



LE PHÉBUS & SPA

Xavier MATHIEU



RELAIS &
CHATEAUX.



Votre Mariage au Relais & Châteaux
Le Phébus & Spa Carita
Restaurant Xavier Mathieu

Un Hôtel 5 étoiles d'exception

Ce mas construit en pierres sèches, chargé d'histoire, est rebâti sur des vestiges datant des Chevaliers de l'Ordre de Malte, ce joyau de l'hôtellerie, niché au cœur du Lubéron, est un lieu où il fait bon se retrouver entre amis et famille. Lieu de détente et de convivialité tout en raffinement, l'hôtel vous accueille pour vos événements exceptionnels.

Un environnement magnifique

Idéalement situé, il vous permet de découvrir la Provence et ses alentours, mais aussi de vous ressourcer en toute sérénité. Les 30 chambres et suites, mas indépendant de 150 m² et villa de prestige de 500 m² de cet hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux, proposent une décoration élégante et un confort absolu. Certaines suites s'ouvrent sur les eaux tranquilles de leurs propres piscines privées.

Le Spa Carita offre 3 salles de massages en duo, 2 jacuzzis, hammam, tisanerie et 6 piscines chauffées vous sont proposées selon les usages.

Terrains de pétanques, hélisurface et kid's club complètent nos installations

Une gastronomie traditionnelle revisitée

Etoilé au Guide Michelin depuis 2001, le restaurant gastronomique Xavier MATHIEU ressuscite avec grand art d'anciennes recettes provençales et signe une soupe au pistou magistrale et bien d'autres surprises. Xavier Mathieu, partage régulièrement sa passion de la gastronomie en organisant des cours de cuisine.

Pour un événement d'exception en Provence, entre gastronomie, bien-être et détente, le Phébus & Spa vous accueille dans un cadre de rêve à Joucas, dans le Lubéron.

Votre mariage idyllique au Phébus & Spa Carita

La féerie de la Provence gravera dans votre mémoire et celle de vos invités un souvenir éternel de bonheur et de sincérité.

Notre Chef vous propose une cuisine gastronomique traditionnelle revisitée et raffinée adaptée aux meilleurs produits de notre belle région.

Le menu de vos noces sera confectionné avec vous et selon vos goûts

Notre Chef Sommelier élaborera avec vous et pour vous la sélection des vins qui accompagnera votre repas.

Nous vous proposons une formule qui ne laissera pas de place aux imprévus, pouvant recevoir jusqu'à 150 convives:

- *Accueil jovial et chaleureux de notre équipe*
- *Le cocktail servi autour de la piscine où vous pourrez profiter de nos terrasses et de notre parc comme cadre à de superbes photos aux couleurs changeants au fil du soleil couchant*
- *Votre menu servi sur une table parfaitement décorée en accord avec votre thème*
- *L'assortiment de desserts frais et délicats (Wedding cake et pièce montée sur demande)*
- *Notre « Mas des Anges » sera mis à votre disposition pour le buffet des desserts et votre soirée dansante*

L'ensemble de notre établissement, privatisé pour 2 nuits et 3 jours, soit au total 30 chambres et suites à votre disposition pour votre plus grand confort au tarif par nuit de 18800 € en basse saison et 22500 €* en haute saison.*

Pour les mariages plus intimistes, dîner de noce de 50 personnes maximum, nous vous proposons la privatisation de notre Mas des Anges au tarif par nuit de 4500 € en basse saison et 5800 €* en haute saison, soit 5 chambres et suites pour 2 nuits et 3 jours.*

Nos jardins, notre Spa ainsi que les piscines vous seront privatisés durant votre séjour.

La privatisation vous permet de bénéficier en outre d'une réduction de 30% sur les soins proposés au sein de notre Spa Carita.

Un service de babysitting peut être proposé.

Le brunch du lendemain de noce se déroulera au Café de la Fontaine au tarif de 65 € par personne et vous proposera un choix fastueux de différents mets.

**les prestations annexes (menus, boissons, musique, décorations...) seront facturées en sus*

***basse saison du 1^{er} avril au 15 Juin et du 16 Septembre au 31 Octobre, haute saison du 16 Juin au 15 Septembre*

Tarif de nos chambres :

D'une décoration élégante et raffinée, chacune de nos chambres et suites vous offre le calme et la volupté de la campagne provençale.

Certaines de nos suites s'ouvrent sur leur propre piscine privées.

Nous proposons des tarifs préférentiels pour les invités souhaitant profiter de notre Maison plus longtemps.

Chambre à partir de 280 € la nuit, variable selon la saison et la catégorie.



Nous réalisons des menus sur mesure selon vos goûts et les produits de saison

Elaborez votre menu :

Menu unique pour l'ensemble des convives

160 € (Entrée, Plat principal et Dessert)

190 € (Entrée, Plat principal, Fromage et Dessert)

240 € (Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert)

Idées de plats selon saison

Entrées

Caviar Petrossian, Cochon du Mont Ventoux, voile de crustacé

Jambonnette de grenouille en persillade

Barigoules d'artichauts, épinards et basilic

Charlotte de légumes Retour du Marché

Cornet crabe et avocat, carvi, curry et cannelle

Brandado, encornets ; fondue de poireaux, viennoise

Soupe au Pistou, recette provençale revisitée

Tartare de loup, légumes et sauce vierge

Poissons

Fine bourride de lotte aux bulbes de fenouil frais

Filets de rouget-barbet et bohémienne de légumes

Dorade poêlée à l'aneth, billes de melon et lard séché

Truite de la Sorgue aux amandes fraîches et torrifiées,

pomme duchesse au raifort

Homard en civet façon écureuil

Filet de Loup au nougat d'Argan

Rossini de Rouget, foie gras et jus de têtes

Viandes

Volaille fermière doucement infusée au tilleul

Gigot d'agneau cuit dans le sable d'herbes et aligot de pomme de terre

Effilochée d'agneau confit au cumin, pomme fondue à l'huile d'olive

Pièce de bœuf rôtie, blettes, gratin de macaronis au foie gras

Lapin farci, carottes miellées et champignons du moment

Cote de cochon du Ventoux glacée aux épices

Filets de canette au chutney de cerises, aligot à l'huile d'olive

Assortiments de fromage de vaches, de chèvres et brebis

Nos pains et fougasses aux olives

Le buffet des Desserts au Mas des Anges

Citron gingembre et framboise, croustillant au basilic

Farandole des tartes

Pyramide au chocolat, cœur d'abricot à la sarriette

Moelleux pistache framboise aux amandes

Macarons et chocolats

Gâteau des mariés confectionné sur mesure selon votre thème et vos goûts :

Wedding cake, pièce montée

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons également notre forfait boisson :

Cocktail apéritif au choix au bord de la piscine
Coupe de champagne (avec 7 canapés par personnes)
Eau Minérale
Vin sélectionné par notre Chef Sommelier
Café

90 € par personne

Choix des canapés

Morue en brandade
Toast de foie gras aux figues
Brochette de melon et jambon de Montagne
Tarte aux poireaux
Poulet en aigre doux
Bruschetta d'Anthony
Anchoïade et lait d'amande douce
Bavarois de chèvre frais, sorbet de tomate acidulé
Gaspacho de concombre et tomate
Fougasse brioché aux truffes
Petits légumes farcis
Escabèche de Rouget
Feuilletés et sablé au parmesan
Saumon gravé et poutargue
Tartares de tomates
Brouillade d'oursin et d'asperges
Œuf en coque de salicorne
Animation et show cooking (supplément de 30 € personne)

La soirée dansante :

Nous privatiserons notre Mas des Anges pour vous laisser profiter de cette soirée au maximum.

Nous vous proposerons les services d'un DJ ou vous laisserons le choix des intervenants.

Open Bar 30 € par heure et par personne – soft et alcool



Le Brunch du Dimanche matin au Café de la Fontaine

65 € par personne avec champagne maison à volonté

Cafés, thés, chocolats, jus de fruits

Assortiments de viennoiseries

Bacon

Œufs

Crêpes, pancakes

Pains

Confitures,

Gâteaux et cakes maison

Tapenade, anchoïade, poischichade

Salade de la mer

Gaspacho

Melon Jambon

Tomate mozzarella

Taboulé de tomates

Saumon fumé

Mesclun et parmesan

Charcuterie de montagne

Artichauts barigoule

Crespaou et coulis de tomate

Pizzaladière

Petit farcis de retour du Marché

Gigot d'agneau et gratin dauphinois

Brochette de caille au citron

Légumes grillés

Assortiment de fromages de la bergerie

Desserts

Tartes aux fruits

Clafoutis de saison

Salade de fruits frais

Crème brûlée

Sorbets maison

Fondant au chocolat

Mille feuilles à la vanille

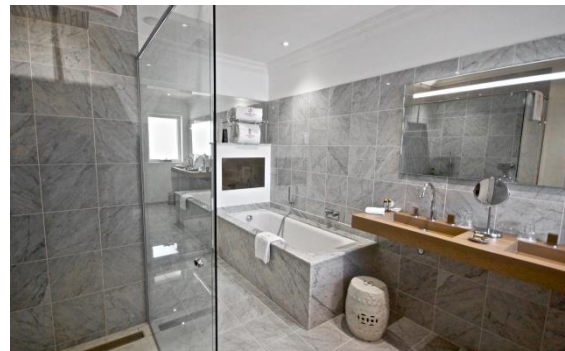
Le Mas des Anges

La villa de 500m², exclusive, luxueuse et rare, offre le « must » en termes d'intimité extrême et de personnalisation ultime. Le rêve de se sentir comme chez soi en profitant des prestations d'un Relais & Châteaux 5 étoiles.

Cette villa de luxe est équipée de 7 Suites climatisées, de grands salons avec cheminées, d'une cuisine totalement équipée, de vastes terrasses, d'un parc de 7000 m² gardé, privé et arboré d'essences Provençales bercées par le champ des cigales.

Elle peut loger jusqu'à 14 personnes et offre une piscine chauffée de 12 mètres par 6 mètres, une salle de fitness et un terrain de pétanque. Majordome, Gouvernante et Chef de Cuisine accompagnent la vie de la villa tout au long du séjour, si tel est votre désir.

La Villa des Anges peut rejoindre toutes les infrastructures du Relais & Châteaux Le Phébus & Spa Carita, au travers de somptueux jardins.



Conditions générales de réservation :

Toute option posée sera maintenue dans un délai de 8 jours. Passé ce délai l'option de réservation sera annulée.

Ce délai pourra être modifié avec l'accord des parties.

Toute réservation devra être confirmée par la signature du devis établi, du contrat et des conditions générale de ventes, ainsi que par le versement de 40 % d'arrhes.

Un nouveau versement de 40% sera demandé 3 mois avant la date de l'évènement. Le solde de 20% devra être réglé 1 mois avant la date prévue de l'évènement.

En cas de réservation moins de 2 mois avant la date d'arrivée, un montant d'arrhes total de 80% sera demandé en un seul versement.

Le devis devra être accepté dans sa totalité et pourra être modifié suivant les modalités ci-dessous.

Le nombre de repas de définitifs devra être confirmé au plus tard 21 jours avant la date de l'évènement. Ce nombre sera retenu comme base minimale de facturation.

Le nombre de personnes annoncé au moment de la facturation devra être respecté en totalité et en cas de non-respect de cet engagement l'organisateur devra régler la différence.

Les menus sont arrêtés au plus tard 31 jours avant la date de l'évènement. L'organisateur s'engage à respecter l'intégralité du devis (nombre de chambres et de nuits, nombre de couverts...) qui sera une base forfaitaire et minimale de la facture finale



A bientôt au Phébus & Spa Carita