



VOTRE MARIAGE
AU CLOS DES ROSES

LA SALLE BACCARAT

Situé dans un univers de paix et de beauté, la salle Baccarat vous propose une vue panoramique sur ses vignes grâce à ses grandes baies vitrées, et sa surface de 330 mètres carrés pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes assises. Dotée des dernières installations technologiques, elle s'adaptera à chacun de vos besoins : Wifi, vestiaire, climatisation, groupe électrogène, régie son et lumière, cuisine professionnelle équipée, éclairage LED à couleur interchangeable, location de mobilier pour 200 personnes, dalle de plasma et LCD sur le pourtour de la salle, scène mobile encastrée à commande hydraulique 3x4m.

Located in a world of peace and beauty, the Baccarat room offers a panoramic view of its vineyards thanks to its large bay windows, and its 330 square meters of space that can accommodate up to 200 seated people. Equipped with the latest technological facilities, it will adapt to each of your needs: Wifi, checkroom, air-conditioning, power generator, sound and light control, equipped professional kitchen, LED lighting with interchangeable colors, furniture rental for 200 people, plasma and LCD screen around the room, 3x4m hydraulically controlled mobile stage.







LA PLACE ET SA FONTAINE



Véritable havre de paix, vous trouverez au Clos des Roses un cadre d'exception où tout un art de vivre attend ceux qui souhaitent appréhender le monde vigneron et provençal, au cœur des vignes, au plus proche de la terre et du terroir. 1500 mètres carrés de terrasses autour de la salle pour vos apéritifs, cocktails, vidéo projection grand format, saxophonistes, violonistes... Avec une vue imprenable sur le vignoble.

A true haven of peace, you will find at Clos des Roses an exceptional setting where a whole art of living awaits those who wish to understand the winegrower and Provençal world, in the heart of the vineyards, as close as possible to the land and the terroir. 1500 square meters of terraces around the room for your aperitifs, cocktails, large format video projection, saxophonist, violonist... With a breathtaking view of the vineyard.

LA CÉRÉMONIE LAÏQUE

Devant la chapelle, les vignes, ou sur la place de la fontaine, choisissez le cadre de votre mariage pour l'organisation de votre cérémonie laïque.

- Installation des chaises + désinstallation
- Buffet citronnade / Eau plate / Eau gazeuse / Coca-Cola

La chapelle peut être mise à votre disposition pour vos photographies de mariage ou être l'arrière plan de votre cérémonie laïque. Cependant, **aucun mariage ne pourra être célébré à l'intérieur**. Pour vous aider à organiser vos cérémonies, notre équipe vous conseille les services de Weddings planners certifiées, spécialiste de l'organisation de mariages, d'événements et de cérémonies laïques.

Tarif : 500€

In front of the chapel, the vineyards, or on the fountain square, choose the setting of your wedding for the organization of your secular ceremony.

- Installation of the chairs + uninstallation
- Lemonade buffet / Still water / Sparkling water / Coca-Cola

*The chapel can be put at your disposal for your wedding photographs or be the background of your secular ceremony but **no wedding can be celebrated inside**. To help you organize your ceremonies, our team advises you the services of certified Weddings planners, specialists in the organization of weddings, events and secular ceremonies.*

Price : 500€





LA ROSERAIE

Le nom du vignoble « Le Clos des Roses » a été renommé ainsi en hommage à la Maman du propriétaire. Emblème du domaine, la Rose tient une place très importante. Située entre les vignes et la salle Baccarat, les jeunes mariés pourront réaliser dans ce lieu enchanteur, leurs plus belles photos de mariage.

The name of the vineyard «Le Clos des Roses» was renamed in tribute to the owner's mother. Emblem of the estate, the Rose holds a very important place. Located between the vines and the Baccarat room, the newlyweds will be able to take their most beautiful wedding photos in this enchanting place.



À PROPOS DU LIEU

Location Salle Baccarat

- Week-end de Juin à Septembre : 5 900 €
- Octobre à Mai : 5 400 €
- Forfait mobilier (tables et chaises) : 5€ TTC/pers.
- Obligation de prendre les vins du Clos des Roses (sauf convictions religieuses)
- Prix à partir de 10€ TTC/bouteille (voir tarifs vins au caveau de vente)
- Droit de bouchon sur Champagne 20€
- Limite d'heures à 3h du matin
- Art de la table et nappage blanc 12,50€/personne
- Les extérieurs (la Place et ses Terrasses) sont compris dans le prix de la location

Location Salle pour les enfants (250€)

- Possibilité de location de salle le jour de votre mariage
- Nourrice obligatoire
- Le Domaine du Clos des Roses se dégage de toute responsabilité
- Les enfants sont sous la surveillance de leurs accompagnateurs

Rental of Baccarat Hall

- *Weekend from June to September: 5 900 €.*
- *October to May : 5 400 €.*
- *Furniture package (tables and chairs) : 5€ TTC/pers.*
- *Obligation to take the wines of the Vineyard of the Clos des Roses (except religious convictions)*
- *Price from 10€/bottle (see wine prices at the sales cellar)*
- *Right of stopper on the Champagne 20€.*
- *Limit of hours at 3am*
- *Art of the table and white tablecloth 12,50€/person*
- *The exterior (the square and its terraces) are included in the rental price*

Room option for children (250€)

- *Possibility to rent the room on the day of your wedding*
- *Nurse mandatory*
- *The Domaine du Clos des Roses is released from any responsibility*
- *The children are under the supervision of their companions*

LE RÉGLEMENT

Pour une réservation ferme et définitive, et afin de la rendre effective sur notre planning, il vous sera demandé :

À la signature :

- Des arrhes de 30% du montant TTC de la somme de la location de salle (non remboursable)
- Un chèque de caution de 5000€ (non encaissé)
- Les Conditions Générales signées, qui vous seront remises

Deux mois avant l'événement :

- Un versement de 50% du montant de la location de salle

Une semaine avant l'événement :

- Le solde global (incluant location salle et mobilier)

For a firm and definitive reservation, and in order to make it effective on our planning, you will be asked :

To the signature :

- *A deposit of 30% of the amount including tax of the amount of the room rental (non-refundable)*
- *A deposit check of 5000€ (not cashed)*
- *The signed General Conditions, which will be given to you*

Two months before the event:

- *A payment of 50% of the amount of the room rental*

One week before the event:

- *The overall balance (including room rental and furniture)*



L'HÔTEL



Hôtel de charme dans les vignes, La Bastide du Clos des Roses a trouvé le bonheur en plein coeur du vignoble, et elle entend le partager avec ses hôtes car cette fascinante demeure exclusive vous jette un sortilège d'attentions.

La décoration laisse s'exprimer la pierre à nu de l'ancienne cave viticole en y mêlant authenticité et modernité. Une piscine réservée à la clientèle de l'hôtel flirte avec les pieds de vignes.

4 chambres (sur 8) sont réservables pour votre mariage.

Tarif à partir de 240€

Charming hotel in the vineyards, La Bastide du Clos des Roses has found happiness in the heart of the vineyard, and it intends to share it with its guests because this fascinating exclusive residence casts a spell of attention on you.

The decoration lets the bare stone of the old wine cellar express itself by mixing authenticity and modernity. A swimming pool reserved for the hotel's guests flirts with the vines.

4 rooms (out of 8) can be reserved for your wedding.

Rates start at 240€.



PRESTATAIRES RECOMMANDÉS

Photographes :

Wild Roses - Thiebaud : 06.15.55.41.60 - www.wildroses.fr

Carla S. Photographies : 06.68.51.80.61 - www.carlasphotographie.com

Soizic Méchineau : 06.63.29.77.05 - www.soizicmphotographie.com

Olivier Sagot : 06.66.29.12.10 - www.pictodreams.wixsite.com

Terence : 06.37.64.77.05 - www.terencebaelen.com

Vidéo :

Rec Vidéo Editing - Christophe Méchineau : 06.10.34.21.65 - www.rec-videoediting.com

Fleuristes :

Madame Bohème : 07.57.07.83.49 - www.madameboheme.com

Gala organisation : 04.93.94.17.71 - www.galaorganisation.com

Décoration / Wedding Planner :

Madame Bohème : 07.57.07.83.49 - www.madameboheme.com

Officiante de cérémonie :

À la bon'heur : 06.69.28.78.82 - www.a-labonheur.com

À ma façon : 07.62.46.88.86

Vaisselle :

Wedding event : 06.47.63.83.88 - weddingevent.fr

Aktuel : 04.92.60.60.80 - www.aktuel.fr

Option : 04.92.08.83.00

DJ & Animations (Obligation de se brancher sur l'installation sonore de la salle) :

Sonore : 06.03.77.14.88

SVP Spectacles : 04.93.64.64.69

Mix and Light : 06.15.41.37.60

Sonorisation 83 : 04.83.11.01.81

Mise en beauté :

Maquillage - Pauline : 06.35.44.51.47

Coiffure - Natacha : 06.18.20.11.27

Transport :

VTC : Véhicule de Tourisme avec Chauffeur, Stéphane : 06.34.28.50.80

Var Transfert : 06.17.29.30.89

NOS MENUS
MARIAGE

CLOS
DES
ROSES

BACCARAT

MENU PERLE D'OR - 75 EUROS

Cocktail apéritif 6 pièces/Pers.

ENTRÉES

Fraîcheur de Crabe et guacamole citronné,
Tartare de mangues au piment d'Espelette et salade de mâche

OU

Foie Gras de canard mi-cuit, confit d'échalotes au Sauternes,
Toast de pain mendiant

OU

Terrine de saumon fumé, chèvre frais aux herbes,
Mesclun de jeunes pousses et yaourt léger au Piment d'Espelette

OU

Tian de légumes confits au basilic et dentelle de jambon cru
Salade d'herbettes et vinaigrette au vieux balsamique

PLATS

Suprême de Pintade fermière aux champignons des bois,
poêlée de légumes et pommes grenailles, jus au thym

OU

Magret de Canette rôti puis laqué, légumes croquants,
Mousseline de patate douce et jus au Miel de Provence

OU

Agneau confit de 7 heures, pressé de pomme de terre,
poêlée de courgettes et tomates confites, micro-pousses

OU

Dos de Cabillaud planché et sauce vierge,
poêlée de légumes confits et écrasé de pommes de terre à l'olive
noire

FROMAGE (OPTION : 3.50€ TTC/PERS.)

Fromages affinés A.O.C, petit pain et salade d'herbettes

DESSERTS

Croque en bouche : pièce montée en animation
(base 3 choux/Pers.)

OU

Entremet festif ; au choix : chocolat grand cru, framboisier
fraisier, mangues...

MIGNARDISES FIN DE SOIRÉE

Servies au buffet : assortiment de 3 mignardises/Pers.

GOLDEN PEARL MENU - 75 EUROS

Cocktail aperitif 6 pieces per person

ENTRANCE

Fresh crab and lemon guacamole,
Mango tartar with Espelette pepper and lamb's lettuce salad

OR

Half-cooked duck foie gras, shallot confit with Sauternes,
Toast of mendicant bread

OR

Smoked salmon terrine, fresh goat cheese with herbs,
Mesclun of young shoots and light yoghurt with Espelette pepper

OR

Tian of candied vegetables with basil and cured ham lace
Herb salad with old balsamic vinaigrette

MAIN COURSE

Supreme of farm guinea fowl with wild mushrooms,
pan-fried vegetables and potatoes, thyme juice

OR

Roasted and lacquered duck breast, crispy vegetables,
Sweet potato mousseline and Provence honey juice

OR

Lamb confit of 7 hours, pressed potatoes,
courgette and tomato confit, micro pods

OR

Planked cod fillet and sauce vierge,
pan-fried vegetables and mashed potatoes with black olive
with black olives

CHEESE (OPTION: 3.50€ PER PERSON)

A.O.C. matured cheese, bread roll and herb salad

DESSERT

Croque en bouche: animated cake
(based on 3 choux/pers.)

OR

Festive dessert; choice of chocolate, raspberry, strawberry
strawberry, mango...

END OF EVENING MIGNARDISES

Served at the buffet: assortment of 3 mignardises per person

MENU BELLA ROMA - 85 EUROS

Cocktail apéritif 6 pièces/Pers.

ENTRÉES

Foie Gras poêlé, toast de pain et Granny Smith rôti au miel
Mesclun et noix torréfié, jus Périgueux

OU

Tataki de Thon et vierge de tomates marinées au basilic
Focaccia à l'huile d'olive et salade d'herbettes

OU

Risotto Saint-Jacques et Asperges vertes,
Copeaux de parmesan et pousses de shiso pourpre

OU

Emincé de Saumon fumé, salade de jeunes pousses,
Crème canuts épicée et tuile de pain Sarde

OU

Terrine de Foie Gras mi-cuit, confit de figues au Sauterne
et crackers de pain mendiant

PLATS

Tournedos de volaille fermière farcie au pleurote, étuvée de légumes et pommes rattes
jeunes pousses d'épinard à l'huile de truffe

OU

Confit de bœuf « comme une daube provençale »,
Polenta gratinée et légumes confits

OU

Pavé de Veau poêlé, fricassée de légumes de saison au jus corsé
et pressé de pommes de terre

OU

Filet de Bar rôti aux herbes, poêlée de fenouil et courgettes confites,
Ecrasé de pommes de terre à l'olive

FROMAGE (OPTION : 3.50€ TTC/PERS.)

Fromages affinés A.O.C, petit pain et salade d'herbettes

DESSERTS

Croque en bouche : pièce montée en animation
(base 3 choux/Pers.)

OU

Entremet festif ; au choix : chocolat grand cru, framboisier
fraisier, mangues...

MIGNARDISES FIN DE SOIRÉE

Servies au buffet : assortiment de 3 mignardises/Pers.

BELLA ROMA MENU - 85 EUROS

Cocktail aperitif 6 pieces per person

ENTRANCE

Pan-fried foie gras, bread toast and honey-roasted Granny Smith
Mesclun and roasted walnut, Perigueux juice

OR

Tuna Tataki and basil marinated tomatoes
Focaccia with olive oil and herb salad

OR

Scallop risotto and green asparagus,
Parmesan shavings and purple shiso shoots

OR

Sliced smoked salmon, salad of young shoots,
Spicy canuts cream and Sardinian bread tuile

OR

Terrine of semi-cooked Foie Gras, fig confit with Sauterne
and crackers of mendicant bread

MAIN COURSE

Tournedos of farm poultry stuffed with oyster mushrooms, steamed vegetables and ratte
potatoes, young spinach shoots with truffle oil

OR

Beef confit "like a Provençal stew",
Polenta au gratin and candied vegetables

OR

Pan-fried veal steak, fricassée of seasonal vegetables with a strong juice
and pressed potatoes

OR

Fillet of sea bass roasted with herbs, pan-fried fennel and candied courgettes,
Crushed potatoes with olive oil

CHEESE (OPTION: 3.50€ PER PERSON)

A.O.C. matured cheese, bread roll and herb salad

DESSERT

Croque en bouche: animated cake
(based on 3 choux/pers.)

OR

Festive dessert; choice of chocolate, raspberry, strawberry
strawberry, mango...

END OF EVENING MIGNARDISES

Served at the buffet: assortment of 3 mignardises per person

MENU DAME DE CŒUR - 95 EUROS

Cocktail apéritif 8 pièces/Pers.

AMUSE BOUCHE AU CHOIX

ENTRÉES

Tartelette de légumes confits, noix de Saint-Jacques et gambas
poêlées, salade fine

OU

Terrine de foie gras mi-cuit, confit d'abricots aux agrumes
et crackers de pain mendiant

OU

Bruschetta de légumes confits et Burratina marinée au pesto,
dentelle de jambon Jabugo et salade de roquette parfumée à la truffe

OU

Tartelette de Homard mariné aux agrumes et asperges vertes,
crème légère ciboulette

OU

Gravlax de saumon et crème fouettée à l'aneth,
Tartare de tomates et salade de jeunes pousses, croustillant de pain Sarde

PLATS

Suprême de volaille fermière rôtie, poêlée de légumes au romarin,
pressé de pomme de terre et céleri truffé, chips de Lomo Ibérique

OU

Filet mignon de Veau grillé et pommes de terre grenailles au romarin,
étuvée de légumes et crème de morilles

OU

Filet de Loup rôti aux herbes, poêlée de légumes confits,
mousseline de pommes de terre aux olives

OU

Dos de Saint-Pierre juste planché, confit de tomates et fenouil au curry,
écrasé de pommes de terre et courgettes à l'huile citron

FROMAGE (OPTION : 3.50€ TTC/PERS.)

Fromages affinés A.O.C, petit pain et salade d'herbettes

DESSERTS

Croque en bouche : pièce montée en animation
(base 3 choux/Pers.)

OU

Entremet festif ; au choix : chocolat grand cru, framboisier
fraisier, mangues...

MIGNARDISES FIN DE SOIRÉE

Servies au buffet : assortiment de 3 mignardises/Pers.

DAME DE COEUR MENU - 95 EUROS

Cocktail aperitif 8 pieces per person

CHOICE OF AMUSE BOUCHE

ENTRANCE

Confit vegetable tartlet, scallops and prawns
scallops and prawns, fine salad

OR

Terrine of semi-cooked foie gras, apricot confit with citrus fruits
and mendicant bread crackers

OR

Bruschetta of candied vegetables and Burratina marinated in pesto,
Jabugo ham lace and rocket salad with truffle

OR

Lobster tartlet marinated in citrus fruits and green asparagus,
light chive cream

OR

Salmon gravlax and dill whipped cream

Tomato tartar and baby greens salad, crispy Sardinian bread

MAIN COURSE

Roasted farmhouse poultry supreme, pan-fried vegetables with rosemary,
potato and truffled celery pressé, Iberian Lomo chips

OR

Grilled fillet mignon of veal and grilled potatoes with rosemary,
stewed vegetables and cream of morels

OR

Roasted fillet of bass with herbs, pan-fried vegetables
with a mousceline of potatoes and olives

OR

Back of Saint-Pierre just planked, tomato confit and fennel with curry,
mashed potatoes and courgettes with lemon oil

CHEESE (OPTION: 3.50€ PER PERSON)

A.O.C. matured cheese, bread roll and herb salad

DESSERT

Croque en bouche: animated cake
(based on 3 choux/pers.)

OR

Festive dessert; choice of chocolate, raspberry, strawberry
strawberry, mango...

END OF EVENING MIGNARDISES

Served at the buffet: assortment of 3 mignardises per person

ATELIERS À PROPOSER EN SUPPLÉMENT DES
MENUS

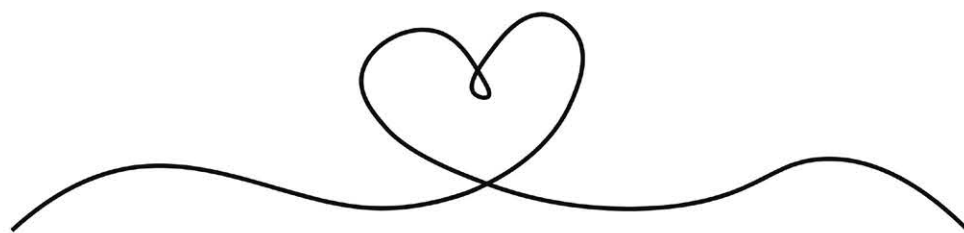
Jambon cru , Saumon, Foie gras poêlé, Gambas poêlées,
Buffet sushis

SUR DEVIS

ADDITIONAL WORKSHOPS TO BE OFFERED IN
ADDITION TO THE MENU

Cured ham, Salmon workshop, Pan-fried foie gras workshop,
Pan-fried prawns workshop, Sushi buffet

ON REQUEST



VINS DU DOMAINE MIS À DISPOSITION,
FACTURÉS À LA CONSOMMATION

WINES FROM THE CLOS MADE AVAILABLE,
INVOICED BY CONSUMPTION

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

Mini-viennoiseries

Pain au chocolat

Pain au raisin

Croissant

Crêpes ou Pancakes

Servis avec sucre, sauce chocolat, confitures

Oeuf brouillé

Bacon grillé, petites saucisses (porc ou volaille)

Charcuterie et salaison :

Blanc de volaille, rosette, jambon blanc et cru

Salade fraîcheur de tomate-mozzarella

Melon de saison

Fromage au plateau

Salade de fruits frais de saison

Tarte aux fruits

Boissons

Eaux plates et pétillantes, jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola, café

1 bouteille de vin pour 3 personnes

SUR DEVIS

Mini-viennoiseries

Chocolate bread

Raisin bread

Croissant

Pancakes or Crepes

Served with sugar, chocolate sauce, jam

Scrambled egg

Grilled bacon, small sausages (pork or poultry)

Charcuterie and cured meats :

White poultry, rosette, white and cured ham

Salade fraîcheur de tomate-mozzarella

Melon de saison

Fromage au plateau

Salade de fruits frais de saison

Tarte aux fruits

Boissons

Eaux plates et pétillantes, jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola, café

1 bouteille de vin pour 3 personnes

SUR DEVIS

THE BRUNCH
OF THE NEXT DAY

SE RENDRE AU CLOS DES ROSES

Entre Cannes et Saint-Tropez, découvrez le Var et ses trésors.

Between Cannes and Saint-Tropez, discover the Var and its treasures.

Par avion :

Aéroport Nice Côte d'Azur 35 minutes

Toulon / Hyères 45 minutes

Aéroport Marseille Provence 1h30

By plane :

Nice Côte d'Azur Airport 35 minutes

Toulon / Hyères 45 minutes

Marseille Provence Airport 1h30

En train:

Gare TGV Saint-Raphaël / Valescure 15 minutes

By train :

Train station Saint-Raphaël / Valescure 15 minutes

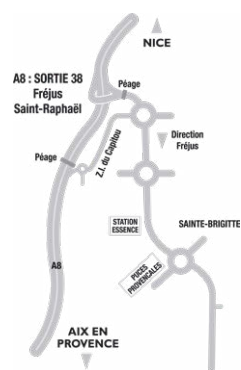
En voiture:

Autoroute A8, sortie 38 «Fréjus/ Saint-Raphaël», 2 minutes.

Direction Fréjus

By car:

From the motorway A8 «Fréjus/ Saint-Raphaël»,
2 minutes - Fréjus way



Adresse & contact :

1609 route de Malpasset, 83600 Fréjus

www.closdesroses.com

04.94.52.80.51

Caveau de vente:
domaine@closdesroses.com
04 94 52 80 51

Hôtel & Restaurant:
hebergement@closdesroses.com
04 94 53 32 31

Événements:
evenements@closdesroses.com
06 40 05 97 93

Presse:
communication@closdesroses.com
06 34 17 15 05



CLOS
DES
ROSES

VIGNOBLE D'ÉLÉGANCE