



SÉVAN PARC HÔTEL

PLAQUETTE DE PRÉSENTATION 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 cœur 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

- Une salle climatisée de 250 m², avec capacité de 30 à 150 convives
- Une salle communicante dédiée pour les enfants durant votre mariage
- Une grande terrasse au charme provençal
- Un parc de 2 hectares
- 47 chambres confortables et spacieuses pour accueillir vos invités sur place
- Une très grande piscine et un jacuzzi*
- Trois courts de padel
- 1 court 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.







*Votre réception
au Sévan Parc Hôtel*

Le déroulement de votre réception

1

Le rafraîchissement :

Dès l'arrivée de vos invités, un rafraîchissement est servi sur la terrasse, pour débuter la journée en douceur et favoriser les retrouvailles. Citronnade maison, jus frais, eaux minérales et sodas offrent un moment léger et convivial avant la suite des festivités.

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

La formule gastronomique propose une expérience centrée sur le plaisir de la table. Elle débute par un rafraîchissement suivi d'un apéritif sur la terrasse ou dans le parc. Les invités rejoignent ensuite le salon privé pour un dîner complet incluant une entrée, un plat de viande, un plat de poisson, le fromage, les desserts et la pièce montée.

Une formule idéale pour sublimer votre réception avec une cuisine raffinée.

Tarif : 162 euros par personne

LA FORMULE GOURMANDE

La formule gourmande offre une ambiance chaleureuse et conviviale. Après le rafraîchissement, vos invités profitent d'un apéritif enrichi des ateliers du Chef, proposés en terrasse ou dans le parc. Le dîner se déroule dans le salon privé et comprend un plat unique, viande ou poisson. En cas de régimes alimentaires spécifiques, nous adaptons volontiers les assiettes. *Une formule généreuse, pensée pour créer un moment de partage convivial autour de votre réception.*

Tarif : 162 euros par personne

LA FORMULE EXPÉRIENCE CHAMPÊTRE

La formule expérience champêtre vous plonge dans une réception entièrement sur-mesure. Rafraîchissement, apéritif, ateliers et dîner sont organisés en extérieur, au cœur du parc arboré.

La pièce montée est présentée dans le grand salon avant le début de la soirée dansante. *Pour préserver le voisinage, la suite des festivités doit se dérouler en intérieur.*

Cette formule inclut la création d'une scénographie personnalisée grâce à nos prestataires. Catalogue disponible sur demande.

Tarif : sur devis



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, 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.

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 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.

Le vin est servi à hauteur d'une bouteille pour deux personnes.
Eaux minérales plates & gazeuses.

FROMAGE

La trilogie des Bergers en verdure

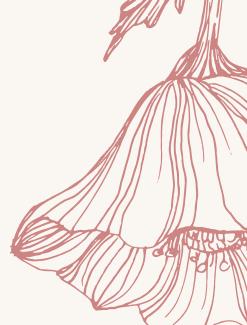
DESSERT

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 trois 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 : "SALAISSON"
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

Atelier supplémentaire : 10.00 par personne



Ce qui est inclus dans chacune de nos formules

Les espaces mis à disposition

Accès à l'ensemble du domaine : terrasse, salon privé, et parc (idéal pour les photos)

Location comprise du Grand Salon de plus de 200 m² pour la soirée.

Mise à disposition de la salle "Tamaris", communicante avec le grand salon, pour les enfants.

Tables et chaises incluses à hauteur du nombre d'invités (rondes, ovales ou rectangulaires).

**Possibilité de louer un mobilier différent via nos prestataires (sur devis).*

Deux parkings privés pour accueillir vos invités.

Accès PMR sur l'ensemble du domaine.

Réception & gastronomie

Boissons sans alcool à discréction (jus de fruits, coca, ice tea)

Apéritifs mis à disposition à discréction (choix du type de bouteilles possible).

Vins pour l'apéritif servis à discréction.

Vin à table : 1 bouteille pour 2 personnes incluse.

Eaux minérales plates et gazeuses à table incluses.

Champagne non compris — droit de bouchon offert.

Pièce montée réalisée par le Chef

Cuisine entièrement gérée par le Chef : bouchées apéritives, ateliers selon la formule, dîner.

Service & accompagnement

Dressage de la salle assuré par notre équipe.

Service professionnel de votre arrivée jusqu'à 4h du matin.

Rangement et nettoyage des espaces inclus par notre équipe.

Votre décoration sera regroupée en un même endroit pour être récupérée le lendemain.

Dressage & décoration

Accès à la salle la veille de votre mariage (selon disponibilité).

Décoration à votre charge (*nous avons des prestataires à vous conseiller si besoin*)

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

Centres de table offerts (valeur 10 € par pièce).

Un accompagnement sur mesure

Un interlocuteur unique dédié à votre mariage.

Plusieurs rendez-vous fixés tout au long de l'année.

Accompagnement personnalisé à chaque étape, de la préparation au jour J.

Une équipe expérimentée, spécialisée dans l'organisation de mariages depuis de nombreuses années.

Conditions

Tarifs valables à partir de 50 convives.

Pour moins de 50 personnes : devis personnalisé sur demande.

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 AUX ENFANTS

Une salle communicante avec la salle de réception, spécialement dédiée aux enfants, est mise à disposition.

Cet espace est idéal pour être aménagé selon vos envies : coin jeux, espace repos, activités créatives ou animations adaptées à leur âge.

UN MENU ENFANT GOURMAND

Un menu enfant est proposé au tarif de 25 €, comprenant généralement une purée maison accompagnée d'un suprême de volaille.



Les prestations supplémentaires

VIN D'HONNEUR

Personne supplémentaire pour le vin d'honneur

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 voeux (les chaises sont incluses - hors décoration, confettis interdits)

à partir de 600€

DINER DES PRESTATAIRES

Tarif à préciser selon vos besoins – Les prestataires partagent le même menu que vos convives, au tarif indiqué dans la formule choisie.

LES PIÈCES MONTÉES

Pièce montée traditionnelle en choux - 400€

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

HOUSSES DE CHAISE BLANCHES

Housses de chaise blanches, disponibles en location au tarif de 4 € l'unité

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 de nos mariages, les futurs mariés sont libres de faire appel au DJ de leur choix. Afin de garantir une parfaite harmonie avec le lieu et le bon déroulement de la réception, un rendez-vous préalable avec la direction sera toutefois organisé, permettant de présenter les espaces, les contraintes techniques et les conditions d'exploitation du domaine.



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

Une capacité d'accueil idéale

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.

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.

Forfaits de privatisation

Pour celles et ceux qui souhaitent vivre leur mariage en toute intimité, des forfaits de privatisation sont proposés, selon vos envies :

- privatisation du restaurant - à partir de 6 000 HT
- privatisation de l'hôtel - à partir de 9 000 HT
- ou privatisation complète du domaine (restaurant + hôtel).

La privatisation n'est pas obligatoire et reste entièrement selon la volonté des mariés.

Selon la saison

En haute saison, la privatisation du domaine peut être imposée sur deux jours, afin de garantir l'exclusivité et le confort de l'événement.

Nous contacter

Chaque mariage étant unique, nous vous invitons à prendre contact avec notre équipe afin d'obtenir plus d'informations, découvrir les différentes options possibles et construire ensemble la formule la plus adaptée à votre projet.

communication@sevanparchotel.com









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