

VOTRE MARIAGE EN PROVENCE



LE MAS DES
HERBES BLANCHES

★ ★ ★ ★ ★



RELAIS &
CHATEAUX

QUAND ON AIME LE JOUR DE SON MARIAGE, ON AIME POUR LA VIE.

JOSEPH LALLIER

P.4

BIENVENUE
HISTOIRE DU LIEU



P.14

LE PLEIN DE SAVEURS
NOS MENUS ET FORFAITS

P.5

SE RÉUNIR
NOS ESPACES

P.19

PROLONGER L'ÉMOTION
NOS ACTIVITÉS ET SERVICES

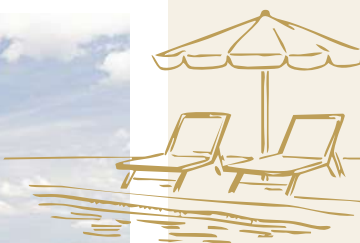
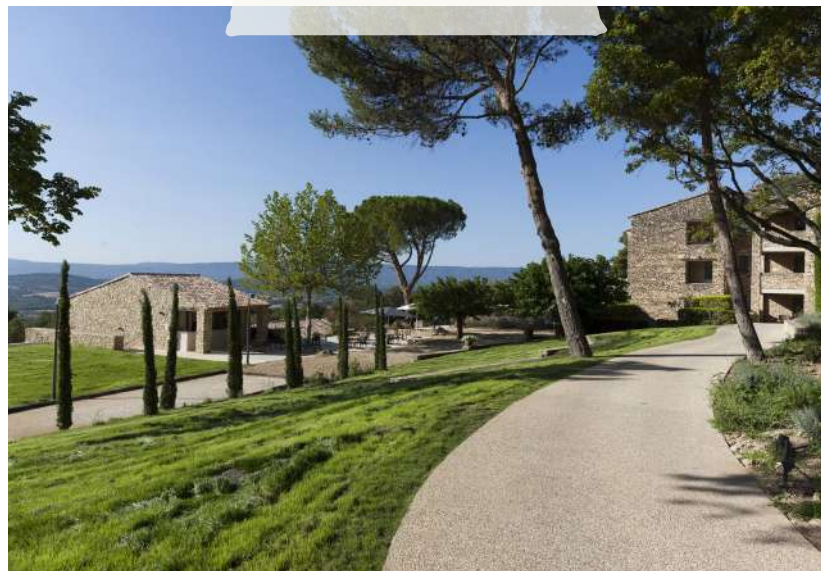
P.10

UNE BELLE NUIT
NOS CHAMBRES ET SUITES

P.23

NOUS REJOINDRE
ACCÈS





BIENVENUE
BENVENGUT*

AU CŒUR DU LUBERON, UN LIEU AUTHENTIQUE

Le mariage est bien plus qu'une simple cérémonie, c'est une promesse de soutien, d'amour et de complicité pour toute une vie. Au Mas des Herbes Blanches Hotel & Spa – Relais & Châteaux, nous célébrons non seulement l'amour, mais aussi l'amitié, le respect et la confiance qui se tissent au fil du temps.

Situé à Jocas, un pittoresque village au cœur du Luberon et à seulement dix minutes des villages emblématiques de Gordes et de Roussillon, le Mas des Herbes Blanches surplombe un paysage emblématique de la Provence.

Champs de lavande, oliviers, villages perchés et pierres anciennes composent un décor naturel où le temps semble suspendu, et le chant des cigales accompagne chaque célébration, invitant à la douceur de vivre.

Dans ce domaine intimiste, votre mariage devient une expérience unique : une parenthèse en pleine nature, des souvenirs figés pour toujours, et une Maison qui, le temps d'un séjour, devient la vôtre.

*TRADUIT DU PROVENÇAL



SE RÉUNIR
SE RECAMPAR*



NOS ESPACES

Au sein d'un écrin de verdure de 5 hectares, Le Mas des Herbes Blanches est un véritable havre de paix où nature, élégance et art de vivre se rencontrent.

Une expérience gastronomique au coeur de notre identité : deux restaurants aux ambiances complémentaires, La Table du Mas, pour une parenthèse raffinée, et La Guinguette, pour des instants plus conviviaux. Notre potager, situé au coeur du Domaine, nourrit directement nos cuisines en herbes aromatiques et inspire nos créations au fil des saisons.

Une salle de réception de 135 m², élégante et modulable, ouverte sur l'hélistation, offrant une belle continuité entre intérieur et extérieur pour accompagner chaque temps fort de votre célébration. Cet espace extérieur privilégié se prête parfaitement aux cocktails et aux instants de convivialité, avec la possibilité d'une arrivée en hélicoptère pour les mariés et leurs invités souhaitant vivre une expérience d'exception.

Des espaces de bien-être et de loisirs pour prolonger l'expérience : piscine extérieure chauffée, Spa Codage de 310 m² avec piscine intérieure, jacuzzi, hammam, sauna, cabines de soins et salle de fitness, espace zen extérieur, terrain de pétanque et court de tennis.

*TRADUIT DU PROVENÇAL



1 Restaurant « La Table du Mas »

4 Le Potager

7 L'Hélisurface

10 Le Boulodrome

2 Le Bar du Mas & sa terrasse

5 La Piscine

8 La Salle de réception

11 Le Terrain de tennis

3 Jocadae Spa by Codage

6 Restaurant « La Guinguette »

9 L'Espace zen

NOS LIEUX DE CÉRÉMONIE



La Table du Mas
Jusqu'à 100 personnes

Cocktail
100

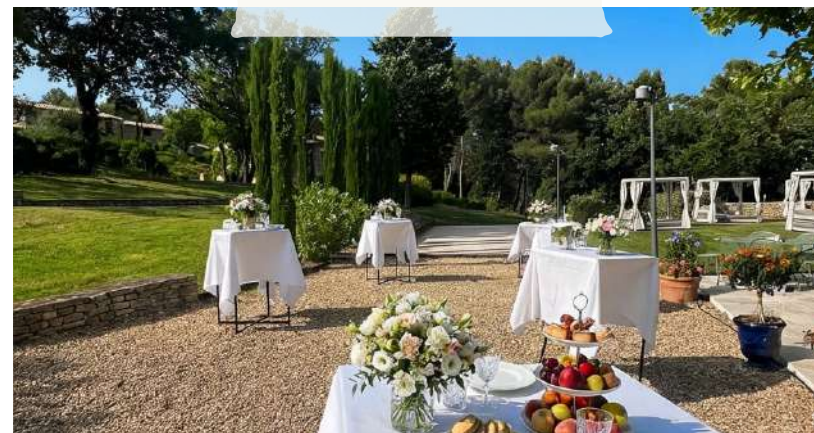
Assis
70



La Salle de réception
Jusqu'à 130 personnes

Cocktail
130

Assis
70



L'Espace zen
Jusqu'à 80 personnes

Cocktail
80

Assis
60

NOS ESPACES DE RESTAURATION AU DÉJEUNER ET AU DÎNER



La Guinguette
Jusqu'à 80 personnes



Cocktail 80
Assis 50



Terrasse La Table du Mas
Jusqu'à 130 personnes

Cocktail 130
Assis 80



La Salle de réception
Jusqu'à 130 personnes

Cocktail 130
Assis 70



L'Hélisurface
Jusqu'à 140 personnes

Cocktail 140
Assis 140

VOTRE SOIRÉE



La Table du Mas



Le Bar du Mas



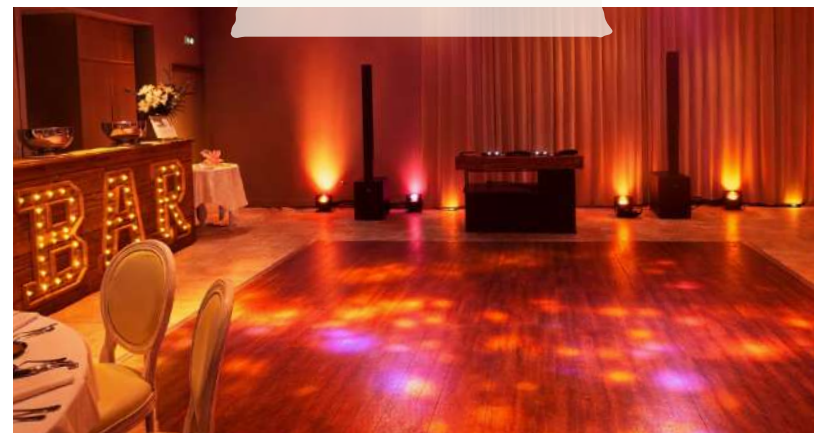
Cocktail (intérieur)

30



Cocktail (extérieur)

60



La Salle de réception



NOS CHAMBRES ET SUITES

Ancienne ferme provençale, le Mas des Herbes Blanches vous propose 48 Chambres et Suites luxueuses dont certaines avec piscine semi-privative. Le temps semble suspendu, dans une atmosphère apaisante qui s'affranchit des codes éphémères pour célébrer une élégance intemporelle, discrète et authentique.

Pensées comme de véritables refuges de sérénité, toutes nos chambres et suites disposent d'un accès privatif à un balcon ou à une terrasse, offrant une vue dégagée sur l'extérieur et la nature environnante, signature du Luberon.

Chaque détail a été soigneusement pensé afin de vous offrir un confort absolu, dans un cadre où calme, lumière et nature se conjuguent harmonieusement.

Suite



Junior Suite



Classique



Suite Piscine



CONFIGURATION DES CHAMBRES

Catégorie	Nombre	Surface	Terrasse / Balcon	Salon	Piscine	Configuration	Capacité		
							Adultes	Enfants	Total
Classique	9	22 m ²	✓			1 lit double ou 2 lits simples	2		18
Supérieure	15	30 m ²	✓			1 lit double ou 2 lits simples	2		30
Supérieure piscine	4	40 m ²	✓		✓	1 lit double ou 2 lits simples	2		8
Junior suite	3	45 m ²	✓	✓		1 lit double ou 2 lits simples + 1 canapé lit	2	2	12
Suite	12	60 à 70 m ²	✓	✓		1 lit double ou 2 lits simples + 1 canapé lit	2	2	48
Suite piscine	4	50 m ²	✓	✓	✓	1 lit double ou 2 lits simples + 1 canapé lit	2	2	16
Suite du Mas	1	75 m ²	✓	✓		2 lits doubles ou 4 lits simples + 1 canapé lit	4	2	6
							96	40	138

LE PLEIN DE SAVEURS
ES PLEN DE SABOR*

NOS MENUS ET FORFAITS

Au Mas des Herbes Blanches, la gastronomie est une expression de l'art de vivre provençal, où le respect du produit, la saisonnalité et la créativité s'unissent avec justesse.

Sous l'impulsion de notre Chef, chaque proposition culinaire s'inspire des richesses du terroir local, des marchés de la région et du rythme des saisons. Les saveurs sont franches, les associations délicates, et l'élégance se retrouve autant dans la simplicité maîtrisée que dans l'attention portée aux moindres détails.



*TRADUIT DU PROVENÇAL



VIN D'HONNEUR

PIÈCES COCKTAILS



VIN D'HONNEUR DU MAS

Champagne, Softs + 5 pièces cocktails par personne

65 € / personne

VIN D'HONNEUR INSPIRATION

Vins du Domaine du Luberon, Champagne, Bières, Softs
+ 5 pièces cocktails par personne

75 € / personne

VIN D'HONNEUR PREMIUM

Vins AOC, Champagne Premium, Bières, Softs
+ 5 pièces cocktails par personne

105 € / personne

OPTION COCKTAIL

Un cocktail inspiré de notre région

20 € / personne

**Les forfaits incluent une sélection de boissons et un service dédié par nos équipes pendant toute la durée du vin d'honneur (1h30).*



NOTRE SÉLECTION DE PIÈCES COCKTAILS

Saumon fumé de Saint-Martin, crème légère aux herbes fraîches
Foie gras poêlé et condiment figue
Salade de petit épeautre du Ventoux et agrumes
Chair de crabe mariné à la bergamote et amandes
Ventrèche de thon rouge et ponzu
Poisson de Méditerranée en ceviche
Tataki de boeuf mariné au gingembre
L'œuf brouillé en coque et poutargues
Panisse et mayonnaise à l'ail noir

**Personnalisable selon vos envies.*

NOS MENUS



MENU DU MAS

Entrée + Plat + Dessert

115 € / personne

MENU INSPIRATION

Entrée + Poisson + Viande + Dessert

150 € / personne

MENU PREMIUM

Entrée + Poisson + Viande + Dessert

200 € / personne

SUPPLÉMENTS

Assiette de fromage

Gâteau de mariage

+15 € / personne

+12 € / personne



Nos suggestions pour le Menu du Mas et le Menu Inspiration

Tartare de poisson de Méditerranée mariné au gingembre, condiment à la bergamote et ponzu
 ou Pressé de tomate ananas de Patrick Farget infusé à la verveine du potager, crème battue au piment d'Espelette

Pêche de ligne de Méditerranée juste grillée, fenouil en textures au zaatar, sauce vierge rafraîchie au citron confit par nos soins

ou Agneau des Alpilles confit et grillé, fine tartelette de légumes dans l'esprit d'un tian, jus court infusé à la sarriette

Jeu de texture autour de chocolat grand cru

ou Mariage de la pêche du Luberon et de la rose

Nos suggestions pour le Menu Premium

Crabe bleu de Méditerranée en écrin, crème aigrette et Caviar de la Maison Sturia

Bar de ligne de méditerranée en vapeur d'iode, fleur de courgette farcie aux petits légumes, jus herbacé

Filet de bœuf rôti, soubise et oignons nouveaux confits comme une marmelade à la truffe, jus de bœuf à l'extrait de champignons

La vanille de Tahiti de Benoît Aubé, en déclinaison

FORFAITS BOISSONS



FORFAIT VINS DU LUBERON 28 € / personne

½ bouteille de vin de la région par personne (3 couleurs)
+ ½ bouteille d'eau par personne + 1 café ou un thé/infusion par personne

FORFAIT PRESTIGE 45 € / personne

1 coupe de champagne
+ ½ bouteille de vin de la région par personne (3 couleurs)
+ ½ bouteille d'eau par personne + 1 café ou un thé/infusion par personne



NOS EXPÉRIENCES SIGNATURES

APÉRITIF & PÉTANQUE

45 € / personne

Planches de charcuteries et/ou fromages de la région
+ bières locales, Ricard ou vins du Luberon. Durée : 1h30.

AUTOUR DU BARBECUE

95 € / personne

Minimum 20 personnes.

Location d'un second Brasero (à charge) à partir de 50 personnes.

Nos suggestions pour le Menu Barbecue :

LES ENTRÉES SOUS FORME DE BUFFET FROID À DISPOSITION

Pâté en croûte / Petit épeautre du Ventoux en salade au citron confit
Feuille à feuille d'artichaut et anchoïade / Tomates de Patrick Fareet, huile du Laval et basilic

À LA FLAMME, PRÉPARÉ DEVANT VOUS, SOUS FORME DE BUFFET

Poulpe grillé au xipister et vierge de piquillos / Poitrine de cochon du Ventoux
Ribs de bœuf confits et laqués à la mélasse de grenade / Double entrecôte de bœuf

EN ACCOMPAGNEMENT

Pommes grenailles confites à l'ail rose / Légumes grillés à l'huile d'olive
Cœurs de laitue marinés au xérès et oignons rouges

NOS SAUCES MAISON

Moutarde à l'ancienne fumée / Ketchup / Béarnaise / Chimichurri

LE SUCRÉ

Ananas mariné à la vanille et grillé / Fruits pochés à la verveine / Tartelette au chocolat grand cru

BRUNCH

90 € / personne

Disponible en privatisation seulement.

LE SUCRÉ

Croissant et Chocolatine / Cake et Tarte aux fruits du jour, cookies maison / Pancakes
Assortiment de pains / Focaccia / Animation « live cooking » / Avocado toast
Œufs : brouillés, au plat, omelette et garnitures

INSTANT FRAÎCHEUR

Salade Bar : sucrose maraîchère / jeunes légumes maraîchers croquants / tzatziki / houmous
et babaganoush / salade de petit épeautre du Ventoux / tomates du Luberon et basilic
Condiments : tapenade verte et noire / anchoïade
Kouloubiac de Saumon / Huîtres de Camargue et radis noir en fine gelée / Pâté en Croûte
Saumon Fumé / Assortiment de charcuterie

LES PLATS CHAUDS

Tortillas aux pommes de terre et poivron / Risotto aux légumes / Suprême de volaille grillée
Épaule d'Agneau confite à la cuillère / Crevettes sautées au beurre d'ail et persil
Pommes de terre grenailles / Riz de Camargue aux herbes fraîches

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

INSTANT SUCRÉ

Salade de fruits frais / Tartelette tout chocolat / Fruits du Luberon rôtis et vanille Bourbon
Le Millefeuille, monté minute, caramel / Tiramisu / Tarte au citron meringué
Mousse au chocolat et ses gourmandises



PROLONGER L'ÉMOTION
PROLONGAR L'ESTRAMBÒRD*

NOS ACTIVITÉS ET SERVICES

Tout au long de la durée de votre mariage, laissez-vous porter par des services délicatement pensés pour vous et vos invités : des espaces élégants baignés de lumière pour célébrer chaque instant, une organisation sur mesure, des parenthèses de bien-être au spa pour savourer la douceur des préparatifs, et un accompagnement attentif pour transformer chaque moment en un souvenir précieux et inoubliable.



*TRADUIT DU PROVENÇAL

NOS FORMULES MARIAGES

Deux façons d'imaginer votre célébration, entre convivialité partagée et parenthèse entièrement privatisée :

FORMULE MARIAGE sans privatisation, avec ou sans hébergement

Privatisation de nos lieux de réception :

- Cérémonie : Hélisurface ou salle de réception
- Vin d'honneur & dîner : La Guinguette ou Salle de réception
- Soirée dansante : Salle de réception

Hébergement invités :

Réservation de chambres possible pour vos invités, petits-déjeuners inclus, avec mise à disposition d'un code préférentiel.

Restauration :

Les prestations de restauration et de boissons sont assurées par les équipes du Mas des Herbes Blanches.

Horaires :

- Fin de soirée en extérieur à 23h00.
- Fin de soirée au sein de la salle de réception à 01h00.

Tarif personnalisé selon demande.

*Les formules sont proposées selon calendrier d'ouverture et disponibilités. Certaines dates en haute saison peuvent être soumises à des conditions spécifiques.

FORMULE MARIAGE avec privatisation du domaine

Privatisation de l'ensemble du Domaine, incluant les 48 chambres et villas, pour un moment exclusif et privilégié.

Durée de séjour :

- En semaine : possibilité de séjour d'1 nuitée, petits-déjeuners inclus
- En juillet, août et week-ends : séjour de 2 nuitées minimum, petits-déjeuners inclus

Privatisation du Domaine incluant :

- ESPACES EXTÉRIEURS : jardins, terrasses, piscine extérieure
- SPA & INSTALLATIONS BIEN-ÊTRE : piscine intérieure, sauna, hammam, bain à remous (hors soins)
- ESPACES DE LOISIRS : boulodrome, terrain de tennis
- LIEUX DE RÉCEPTION : Salle de réception, Hélisurface, Espace Zen, La Guinguette
- RESTAURANTS DE L'ÉTABLISSEMENT : La Table du Mas, La Guinguette, Bar du Mas (hors consommations)

Restauration :

Les prestations de restauration et de boissons sont assurées par les équipes du Mas des Herbes Blanches. Une dépense minimum de 12 000 € TTC par nuit est requise.

Horaires :

- Fin de soirée en extérieur à 23h00.
- Fin de soirée en intérieur jusqu'à 05h00.

À partir de 31 000 € TTC.

Tarif indicatif, susceptible d'évoluer selon la saison.



La Piscine extérieure



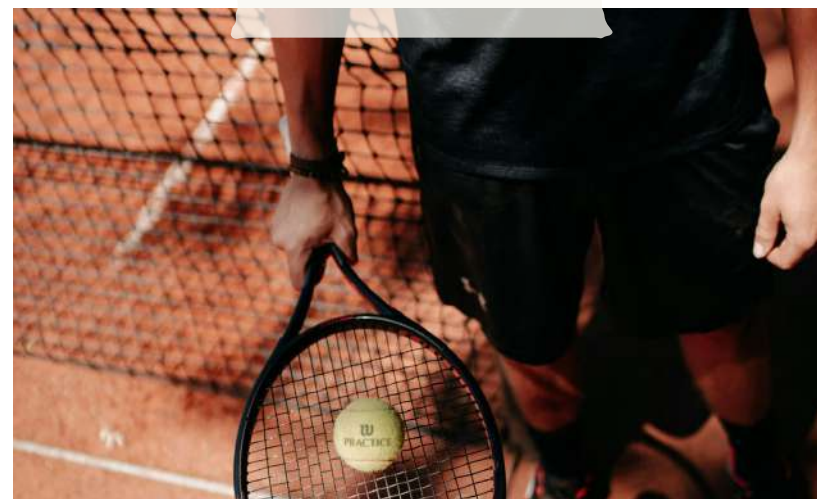
Jocadae Spa by Codage
Piscine intérieure, sauna, hammam et bain à remous



Le Boulodrome



Le Yoga
Séances de yoga avec vue sur le Luberon



Le Terrain de tennis

NOUS REJOINDRE
NOS REJÓNER*

ACCÈS



Le Mas des
Herbes Blanches

○ Avignon 

Gordes ○ Roussillon

L'Isle-sur-la-Sorgue ○

○ Apt

Parc naturel
régional du
Luberon

○ Nice 

○ Aix-en-Provence 

○ Marseille  

○ Toulon 

Paris ○

Lyon ○

Le Mas des
Herbes Blanches

Avignon ○

Marseille ○

○ Nice

Le Mas des Herbes Blanches

 Gare Avignon TGV 1h00

 Aéroport Marseille Provence 1h05

 Gare Aix-en-Provence TGV 1h10

 Aéroport Toulon-Hyères 1h20

 Gare Marseille Saint-Charles 1h30

 Aéroport Nice Côte d'Azur 3h00

 Paris Gare de Lyon > Gare Avignon TGV 3h00 en train

*TRADUIT DU PROVENÇAL



LE MAS DES HERBES BLANCHES



AU PLAISIR DE CÉLÉBRER VOTRE AMOUR

Lieu dit Toron
84220 Joucas / Gordes
France

sales@herbesblanches.fr
+33 (0)4 82 78 08 80

www.herbesblanches.com



**RELAIS &
CHATEAUX**