

les Méjeonnes

Au cœur de la Drôme Provençale, nichée au milieu des vignes, cet authentique domaine du XVII^{ème} siècle vous accueille en un lieu unique et charmant pour une réception jusqu'à 160 personnes.

Notre Chef Christophe Fluck vous propose une cuisine imaginative, imprégnée des saveurs locales.

**MARIAGE
2020**



9, Chemin de la Méjeonne
26230 Valaurie
Tel : 04.75.98.60.60
contact@mejeonnes.com
www.mejeonnes.com
Fax : 04.75.98.63.44





MARIAGE 2020

LE REPAS

102 €
TTC/pers

FORMULE
TOUT COMPRIS

LE
TARIF

Comprenant

Vin d'honneur
L'Entrée
Le Plat
Le Fromage
Le Dessert
Le Café
Le Vin
Grignan-Les-Adhémar
L'Eau minérale

Selon descriptif pages suivantes

Cuisine Faite maison

Personnel
+ mobilier
inclus

EXCLUSIVITÉ
DU DOMAINE

LOCATION DU DOMAINE

2450 €
TTC

Comprenant

La location de la salle
sans limite d'horaire pour
la soirée dansante

Exclusivité du domaine
pour cette soirée
(cette location est hors chambres)

MARIAGE EN HIVER

(Nov à Mars)

Tarifs spéciaux



MARIAGE 2020

Les canapés

(16 pièces/pers)

Tartelettes aux légumes

Provençal - épinards - poivrons

Verrines

Gaspacho, Soupe de melon au muscat d'Eyguebelle,

Soupe de concombre aux herbes et aux épices

Feuilletés

Fromages, olives, sésame.

Mini club sandwich

au saumon fumé

Mini cakes

aux olives et basilic

Ravioles croustillantes

Caillette tiède de la Drôme

Senteurs de provence à tartiner

VIN
D'HONNEUR

Invités

supplémentaires
au Vin d'Honneur :
21 € TTC par pers

Les boissons

(en buffet)

Crémant de Die

(une bouteille pour 5 personnes)

Servi avec les crèmes de fruits
d'Eyguebelle

*Muscat, Figue, Noix, Châtaigne,
Framboise, Cassis, Mûre, Pêche...*



Boissons sans alcool

Jus de fruits, Coca-cola
Sirops d'Eyguebelle



MARIAGE 2020

L'ENTRÉE

Les filets de rougets tièdes,
croustillant de légumes de Provence au basilic.



Sur un moelleux de poivrons, les goujonnettes de loup,
vinaigrette à la coriandre.



Saumon mariné et fumé en tartare roulé,
crème citronnée, quelques pousses de roquette.



Terrine de foie gras au pain d'épices,
chutney d'oignons et pignons de pin, pousses de salade.



Moelleux de gambas aux tomates confites,
crème de crustacés à l'estragon, croquant légèrement pimenté.



Le Méli-Mélo des mariés
(carpaccio de pintade et magret de canard fumé,
copeaux de foie gras et châtaignes).



Le foie gras et l'artichaut assaisonnés d'une vinaigrette à la truffe,
le tout en mille-feuilles.



La Saint-Jacques crue et les agrumes en carpaccio,
vinaigrette au citron, piqué de gambas.



Les filets de cailles sur un toast au Picodon frais,
Paprika et bouquet d'herbes fraîches



MARIAGE 2020

LE PLAT

Le filet de pintade farci aux champignons,
jus de cuisson lié au foie gras, polenta croustillante.



Pièce de bœuf grillée, jus aux senteurs de truffes,
blinis de pommes de terre et pois gourmands.



Le suprême de Saint Pierre juste saisi,
une fondue de poireaux au curcuma, riz noir Vénééré au parmesan.



Le filet mignon de porc caramélisé au miel,
flan de maïs doux et jambon cru, jus aux abricots secs.



Magret de canard aux épices douces,
polenta crémeuse et petits légumes, tomates grappe confites.



Filet de turbot en cuisson douce, émulsion aux amandes grillées,
blinis de vitelotte et crème d'artichaud.



Pièce de bœuf grillée, jus de viande relevé au poivre de Sechuan,
blinis de pommes de terre et pois gourmands.



Le dos de loup cuit sur la peau,
éventail d'asperges vertes au cerfeuil,
les trois riz aux petits légumes.



Queue de lotte rôtie sur l'arête, jus d'une
bouillabaisse relevé à la rouille, fenouil confit
et pommes de terre fondantes



MARIAGE 2020

Service à l'assiette
Sélection de 3 fromages

Service en buffet
Farandole de fromages secs

**LE
FROMAGE**

**LE
DESSERT**

Le Buffet de Mini-Desserts

Douceurs au Chocolat
Tartelettes aux fruits de saison
Pâtisseries en verrines
Mousse de fruits
Salade de fruits frais
Crème brûlée aromatisée

**Le Buffet de Mini-Desserts
et une Pièce Montée**

(1 chou par personne)

La Pièce Montée

(3 choux par personne)

L' Assiette Gourmande
Une sélection de mini desserts
servie à l'assiette



MARIAGE 2020

LE CAFÉ

Café Nespresso, thés et infusions
accompagnés de

mignardises maison
nougats de Montélimar

◆
Service en buffet

MENU ENFANTS

Pour les Bambins

Apéritif sans alcool
(pendant le vin d'honneur avec les grands)

◆
Plat enfant

◆
Dessert

◆
Boisson

◆
20,00€ TTC par enfant



MARIAGE 2020

LES VINS

Grignan-Les-Adhémar

(une bouteille pour trois personnes)

Le Rouge



Bonetto-Fabrol - Cuvée Le Colombier
Bonetto-Fabrol - Cuvée Vieilles Vignes
Domaine de Montine - Cuvée Emotion
Domaine de Montine - Cuvée Secret de Terroir
Domaine de Grangeneuve - Cuvée Vieilles Vignes

Le Blanc



Domaine de Grangeneuve - Les Dames Blanches
Domaine de Montine - Viogner
Domaine de Montine - Cuvée Gourmandises

Le Rosé



Bonetto-Fabrol - Cuvée Le Colombier
Domaine de Montine - Cuvée Gourmandises

Note : Cette liste de vins peut être modifiée par nos soins au grès du temps,
Et suivant les stocks de nos partenaires.
Les millésimes peuvent aussi être modifiés au cours de l'année.



MARIAGE 2020

**BOISSONS
HORS
FORFAIT**

Le Champagne

38,00 € TTC la bouteille
Sélection maison
Champagne Brut Tradition



Droit de bouchon pour le champagne

fourni par vos soins :
10,00€ TTC par bouteille ouverte



Service du Champagne en Fontaine :

45,00 € TTC



En Complément sur les buffets

La bouteille de Pastis :

40,00 € TTC

La bouteille de Whisky :

40,00 € TTC

Bière à la pression, fût de 20 litres :

160,00 € TTC

Buffet de liqueurs d'Eyguebelle :

Nous consulter ...

Nous pourrions étudier ensemble
tout autre proposition suivant vos désirs



MARIAGE 2020

LE LUNCH
DU
LENDEMAIN

Cuisine Faite maison

Nous vous proposons
un lunch en buffet froid
en extérieur selon les caprices du temps.

Le Lunch

34,00 € TTC

Légumes sautés comme un wok

Melon et pastèques

Saumon cru mariné

Tomates mozzarella

Salade de pâtes

Quiches

Pissaladières

Condiments et sauces d'accompagnement



Rôtis froids

Assortiment de charcuterie



Plateau de fromages secs et jatte de fromage blanc

Salade de fruits frais

Tartes aux fruits de saison



Café



Vin à la carafe

Vallée du Rhône

(1/4 par personne)



MARIAGE 2020

LES CHAMBRES

•
Nous disposons de 30 chambres
avec une capacité de 70 personnes

Tarif

Entre 125 € et 145 € TTC
la chambre double selon catégorie.
20 € la personne supplémentaire
pour les chambres triples et quadruples

•
Le Prix du Petit- Déjeuner
14,00 € TTC par personne

CÉRÉMONIE LAÏQUE

Cérémonie laïque sur place

Mise à disposition
d'une salle sonorisée
dans le domaine

350,00 € TTC



MARIAGE 2020

**NOS
PARTENAIRES**

Le DJ'

Régis Vedeche

06-33-37-82-00

www.EqualizAnimation.fr

Le Fleuriste

Jean Louis Amice - Montélimar - Meilleur ouvrier de France

04-75-51-12-13

www.jeanlouisamice.com

Le Pâtissier

Pour les pièces montées ou vos dragées

Escobar - Montélimar

04-75-01-25-53

www.escobargourmandises.fr

Le Photographe

Claude Fougeirol - Beauchastel - Meilleur ouvrier de France

04-75-85-39-04

www.fougeirol.com

Les Voitures Anciennes

Nostalgie Randonnée - Allex

04-75-62-73-20 ou 06-61-15-38-53

www.nostalgie-randonnée.com



MARIAGE 2020

LES HOTELS VOISINS

Valaurie

Le Moulin de Valaurie***
Valaurie (2km) - 04-75-97-21-90
Le Mas de Lily Rose
Valaurie (2 km) - 04-75-98-52-03

Aux Alentours

Le Manoir de la Roseraie****
Grignan (10km) - 04-75-46-58-15
La Bastide de Grignan***
Grignan (10km) - 04-75-46-57-22
Le Clair de Plume****
Grignan (10km) - 04-75-91-81-30
Le Sévigné***
Grignan (10km) - 04-75-46-50-97
La Ferme Chapouton ****
Grignan (10km) - 04-75-00-01-01
Le Mistral ***
Chateauneuf du Rhône (12 km) - 04-75-90-65-65
L'Esplan***
Saint Paul 3 châteaux (10km) - 04-75-96-64-64