurs assorti à votre décoration.



LES PIÈCES MONTÉES

EN CHOUX

Chaque pièce montée est personnalisée selon la thématique de votre mariage. Afin d'en sublimer la présentation, nous vous invitons à nous fournir un bouquet de fleurs assorti à votre décoration.

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

prolonger la fête en douceur

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

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

À PARTIR DE 11H30 JUSQU'À 15H00

TARIF : 60.00€ PAR PERSONNE



L'ART DE RECEVOIR
inclus dans nos formules

CE QUI EST **INCLUS** DANS CHACUNE DE NOS FORMULES

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

ÉQUIPEMENTS & ESPACES

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

Art de la table inclus : nappes et serviettes blanches en tissu, verrerie fine, couverts raffinés.

UN MARIAGE PENSÉ POUR
PETITS & GRANDS

en toute sécurité



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.

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.

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.

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.

MENU ENFANT

menu gourmand pour les enfants : 30€

LES PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

pour un mariage parfait



LES PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

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.

VIN D'HONNEUR

Formule sans les ateliers

25.00€ par personne

Formule avec les ateliers

50.00€ par personne

CÉRÉMONIE LAÏQUE

à partir de 600€

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

- Chaises blanches incluses
- Arche

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.

HÉBERGEMENT SUR PLACE

vos invités logés sur le domaine

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

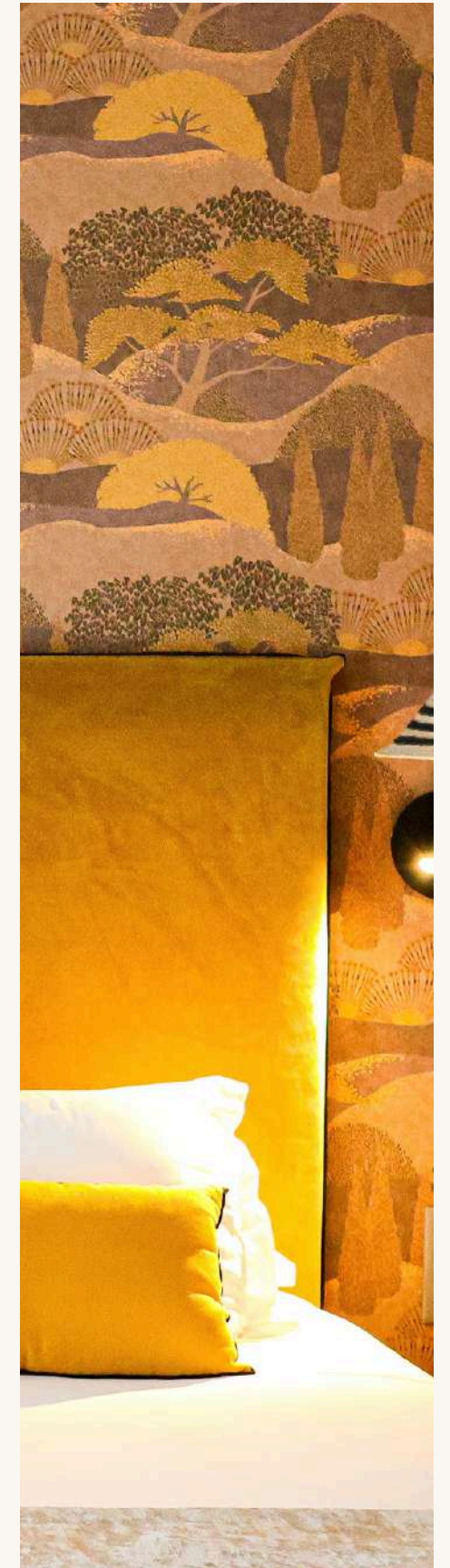
Modalités de règlement

L'hébergement peut être organisé selon vos préférences :

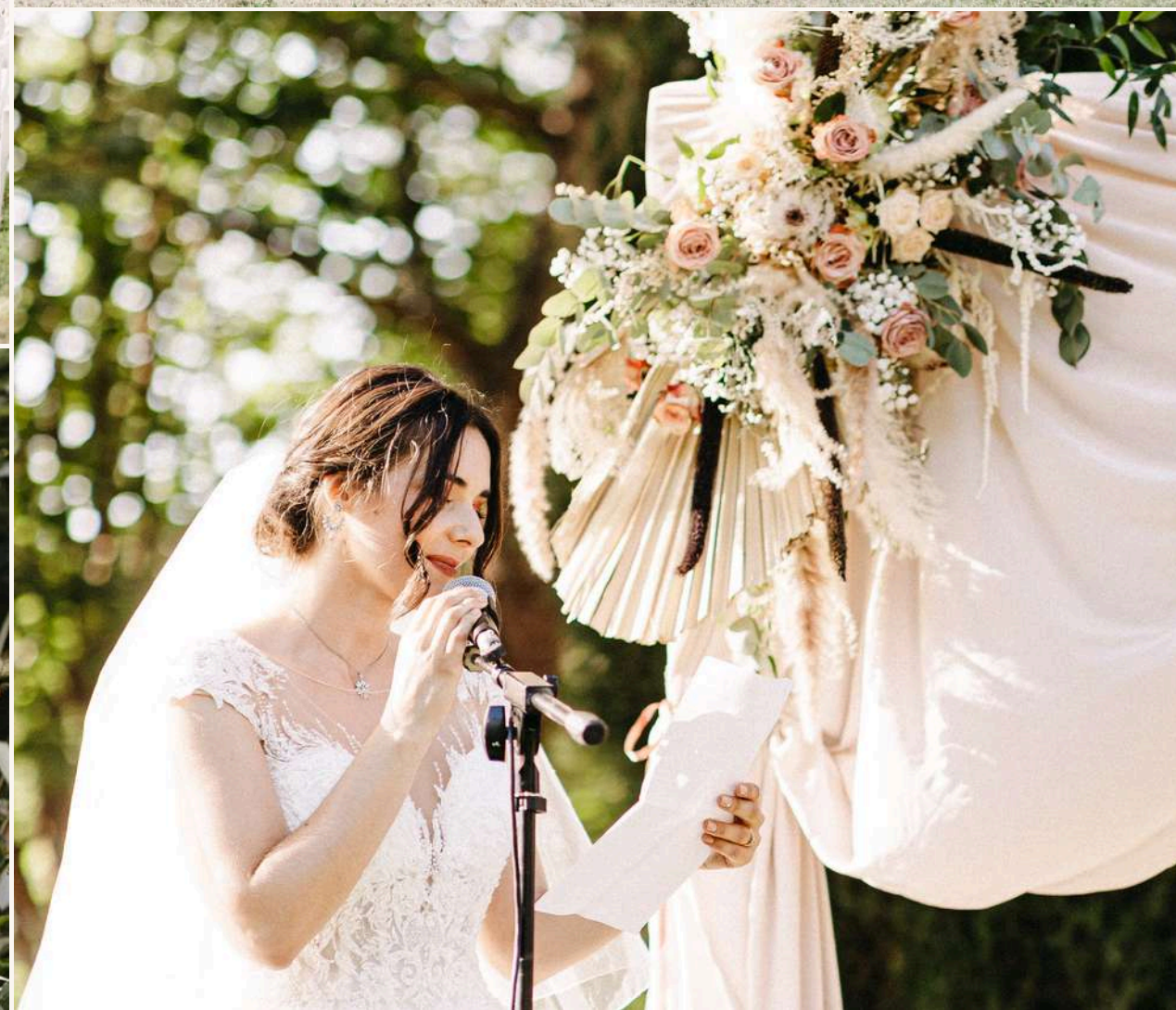
- Prise en charge par les mariés,
- ou règlement individuel par les invités, chacun réservant et réglant sa propre chambre.

NOS TYPES DE CHAMBRES

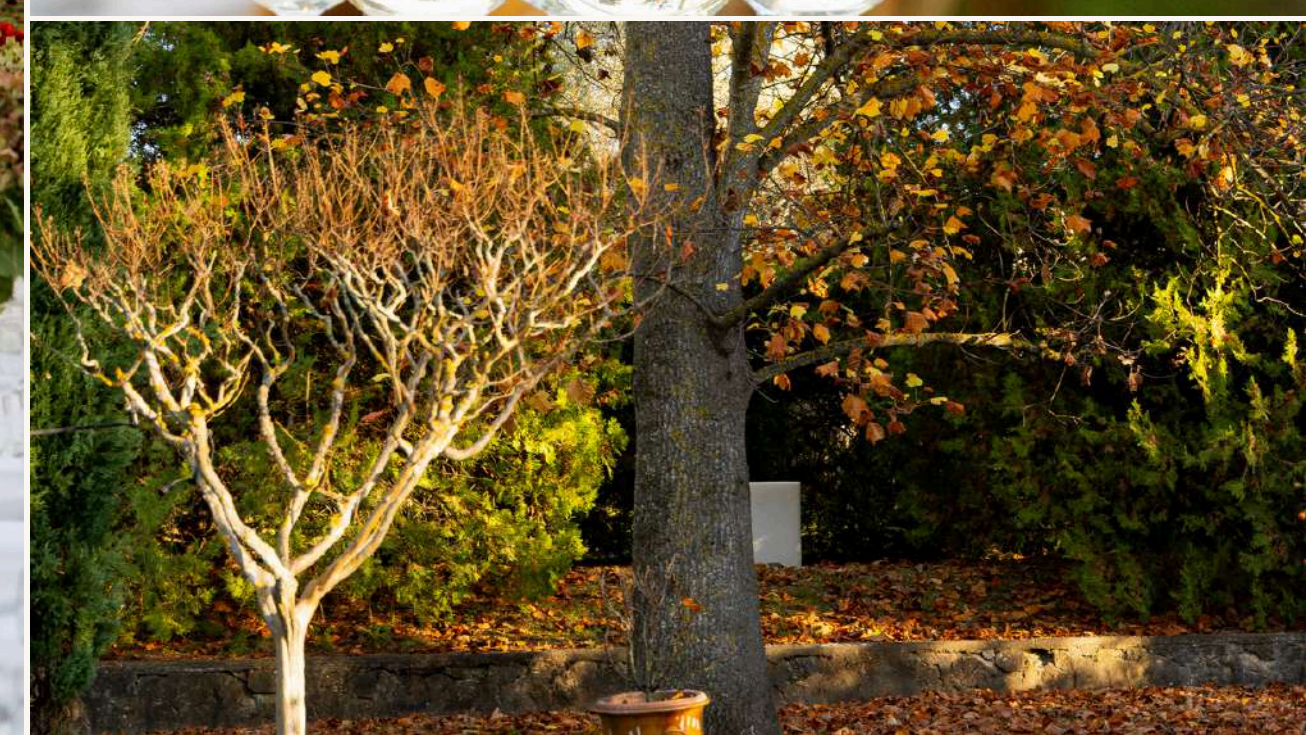
- Chambres standards
- Chambres supérieures
- Chambres privilèges
- Chambres cabanes au coeur du parc











PRIVATISATION

l'hôtel à votre disposition

OPTION 1

PRIVATISER LE RESTAURANT

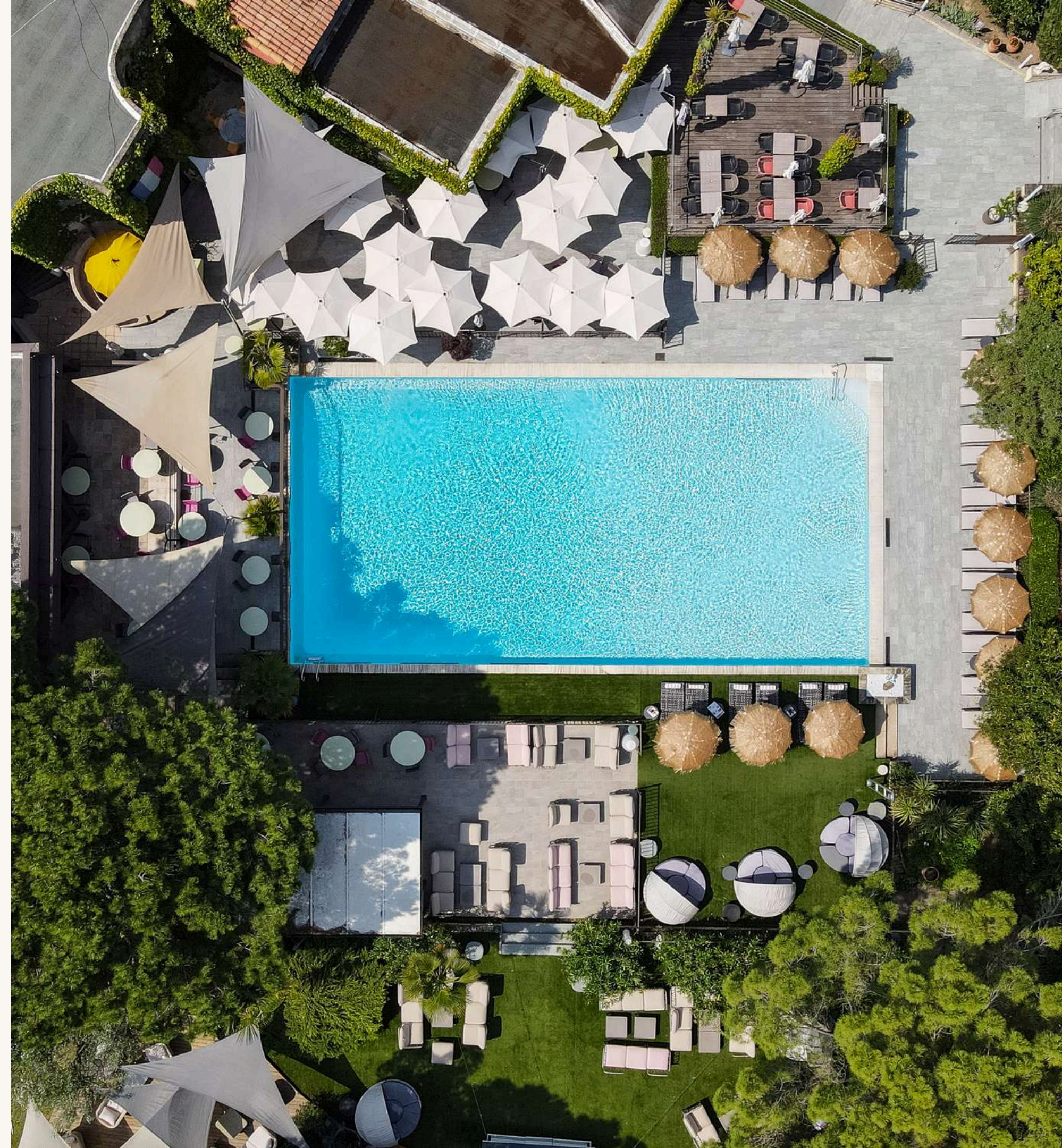
Cette option vous permet de profiter d'un déroulé de soirée élégant dans les différents espaces du domaine.

DÉROULEMENT

- Apéritif dans notre espace lounge en bord de piscine
- Dîner au bord de la piscine
- Puis passage dans notre salle de réception au moment de la pièce montée pour la soirée dansante jusqu'à 4h du matin

Le passage en intérieur est nécessaire pour la partie dansante afin de respecter la réglementation sonore et préserver la tranquillité du voisinage.

TARIF : 8 000€ TTC PAR JOUR



OPTION 2

PRIVATISATION COMPLÈTE DU DOMAINE

Cette formule vous permet de bénéficier d'une exclusivité totale du Sévan Parc Hôtel pour votre mariage.

CE QUE CELA COMPREND

- La privatisation du restaurant : accès lounge, bord de piscine
- La privatisation de l'hôtel avec l'accès : parc, terrasse, ect
- La disponibilité des 47 chambres : petit-déjeuner compris et taxe de séjours
- L'ensemble du domaine entièrement dédié à votre événement

Vous serez les seuls sur le domaine, ce qui permet d'imaginer un mariage entièrement sur mesure dans les différents espaces du lieu.

TARIF : 18 000€ TTC PAR JOUR



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.*



914 ROUTE DE LA BASTIDONNE, 84120 PERTUIS



COMMUNICATION@SEVANPARCHOTEL.COM



06 66 71 15 45



WWW.SEVANPARCHOTEL.COM



SÉVAN PARC HÔTEL

