



# *Plaquette Mariages*

Saison 2021 - 2022

Renseignements et réservations :

[meryl@fontfroide.com](mailto:meryl@fontfroide.com)

04.68.45.52.87



Abbaye  
de FONTFROIDE

## *Un moment unique dans un cadre d'exception*

Fondée en 1093, l'Abbaye de Fontfroide est l'une des abbayes cisterciennes les mieux conservées en France. Appartenant aujourd'hui à la famille Fayet, Fontfroide est l'un des sites incontournables de l'Aude et du Pays Cathare.

L'Abbaye de Fontfroide vous accueille afin de célébrer « *le plus beau jour de votre vie* ». Situé à 15 minutes de la ville de Narbonne, le site offre diverses possibilités afin de constituer votre événement. En extérieur comme en intérieur, des espaces aux multiples dimensions vous sont proposés. Une équipe de passionnés est prête à vous accueillir et vous accompagner du premier rendez-vous jusqu'au jour J.

Vous trouverez dans cette plaquette les détails concernant la location des espaces, le vin d'honneur, le dîner, l'offre de boissons et la soirée dansante.



# Location du site

La location du site comprend la privatisation des espaces définis dans le devis de 18h30 à 4h du matin. Les salles utilisées pour la réception sont sélectionnées en fonction du nombre de personnes, de la saison et de vos envies. La partie vin d'honneur et dîner peuvent avoir lieu dans l'enceinte monastique de l'abbaye ou au restaurant en fonction du nombre de convives et de la configuration de votre réception.

La soirée dansante se tient quant à elle exclusivement au restaurant « La Table de Fontfroide ».

Notre prestation inclut la prestation de cocktail, de dîner, d'open-bar pendant la soirée, le matériel en location, le service, l'installation, le nettoyage des lieux ainsi que le service des boissons éventuellement apportés par vos soins.

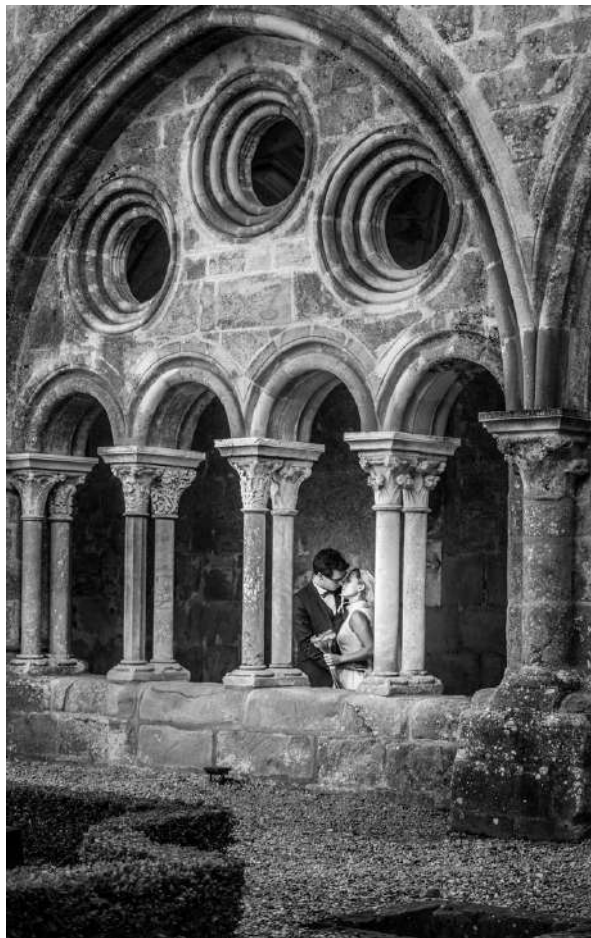
En choisissant l'Abbaye de Fontfroide pour votre réception, vous aurez l'avantage d'une prestation sur mesure avec un interlocuteur unique tout au long de l'organisation.

## PRIX DE LA LOCATION

<b>Privatisation du restaurant : Moins de 70 personnes</b>	<b>600 €</b>
<b>Moins de 80 personnes</b>	<b>1 650 €</b>
<b>Entre 80 et 100 personnes</b>	<b>3 700 €</b>
<b>Entre 100 et 150 personnes</b>	<b>4 700 €</b>
<b>Entre 150 et 200 personnes</b>	<b>5 800 €</b>
<b>Entre 200 et 300 personnes</b>	<b>6 500 €</b>



# Cérémonie laïque



L'Abbaye de Fontfroide vous ouvre ses portes pour la réalisation de votre cérémonie laïque. Plusieurs espaces adaptés à cette célébration vous sont alors proposés.

Profitez de la beauté du site et du professionnalisme de nos équipes dans l'organisation de ce moment afin de sceller votre union.

Ne disposant pas d'autorisation pour les cérémonies religieuses, seules les cérémonies laïques peuvent être réalisées sur place.

## ***Dans l'enceinte de l'abbaye***

**En extérieur à partir de 18h00 :**

Cour Louis XIV ou la Terrasse des tilleuls

**En intérieur à partir de 17h00 :**

Dortoir des Moines

## ***Au restaurant « La Table de Fontfroide »***

**En extérieur à partir de 17h00 :**

Terrasse du restaurant - moins de 70 personnes

**En intérieur à partir de 17h00 :**

Retour de salle - moins de 30 personnes





# Le vin d'honneur

Le vin d'honneur peut être servi dans la Cour Louis XIV, la Cour D'honneur, le Dortoir des Convers ou dans le Cloître et le Parloir.

## NOS APERITIFS - prix à la bouteille

Vin blanc - Cuvée Via Hominis	11,20 €
Vin rosé - Cuvée Ocellus	12,20 €
Vin blanc - Cuvée Ocellus	13,20 €
Muscat sec - Cuvée Via Hominis	11,20 €

## NOS BULLES - prix à la bouteille

ABBAYE DE FONTFROIDE - Cuvée Fons Frigidus	12,40 €
ALAIN CAVAILLES - Crément de Limoux BRUT	14,50 €
CHAMPAGNE DUVAL – LEROY	
Blanc BRUT AB	39,50 €
Blanc BRUT - 1ER CRU	36,50 €
Rosé BRUT RESERVE	39,50 €
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD	
Blanc BRUT PREMIERE CUVÉE	43,50 €
Rosé BRUT PREMIERE CUVÉE	54,50 €

## NOS BOISSONS NON ALCOOLISEES - prix par personne

FORFAIT CLASSIQUE 4,00 €

Incluant un demi-litre de divers jus de fruits, sodas et eaux

FORFAIT BAR A EAUX 4,00 €

Incluant un demi-litre par personne de 3 limonades parfumées

## PIECES DE COCKTAIL

### BUFFET & PLATEAU A PARTIR DE 1,50 € PAR PIECE

...Quelques exemples...

Allumette au fromage

Tartine façon « pissaladière »

Accra de morue

Crostini coppa roquefort

Chouquette au fromage

Rillettes de truite

Gaspachos de saison

Brochette tomate mozza

Nage de crustacés

Foie gras frais à la fleur de sel

Fougasse aux olives noires

Tatin de légumes

### EN ANIMATION A PARTIR DE 2,00 € PAR PIECE

...Quelques exemples...

Foie gras poêlé

Gambas à la plancha

Noix de Saint Jacques à la plancha

Saumon gravlax à la découpe

Jambon ibérique à la découpe

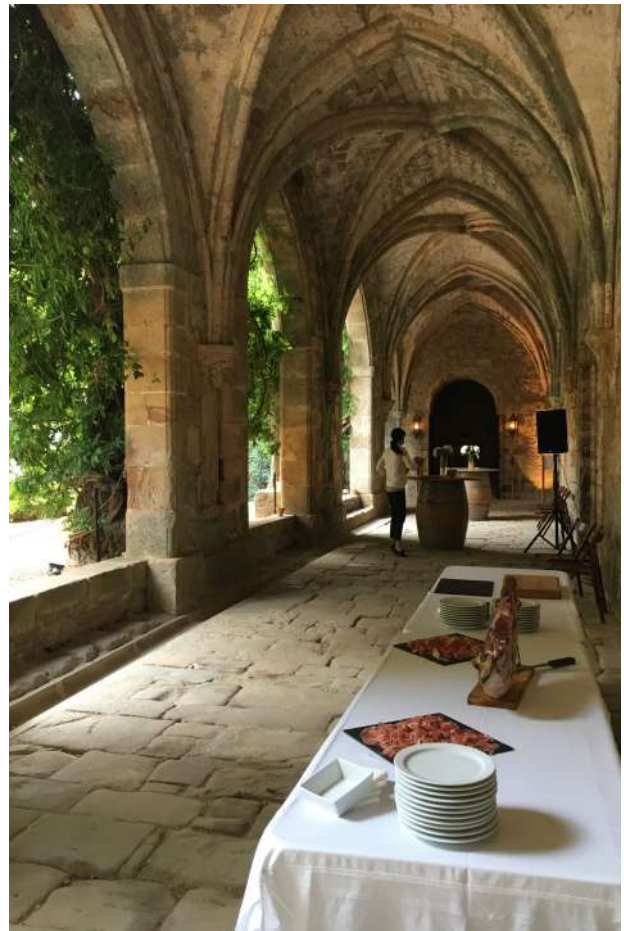
Terrine de Foie gras à la découpe

## DROIT DE BOUCHON

Il vous est également possible d'apporter vos apéritifs, cocktails, vins et champagne.

La bouteille inclus la réception, le stockage de vos boissons 48 heures avant la réception, l'ouverture, le service ainsi que la location du matériel nécessaire (verre, frigo, glace...)

La bouteille ouverte : 8,00 € par bouteille



# Dîner de mariage

Le Chef propose des plats de saison à base de produits frais.  
Nous vous conseillons de venir goûter la cuisine du chef en venant manger au restaurant « La Table de Fontfroide », cela vous permettra d'avoir un premier avis de nos offres.

## Menu unique pour tous les convives - servi à l'assiette

Menu à 65,00 € - 5 services

Menu à 55,00 € - 4 services

*Eau plate & gazeuse inclus*

### *...Quelques suggestions...*

*Terrine de foie gras « maison » chutney de fruits rouges  
Rouget grillé, burratina à la vinaigrette tiède, tartare courgette & chorizo*

*Ravioles de Noix de St Jacques sauce crémeuses aux morilles  
Nage de St Jacques, bouillon crème aux petits légumes*

*Pigeon en croûte farci au foie gras, sauce « deo gratias », légumes du jour  
Filet de canette, sauce aux airelles, pommes de terre écrasées*

*Assortiment de fromages affinés, salade mesclun*

*Terrine au chocolat noir et noix de pécan, crème anglaise à l'orange  
Pavlova aux fruits de saison*

## Menu enfant jusqu'à 12 ans

Menu à 25,00 €

*Enfant placé à table dans la même salle que les adultes*

*Eau plate & gazeuse inclus*

### *...Suggestion...*

*Suprême de volaille, tagliatelles*

*Mousse au chocolat*

## Cocktail dinatoire - servi debout

20 pièces : à partir de 38,00 € par personne

30 pièces : à partir de 57,00 € par personne

*Eau plate & gazeuse inclus*

## Cocktail enfant jusqu'à 12 ans - servi debout

12 pièces : 25,00 €

*Eau plate & gazeuse inclus*

*Servi dans la même salle que les adultes sur un buffet dédié*

## Choisir vos plats : La dégustation

Une dégustation des plats est organisée après la signature du devis.

La dégustation est offerte pour les mariés.

Le menu est facturé 35,00 € par accompagnant supplémentaire.

## Configuration de la salle

Nous définissons ensemble le plan de salle en fonction de vos envies.

Il est possible de prévoir des tables rondes et/ou longues.

Les chaises sont en coques plastiques. Nous pouvons vous suggérer d'autres modèles de chaises ou des housses de chaises en option.

Toute la décoration des tables est à prévoir par vos soins. Nous nous chargeons de l'installation des chemins de tables, menus, portes noms, centres de table et fleurs (prêtes à poser). Toutes décorations supplémentaires doivent être installées par un prestataire extérieur. La mise en place de la salle est réalisée le jour même de la réception.

Il est également possible d'installer du matériel technique (son, lumière, projection) pour d'éventuels discours et animations.







## Nos vins

Les vignes, comme les pierres, sont à Fontfroide les témoins immuables des siècles passés et du travail des moines. Aujourd'hui nous travaillons tous les jours sur nos parcelles pour amener l'excellence du Terroir de Fontfroide dans nos vins.

Cuvée <b>Via Hominis</b> - blanc	11,20 €
Cuvée <b>Via Hominis</b> - rouge	11,20 €
Cuvée <b>Ocellus</b> - rosé	12,20 €
Cuvée <b>Ocellus</b> - blanc	12,20 €
Cuvée <b>Ocellus</b> - rouge	12,20 €
Cuvée <b>Deo Gratias</b> - rosé	12,20 €
Cuvée <b>Deo Gratias</b> - blanc	12,20 €
Cuvée <b>Deo Gratias</b> - rouge	12,20 €

## Soirée dansante

A la fin du dîner, vos invités sont conviés à rejoindre le restaurant pour la soirée dansante. Celle-ci peut se dérouler sur la terrasse si le temps le permet ou dans la salle. L'espace est privatisé pour vous.

### BUFFET SALÉ & SUCRÉ

Pièce Montée en choux	2,50 € par personne
Plateau charcuterie & fromage	5,00 € par personne

### NOS BOISSONS NON ALCOOLISÉES

FORFAIT CLASSIQUE	4,00 € par personne
<i>Incluant un demi-litre de divers jus de fruits, sodas, eaux, café &amp; thé</i>	
FORFAIT BAR A EAUX	4,00 € par personne
<i>Incluant un demi-litre par personne de 3 limonades parfumées</i>	

### NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière de l'Abbaye	4,80 € la bouteille de 33cl
FRENCH BRANDY	40,00€ la bouteille de 70cl
<i>Distillerie Sud L AUDE - Eau de vie de vin- Assemblage &amp; Affinage Fût de Chêne pendant 15 Ans</i>	
EAU DE VIE DE MARC MUSCAT	29,00 € la bouteille de 50cl
<i>Distillerie Sud L AUDE - Eau de vie de Marc de Muscat Petit Grains</i>	
EAU DE VIE DE FRUITS	29,00€ la bouteille de 50cl
<i>Distillerie Sud L AUDE - Eau de vie d'ABRICOT/POIRE/CERISE/PRUNE</i>	
GIN GM	39,00€ la bouteille de 70cl
<i>Distilleries G Sud AUDE/HERAULT - Spiritueux à base d'alcool de Raisins genièvre, amande, citron, coriandre lavande...</i>	
FIGANIS GM	38,00€ la bouteille de 70cl
<i>Distilleries G Sud AUDE/HERAULT - Spiritueux à base d'alcool de Raisins, anis vert, fenouil, figues, coriandre, angélique</i>	
CREME DE MENTHE ou CITRON YUZU GM	24,00€ la bouteille de 100cl
<i>Distilleries G Sud AUDE/HERAULT</i>	
CREME DE MENTHE	25,00€ la bouteille de 100cl
<i>Liquoriste ETS CABANELS - AUDE</i>	
CREME DE CITRON ou MANDARINE	24,00€ la bouteille de 75cl
<i>Liquoriste ETS CABANELS - AUDE</i>	

### AUTRES OPTIONS

Heure supplémentaire	250,00 € par heure
<i>Maximum 6 heures du matin</i>	



# Convention de location

*Nous sommes très heureux de vous recevoir à l'Abbaye de Fontfroide. Nous mettons tout notre savoir faire afin de répondre à vos attentes. L'Abbaye de Fontfroide, Monument Historique et son site sont des lieux privilégiés, de par leur histoire, leur beauté et la qualité de l'environnement. Nous veillons scrupuleusement à préserver cette qualité, pour votre agrément, pour celui de l'ensemble de nos visiteurs et pour les générations qui nous succéderont. Cet effort doit être compris et partagé par tous.*

*Nous vous remercions de prendre connaissance ci-dessous de nos conditions concernant l'organisation d'une manifestation dans nos locaux.*

## COMPORTEMENT AU SEIN DE L'ABBAYE ET CONSEILS

L'activité générale de l'Abbaye en journée inclut principalement des visites guidées, libres et avec tablettes numériques. Nous faisons en sorte que le parcours des visites ne trouble pas votre manifestation (et vice-versa). Il est néanmoins possible que vous soyez amenés à croiser un groupe de visiteurs.

Nous comptons sur votre respect des lieux – générateur de silence – et d'autrui, pour que la cohabitation soit la plus harmonieuse possible. Pensez également à bien refermer les portes derrière vous.

Les enfants sont sous la responsabilité des parents dans toute l'enceinte du site.

Il est interdit de toucher aux tableaux électriques.

## PARKING ET ACCÈS

Le parking est situé à l'entrée de l'Abbaye de Fontfroide. Ce parking est NON gardé et les véhicules laissés sont sous la responsabilité de leurs propriétaires. L'accès à l'abbaye et au restaurant est possible en dehors des heures d'ouverture pour livrer du matériel et des denrées.

## SALLES NON FUMEURS

L'enceinte de l'Abbaye, les salles et le restaurant sont « **non-fumeur** ». Merci de respecter cette règle et de fumer à l'extérieur de l'Abbaye, ou au minimum uniquement en extérieur et sur autorisation en utilisant les cendriers prévus à cet effet.

## ACCES INTERNET – CONNEXION TELEPHONIQUE

L'Abbaye de Fontfroide, monument historique, possède une connexion Internet limitée à certaines salles, à cause de son éloignement. Il vous faut également prévoir des connexions téléphonie mobiles parfois difficiles, ce qui est lié à l'épaisseur des murs ainsi qu'à la structure générale du bâtiment.

Nous vous recommandons de prévoir de télécharger tous les fichiers dont vous aurez besoin, de façon à ne pas nécessiter d'internet.

En cas de demande, nous pouvons vous proposer un accès à internet dans certaines salles uniquement.

## CONFIRMATION DU NOMBRE DE PERSONNES – CAS PARTICULIERS

Le nombre exact de personnes qui détermine la base de la facturation doit nous être confirmé au plus tard 7 jours avant la réception, pour l'ensemble des prestations fournies.

Merci de nous indiquer les allergies et interdits alimentaires, également 7 jours avant la prestation. Dans le cas contraire, un supplément vous sera facturé.

## DECORATION ET AMENAGEMENTS DES SALLES

Toutes les décorations et aménagements prévus doivent être mobiles (pas d'accrochage définitif) et retirés à la fin de la manifestation. Il est interdit de fixer des décorations aux murs, au plafond, aux tableaux et aux décorations existantes dans les salles. L'utilisation de confettis (et articles identiques) est interdite.

Nous sommes à votre disposition pour vous indiquer des partenaires compétents.

Dans la mesure du possible, nous souhaitons que vous puissiez venir sur place quelques jours avant la réception pour régler les derniers détails d'organisation.



## FEUX D'ARTIFICE, BOUGIES SCINTILLANTES ET AUTRES

Il est STRICTEMENT interdit de procéder, dans le cadre du site, à tous feux d'artifice, feux de Bengale ou autres feux de joie et animations pyrotechniques, compte tenu des risques très élevés d'incendie.

Il est également interdit d'utiliser des bougies scintillantes dans les salles.

## ANIMATIONS ET HEURES SUPPLEMENTAIRES

Il est possible d'organiser une animation musicale dans les salles de l'Abbaye. En revanche **il est formellement interdit de danser dans l'enceinte de l'Abbaye.**

Il est possible d'organiser une soirée dansante au restaurant La Table de Fontfroide.

L'animateur de la soirée doit se présenter le jour même, pour installer son matériel, à partir de 16h30. Il doit démonter l'ensemble de tous ses équipements à la fin de la soirée. Il doit également être muni d'une assurance garantissant les risques inhérents à son activité et à son matériel (notamment le risque d'incendie de ses éclairages).

## HEURES LIMITES

L'heure du départ est fixée sur le devis. Tout dépassement horaire est facturé au tarif indiqué sur le devis.

## BOISSONS

En cas de fourniture des boissons, le droit de bouchon est de 8 € par bouteille. Merci de nous faire part de vos recommandations éventuelles concernant le service de ces boissons (ordre, température, limite de service, etc.).

Les boissons doivent nous être livrées au plus tard 48H à l'avance. Les caisses, cartons, packs ou bouteilles doivent être clairement identifiés par une étiquette ou un marquage à votre nom.

Les bouteilles vides sont à disposition le lendemain de la réception pour le comptage.

Les bouteilles pleines non entamées doivent être retirées dans les 24H après la réception.

Toute bouteille consommée au-delà des quantités devisées est facturée au tarif restaurant.

## VISITE ET PHOTO DANS L'ABBAYE

Pour une cérémonie familiale (mariage), nous vous offrons la possibilité, à titre gracieux, de réaliser une séance photo de couple dans le cadre exceptionnel de l'Abbaye. Merci de nous prévenir de votre intention à ce sujet.

## CONDITIONS DE PAIEMENT ET ANNULATION

30% du montant de la prestation est à régler à la réservation sous forme d'arrhes et le solde du montant à régler à la réception de la facture finale

Annulation : Nous acceptons une annulation sans frais jusqu'au paiement des arrhes, soit au plus tard un mois avant la date de l'évènement. Passé cette date, les arrhes sont considérées comme acquies.

## CAUTION

Nous exigeons un chèque séparé de caution d'un montant de 1 000 €, autant pour couvrir les dommages éventuels occasionnés au lieu ou au matériel loué, que pour vous garantir le respect total du site pour votre réception. Le chèque vous sera retourné par courrier dès le lendemain ou restitué si vous logez sur place.

Narbonne, le ....

Mention « Bon pour accord » et signature