



GRAND CHÊNE DE SILLANS

RESTAURANT &
AUBERGE

— DEPUIS 1997 —



Unions Inoubliables au Grand Chêne de Sillans

Découvrez le cadre romantique et pittoresque du Grand Chêne de Sillans, niché au cœur de la Provence, pour célébrer le plus beau jour de votre vie.

Savourez une cuisine traditionnelle, préparée avec amour et respect de l'environnement, récompensée par le label Maître Restaurateur et saluée par le Collège Culinaire de France.

Plongez dans un événement sur mesure, orchestré entièrement par notre équipe dévouée, pour un mariage qui vous ressemble.

Au Grand Chêne de Sillans, nous transformons votre "oui" en un moment magique et inoubliable.





Une cuisine élaborée par un Maître Restaurateur

Vous rêvez d'une réception de mariage où la gastronomie prend une place d'honneur, reflétant votre amour pour la cuisine authentique, faite maison, durable et locale ? Laissez-nous rendre ce rêve réalité.

Au Grand Chêne de Sillans, nous sommes fiers de notre cuisine, élaborée avec passion par notre Maître Restaurateur. Nous croyons en l'importance de soutenir nos producteurs locaux et de mettre en valeur notre terroir à travers chaque plat.

Offrez à vos invités le plaisir d'un repas qui éveille les sens, qui raconte une histoire - l'histoire de notre région, de ses saveurs et de ses traditions. Nos menus sont soigneusement conçus pour mettre en valeur la richesse culinaire de la Provence, tout en respectant les saisons et l'environnement.

Faites de votre banquet de mariage un véritable hommage à la gastronomie française. Au Grand Chêne de Sillans, nous transformons chaque repas en une célébration - et quelle meilleure occasion pour célébrer que le plus beau jour de votre vie ?



Des espaces de rêve pour une célébration mémorable

Au Grand Chêne de Sillans, chaque espace a été soigneusement aménagé pour vous offrir le cadre idéal pour votre mariage. Que vous rêviez d'une cérémonie intime ou d'une grande réception, nos espaces s'adaptent à vos besoins et à vos envies.

Célébrez votre union dans notre parc ombragé de 5000 m², où la nature sert de toile de fond à votre amour. Laissez-vous charmer par le chant des oiseaux, le parfum des fleurs et la sérénité du paysage.

Notre salle de réception de 100 m², au charme authentique et à l'ambiance chaleureuse, peut accueillir vos convives pour un banquet inoubliable. Et lorsque vient le moment de danser et de faire la fête, notre salle de danse de 80 m² vous attend pour des moments de joie et de partage.

Au Grand Chêne de Sillans, chaque espace est une invitation à célébrer votre amour dans un cadre aussi unique que votre histoire.





Une organisation sur mesure pour un jour exceptionnel

Au Grand Chêne de Sillans, nous savons que chaque mariage est unique. C'est pourquoi nous offrons une organisation sur mesure, où chaque détail est pensé pour refléter votre personnalité et votre histoire d'amour.

Notre équipe dévouée est à vos côtés tout au long de la préparation de votre grand jour. De la conception du menu à l'aménagement des espaces, en passant par la coordination du jour J, nous nous assurons que tout se déroule à la perfection.

Et parce que nous croyons à l'importance de la qualité, nous ne faisons appel à aucun prestataire externe. Tout est orchestré en interne, pour vous garantir un événement qui correspond à nos standards de qualité et d'excellence.

Au Grand Chêne de Sillans, votre mariage est entre de bonnes mains. Laissez-nous prendre soin des détails, pour que vous puissiez vous concentrer sur ce qui compte vraiment : célébrer votre amour.



Votre cérémonie laïque dans notre parc ombragé

Au Grand Chêne de Sillans, nous avons le lieu parfait pour votre cérémonie laïque. Notre parc ombragé de 5000 m², avec sa verdure luxuriante et ses arbres majestueux, offre un cadre naturel et romantique pour votre engagement.

Nous disposons de plusieurs espaces au sein de notre parc, vous permettant de choisir celui qui correspond le mieux à vos souhaits et à l'atmosphère que vous souhaitez créer. Que vous rêviez d'une cérémonie intimiste sous les arbres ou d'une grande célébration à ciel ouvert, nous pouvons adapter nos espaces pour rendre votre cérémonie unique.

Chez nous, votre cérémonie laïque devient une expérience inoubliable, où la nature sert de toile de fond à votre amour.





Un mariage éco-responsable au cœur de la Provence

Au Grand Chêne de Sillans, nous croyons que célébrer l'amour peut aussi rimer avec respect de la nature. C'est pourquoi nous nous engageons à vous offrir un mariage éco-responsable sans compromis sur le raffinement et la qualité.

Nos pratiques durables sont reconnues par le label Écotable. De la sélection de nos ingrédients à la gestion de nos déchets, nous mettons tout en œuvre pour minimiser notre impact environnemental. Nous privilégions les produits locaux et de saison, pour une cuisine qui respecte la nature et soutient l'économie locale.

En choisissant de célébrer votre union au Grand Chêne de Sillans, vous optez pour un mariage en harmonie avec vos valeurs. Car après tout, quoi de plus beau que de commencer cette nouvelle étape de votre vie en prenant soin de notre planète ?



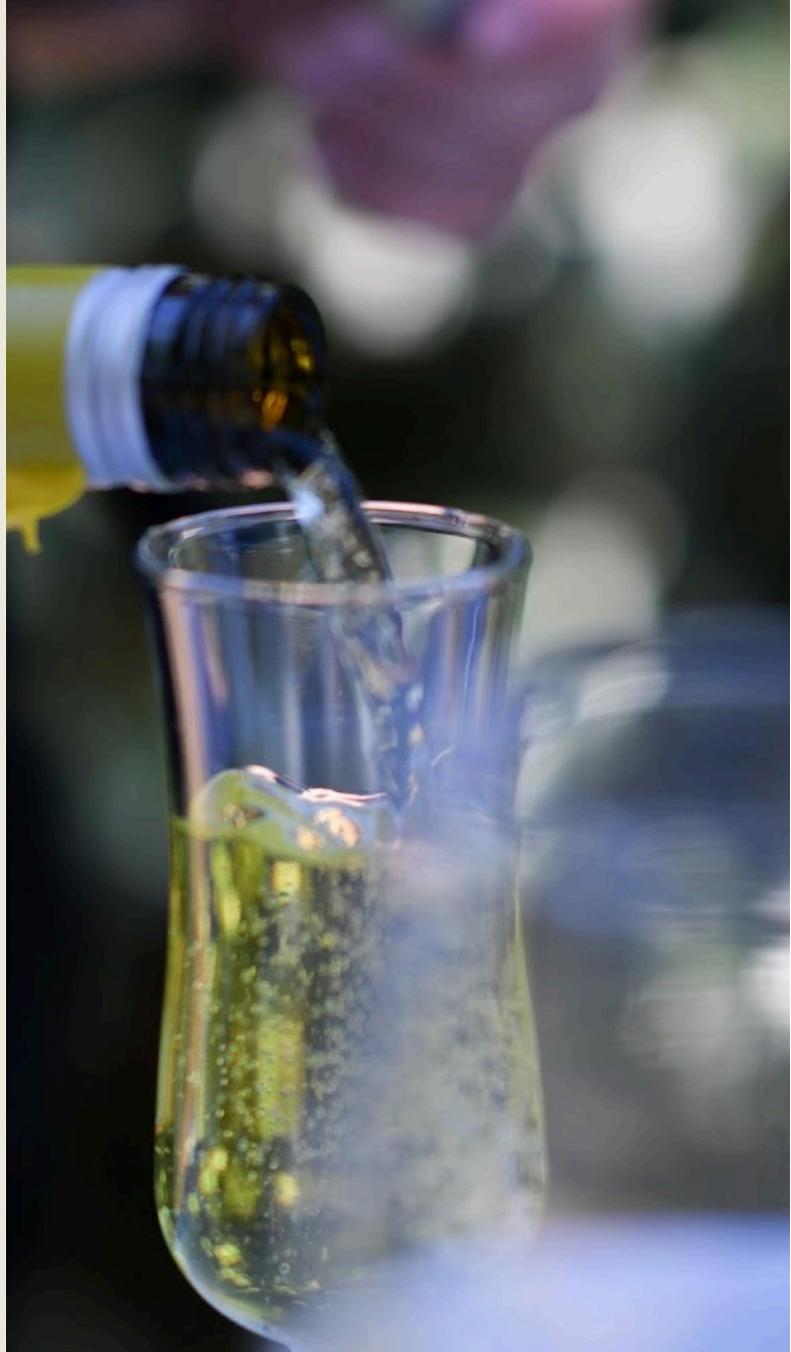
Le Cocktail Apéritif : une introduction savoureuse à votre réception

Imaginez vos invités, cocktail à la main, profitant du doux climat de la Provence dans notre jardin pittoresque. C'est ainsi que commence votre réception au Grand Chêne de Sillans.

Nos Cocktails Apéritifs sont conçus pour éveiller les sens et préparer vos invités à la délicieuse expérience culinaire qui les attend. Composés de pièces apéritives soigneusement préparées et d'animations culinaires captivantes, ils offrent à vos invités un avant-goût de notre cuisine de Maître Restaurateur.

Et que serait un apéritif sans un verre à la main ? Nos boissons, sélectionnées par le propriétaire, sont l'accompagnement parfait pour nos amuse-bouches. Notre cocktail maison, le Kir au Safran, apportera une touche d'originalité et une saveur unique à votre réception.

Avec notre Cocktail Apéritif, faites de l'accueil de vos invités un moment aussi mémorable que le reste de votre réception.





Cocktail en buffet

15 pièces par personne

- Une délicieuse Pissaladière, comme celle de grand-mère.
- Une savoureuse Pizza aux anchois, bien garnie.
- Des olives cuisinées selon la recette secrète du chef.
- Des chips nature, pour les amateurs de simplicité.
- Une verrine de concombre sublimée par une chantilly à la menthe fraîche.
- Une verrine de gaspacho de tomate, relevé d'un soupçon de basilic.
- Une verrine contenant une bouchée craquante de brocoli, poivron rouge et miel.
- Le melon du pays présenté sur un pic.
- Une brochette fraîche de tomate et mozzarella.
- La crème d'Aïoli accompagnée de son jardin de légumes croquants.
- Une succulente anchoïade.
- Une généreuse planche de terrine de sanglier.
- La véritable rosette servie sur du pain de mie beurré.
- Un chou à la crème délicatement parfumé à la saint jacques.
- Un feuilleté en forme de palmier, garni de tapenade.

2 Animation Culinaire

- Une démonstration de découpe de jambon du Var.
- Une découpe de filet de truite préparé en gravlax



Pour prolonger votre buffet :

1€ par pièce supplémentaire :

- Un feuilleté gourmand aux épinards et au chèvre.
- Un feuilleté gorgé d'emmental.
- Des crevettes sur pic, accompagnées de leur mayonnaise.
- Une crème d'avocat façon guacamole, servie sur des chips mexicaines.
- Du pain d'épice garni d'une mousseline de foie gras au safran.
- Un toast garni de truffe pour une explosion de saveurs.
- Un canapé garni de magret fumé.

Animation Culinaire 5€ par prestation supplémentaire :

- Une poêlée de crevettes au black curry, préparée devant vous.
- Une flambé de saint jacques, pour une expérience gustative intense .





Choisissez un plat unique pour une dégustation partagée

Au Grand Chêne de Sillans, nous croyons à l'importance de partager un repas. C'est pourquoi nous vous proposons de choisir un plat unique pour l'ensemble de vos invités. Cette formule favorise une dégustation harmonieuse et permet à chacun de savourer le même délice culinaire au même moment.

Quel que soit le plat que vous choisirez, il sera accompagné d'un féculent et de légumes du moment. Nous sélectionnons toujours les meilleurs produits de saison pour accompagner nos plats chauds.

Voici notre sélection de plats pour votre réception :

- *Souricette de veau sauce au foie gras*
- *Orlof de magret de canard sauce griotte et miel*
- *Filet de Dorade grillé sur lit de poireau*
- *Souris d'agneau confite au romarin son jus de cuisson en réduction*
- *Suprême de pintade farci aux morilles sauce au foie gras*
- *Carré d'agneau glacé miel et thym jus de cuisson en réduction*



Un moment de fraîcheur avec l'Interlude Glacé

Après les saveurs riches du plat principal, offrez à vos invités un moment de fraîcheur avec notre Interlude Glacé. Le mélange rafraîchissant du sorbet au citron vert et de la vodka offre une pause agréable et revigorante, préparant les palais pour les délices à venir.

Plaisir fromager authentique avec notre Assortiment de Fromages

Profitez d'une véritable dégustation de fromages français avec notre plateau d'Assortiment de Fromages. Composé de Brie de Meaux, Roquefort au lait cru, Tomme de Savoie, ainsi que du chèvre et du brebis de notre village, ce plateau est un véritable hommage à la richesse fromagère de notre terroir. Chaque fromage a été soigneusement sélectionné pour son goût distinctif, offrant une variété de saveurs pour ravir tous les amateurs de fromage.





Un Final Suave avec notre Pièce Montée et sa Cascade de Desserts"

Le moment du dessert est toujours très attendu lors d'un mariage. Au Grand Chêne de Sillans, nous rendons ce moment encore plus spécial avec notre pièce montée, confectionnée par un maître pâtissier.

Vous pouvez opter pour une pièce montée traditionnelle, composée de deux choux par personne, qui ravira les amateurs de classiques pâtisseries. Mais notre maître pâtissier est également en mesure de vous proposer une variété de gâteaux pour répondre à toutes vos envies.

Et pour sublimer le tout, chaque pièce montée ou assortiment de gâteaux est servi sur une assiette gourmande. C'est la touche finale parfaite pour votre banquet de mariage, un moment de pure délectation qui laissera à vos invités un souvenir inoubliable.



Pour votre apéritif :

- *Sélection de boissons uniques : Kir au Safran, Vin de Pamplemousse, Vin d'Orange, Pastis traditionnel*
- *Options spéciales : tireuse à bière, Soupe de Champagne*
- *Sélection de boissons non alcoolisées : Iced Tea Maison, Citronnade, eaux plates et gazeuses, sodas*

Pour votre repas :

- *Sélection d'eaux gazeuses, de sodas et de jus de fruits locaux*
- *Vin AOP du Château Sainte-Croix à Carcès en rouge, rosé et blanc (une bouteille pour deux personnes)*
- *Tables habillées de nappes taupe et serviettes écru*
- *Vaisselle traditionnelle blanche et couverts en acier inoxydable*
- *Accessoires de table : cendriers, seaux à champagne*

Personnel et Logistique :

- *Nos serveurs seront à votre service pendant 12 heures, dont 8 heures en présence de vos invités.*
- *Le maître d'hôtel, qui est également le propriétaire du restaurant, sera présent de 10h à 3h du matin pour assurer le bon déroulement de votre événement.*
- *Veillez noter que la fin de soirée est prévue à 3h du matin.*

Le tarif est fixé à 105€ par adulte, comprenant :

- *Cocktail apéritif avec 15 pièces par personne et deux animations culinaires*
- *Boissons servies lors de l'apéritif*
- *Plat chaud principal (choix unique pour l'ensemble des convives)*
- *Colonel*
- *Fromage*
- *Pièce montée accompagnée d'une cascade de desserts*
- *Café*
- *Vin et soft*

Régimes particulier, Enfants et Ado

- *Nous nous efforçons de répondre à toutes les exigences alimentaires, y compris les régimes végétariens et les allergies (veuillez nous consulter pour plus de détails).*
- *Pour nos jeunes invités, nous proposons un menu spécial pour les enfants à 15€, comprenant l'accès au buffet des adultes, du blanc de poulet confit et un dessert.*
- *Pour les adolescents, nous offrons un menu à 25€ qui comprend l'accès au buffet des adultes, un cheeseburger, et le dessert des adultes.*



Pourquoi choisir le Grand Chêne ?

- **Expérience en restauration** : avec plus de 25 ans d'expérience dans le domaine, nous avons su développer un savoir-faire unique qui ravit nos clients.
- **Label de qualité** : en tant que Maître restaurateur, nous garantissons une qualité irréprochable de nos plats, préparés sur place à partir de produits frais.
- **Spécialisation** : que ce soit pour des anniversaires, des mariages ou tout autre repas de groupe, notre expertise nous permet de proposer des prestations sur-mesure qui répondent à vos attentes.
- **Proximité** : Notre emplacement pittoresque et pratique fait de nous le lieu idéal pour célébrer votre mariage, permettant à vos invités de profiter du charme de la campagne tout en bénéficiant d'une logistique simple et sans stress.
- **Produits de qualité** : nous travaillons essentiellement avec des produits issus de la production locale. Cette démarche nous permet de soutenir l'économie locale tout en proposant des plats de grande qualité.
- **Engagement écologique** : respectueux de l'environnement, nous nous engageons à minimiser notre impact écologique. Notre démarche est reconnue par le label Ecotable, gage de notre éco-responsabilité environnementale.
- **Personnel qualifié** : notre équipe est formée et passionnée. Nous nous assurons que nos clients reçoivent le meilleur service possible, en termes de réactivité, de professionnalisme et de chaleur humaine.
- **Flexibilité** : nous sommes capables d'adapter nos prestations en fonction des besoins spécifiques de nos clients. Que vous ayez des exigences alimentaires particulières ou des demandes spéciales, nous sommes à votre écoute pour que votre expérience soit inoubliable.
- **Valorisation du terroir** : nous mettons un point d'honneur à valoriser notre terroir à travers nos plats, afin de faire découvrir à nos clients les saveurs authentiques de notre région.
- **Soutien à la communauté** : en choisissant notre restaurant, vous contribuez à soutenir l'économie locale et la communauté environnante. Nous sommes fiers de faire partie intégrante de notre région et de contribuer à son développement.



Pourquoi Le Grand Chêne de Sillans Propose-t-il Ses Formules de Mariage à un Prix Si Abordable ?

Au Grand Chêne de Sillans, nous sommes fiers de pouvoir proposer une formule de mariage à un prix très compétitif, à 105€ par personne. Cette tarification avantageuse s'explique principalement par le fait que notre établissement combine harmonieusement lieu de réception et production culinaire sur un même site. Voici quelques points clés qui nous permettent d'offrir des tarifs si attractifs :

- *Réduction des coûts de logistique : En ayant à la fois le lieu de l'événement et la cuisine sur place, nous éliminons les coûts significatifs associés au transport des aliments et du matériel nécessaire pour des événements hors site. Cela nous permet non seulement de réduire les frais généraux, mais aussi de garantir la fraîcheur et la qualité des plats servis.*
- *Production locale des ingrédients : Le Grand Chêne de Sillans s'approvisionne en produits locaux, ce qui réduit encore les dépenses en transport et soutient l'économie locale. Utiliser des ingrédients cultivés à proximité non seulement diminue les coûts, mais assure aussi une offre gastronomique fraîche et de saison.*
- *Efficiences opérationnelles : Notre équipe expérimentée est optimisée pour travailler efficacement dans notre propre espace, ce qui réduit le besoin en personnel supplémentaire souvent nécessaire lorsqu'on doit s'adapter à différents lieux.*
- *Maîtrise des coûts internes : La gestion en interne de toutes les activités liées à l'événement, de la préparation culinaire à l'organisation et à la décoration, nous permet de contrôler strictement les coûts et d'éviter les frais imprévus souvent engendrés par des sous-traitants externes.*
- *Économies transmises aux clients : Toutes ces économies réalisées grâce à notre modèle d'entreprise intégré nous permettent de proposer des tarifs plus bas à nos clients sans compromettre la qualité ou l'expérience offerte.*
- *En somme, Le Grand Chêne de Sillans s'engage à offrir un excellent rapport qualité-prix, permettant à nos clients de profiter pleinement de leur événement spécial dans un cadre magnifique et à un prix accessible.*





GRAND CHÊNE
DE SILLANS

RESTAURANT &
CHAMBRES D'HÔTES
— DEPUIS 1997 —

Produits du terroir | recettes traditionnelles | vins de propriété

Un lieu à part en Provence, où les senteurs des marchés et les saveurs locales sont mises à l'honneur.

Cuisiner c'est notre métier



Restaurant Le Grand Chêne de Sillans

1, le Plan

83690 Sillans-la-Cascade

www.legrandchene.eu

Email : contact@legrandchene.eu

Tél : +33 (0)4 94 04 63 65

*Version dématérialisée
Scanner ICI*

