

LE PAVILLON, UN DOMAINE PRIVÉ

EN EXCLUSIVITÉ POUR VOTRE FÊTE

Le Pavillon d'Aurabelle
04800 Gréoux-les-Bains
www.lepavillon.fr

Parc régional du Verdon
tel: 06 09 95 97 79
info@lepavillon.fr



VOTRE FÊTE

au

PAVILLON D'AURABELLE

Votre weekend de fête en toute convivialité introduction	p 1
Le domaine du Pavillon d'Aurabelle	p 2
Déroulement de votre weekend de fête Apéro - repas - soirée - nuit - brunch	p 3-5
Comment réserver - comment régler	p 6
Les activités sur place et aux alentours	p 7
La préparation de votre fête	p 8
Plan général du Pavillon	p 9
Annexes	
1- Aide mémoire pour l'organisation	p 10
2- Comment se rendre au Pavillon	p 11
3- Questions fréquentes	p 12-14
4- Plan logement	p 15
5- Plan de la salle à l'échelle	p 16
6- offre apéro	p 17
7- menu	p 18
8- Nos buffets	p 19

VOTRE WEEKEND DE FÊTE EN TOUTE CONVIVIALITÉ

Le Pavillon est un grand gîte qui a tout pour vous garantir une fête réussie. Il se trouve dans un domaine privé de 400 ha de collines, étangs et champs dans la vallée du Verdon entre Vinon-sur-Verdon et Gréoux-les-Bains.

Nous sommes à votre écoute pour vous garantir un weekend ou plusieurs jours de fête "à la carte" entièrement à votre rythme et votre goût. Le Pavillon sera privatisé pour vous à partir de 50 personnes. (70 personnes entre mai. et fin octobre)

Vous pouvez prendre votre apéro en terrasse ou en terrasse couverte. Si vous le désirez vous pouvez fournir vous même les boissons et/ ou accompagnements et faire appel à notre équipe pour le service.

Le repas est servi dans la grande salle qui accueille jusqu'à 130 pers assises, laissant un espace de danse.

Notre chef et son équipe préparent les repas. Nous établissons ensemble votre menu. Les vins et le café sont compris.

Vous pouvez décorer les tables et la salle .

Pour la soirée Il n'y a aucune limite horaire. Vous pouvez porter les boissons, alcools et le champagne, sans droit de bouchon. Vous êtes libres d'engager vous même un animateur ou DJ. Sur place il y a du logement pour 130 convives. Personne ne doit donc reprendre la route. La fête peut durer jusqu'aux aurores et vous aurez le plaisir de retrouver vos invités le lendemain au brunch, autour de la piscine ou au jeu de boules.

Au Pavillon et dans les alentours vous trouverez un grand éventail d'activités de loisirs.

Au Pavillon d'Aurabelle vous y serez comme chez vous.



LE DOMAINE DU PAVILLON D'AURABELLE

Le Pavillon d'Aurabelle est entouré de forêts, prairies et champs
Il n'y a pas de voisins, vous pouvez faire du bruit, personne ne sera gêné.

Nous prévoyons tout ce qu'il faut pour passer un séjour agréable.

Une grande salle de fête 150 m² - 130 pers assises + espace danse
(plan salle: annexe 5 - p16)

Un bar attenant à la grande salle équipé avec un grand frigo, une machine à glaçons et une sono.

Il y a également une salle télé, avec lecteur DVD. Nous disposons de la WIFI.

Une grande terrasse couverte qui peut accueillir votre apéro en cas de pluie .

Une belle piscine sécurisée avec terrasses,

Des terrains de jeu et de sport (terrain multisport, beach volley, pétanque, foot, ping-pong)

De nombreux espaces, terrasses et jardins vous attendent pour prendre des photos, vous retrouver avec vos amis et invités ...

Différents types de logement sont disponibles:

- des chambres et dortoirs du gîte, simples et équipés de bons sanitaires: jusqu'à 101 pers
- 3 chambres d'hôtes grand confort, pour héberger vos convives d'honneur: jusqu'à 8 pers
- des chalets en bois dans l'espace camping pour les plus jeunes : jusqu'à 24 pers

Toutes les chambres donnent sur les jardins et les patios et sont pourvues de salles de bains / wc . Vous pouvez loger jusqu'à 130 pers (plan de logement : annexe 4- p15)

Sécurité

Le Pavillon est un lieu sûr: pas de route, pas d'escaliers, pas d'étages,
la piscine est clôturée et les terrains sans danger.

Le chemin d'accès est privé.

Donc pas d'accès pour les personnes qui ne sont pas invités.

Parking

Un grand Parking privé est à votre disposition. Tous les invités peuvent se garer sans problème. Nous n'avons pas de possibilité de faire charger des voitures électriques, mais il y a des bornes à charge rapide dans le village de Gréoux.



DEROULEMENT DE VOTRE WEEKEND

Votre apéro

Vous pouvez prévoir votre apéro en gestion libre...

Dans ce cas nous vous demandons de prévoir en plus de vos amuses bouches et boissons aussi les gobelets / verres et récipients .

Nous vous demandons à la fin de l'apéro, avant le repas de tout débarrasser , si notre équipe doit intervenir nous vous facturerons.

Nous pouvons aussi vous proposer de faire appel à notre équipe;

Vous pouvez à la réservation nous demander un/ des serveur(s) , nous comptons 1 serveur par 25 personnes. Vous apportez vos amuses bouches / boissons , le/les serveur(s) font la mise en place de l'apéro, fournissent les verres et récipients, vous servent et font le rangement après. (voir tarifs)

**Vous pouvez également nous commander des amuses bouches , boissons .
Veuillez- nous contacter pour avoir notre proposition.**

Vos repas

Les menus, les horaires des repas... à vous de choisir, à nous de vous régaler.

Les repas sont savoureux, faits avec de bons produits et bien présentés.

Le vin (rosé et rouge), café et tisanes sont offerts. Un repas peut-être remplacé par un **panier pique-nique**.

Vous composez vos repas en choisissant dans le menu « standard » (voir téléchargements)

Vous choisissez pour chaque repas une entrée, un plat et un dessert (fromage + dessert ; avec supplément)

Repas de fête et évènements spéciaux

Vous pouvez remplacer un repas « standard » par un de nos « buffets » ou « repas fête »

Vos petits déjeuners

Le petit déjeuner « standard » (pain/beurre/confiture/pâte à tartiner/céréales/boissons chaudes)

petit déjeuner 8h, 8h30, 9h, 9h30 Le petit déjeuner est servi pendant une heure et demi

déjeuner : 12h, 12h30, 13h, 13h30

dîner : 19h, 19h30, 20h, 20h30, 21h,

Un retard important par rapport aux horaires convenus sera facturé

La fête

horaires

Pour la soirée il n'y a aucune limite horaire.

bar/boissons

Vous pouvez porter les boissons, alcools et le champagne. Le tout sans droit de bouchon.

Un bar attendant à la salle de fête est à disposition. Il est équipé d'un grand frigo, machine à glaçons et sono, ...

animation

Vous êtes libres d'engager vous même un animateur ou DJ.



Le logement

Vous pouvez loger jusqu'à 130 convives au Pavillon.

Pas de souci pour reprendre la route, la fête peut durer jusqu'aux aurores et vous aurez le plaisir de retrouver vos convives le lendemain au brunch, autour de la piscine ou au jeu de boules.

Le plan « Logement » (p 15) vous indique par chambre le nombre de lits et les installations sanitaires. Tous les hébergements sont au rez-de-chaussée et facilement accessibles.

3 FORMULES DE LOGEMENT

le gîte: 101 personnes

15 chambres confortables pour 2,5,6 ou 8 pers
(toutes avec douche, lavabos, toilette)
et 2 dortoirs. (1X 16 et 1X 10 pers)

3 chambres d'hôtes confort hôtelier pour vos invités d'honneur.

hôtellerie plein air

jusqu'à 24 personnes en chalets en bois
avec bloc sanitaire attenant.

Les chambres d'hôtes et les chalets dans l'espace camping:
sous réserve de disponibilité.

PLAN DE LOGEMENT

Nous vous demandons d'établir un plan de logement (utilisez le plan p 15) de l'afficher pour vos convives et de mettre une indication sur toutes les chambres utilisées

Logement supplémentaire : contactez nous



Le lendemain...

un brunch servi de 9 h à 13 h

Le Brunch est un buffet copieux composé d'un petit déjeuner (pain, confiture, beurre, céréales, boissons chaudes), viennoiserie, jus de fruits, salade de fruits, oeufs brouillés, plateau de charcuterie, plateau de fromages, salades, tarte au pomme. Vin compris

Ou un petit déjeuner et un repas de midi.... Et nos terrains de jeu vous attendent...



QUE COMPREND LE TARIF ?

le prix comprend:

La privatisation du domaine à partir de 70 personnes ou un montant minimal de facturation est requis pour assurer l'exclusivité

Les repas - vin, café et service inclus

Le logement en gîte (suppl. chambres d'hôtes)

La vaisselle et verres pendant les repas, les nappes et serviettes en papier.

Le nettoyage des chambres et des extérieurs après votre départ

le prix ne comprend pas:

L'apéro (boissons, amuses bouches, verres et récipients, service)

Le nettoyage de la salle le lendemain de fête

Les boissons pour la soirée après le repas

L'animation musicale,

La décoration de la salle, des tables et des extérieurs

La taxe de séjour pour les + 18 ans

Les couettes ou serviettes (tous les lits dans le gîte sont faits avec draps de dessous et taie d'oreiller, vous pouvez apporter un duvet ou couettes ou les louer auprès du Pavillon)



COMMENT RÉSERVER

COMMENT RÉGLER

FIXER LA DATE DISPONIBILITÉS - OPTION

Contactez nous d'abord pour vérifier les dates disponibles.

Nous vous conseillons de prendre une option (valable 7 jours) pour la date disponible qui vous intéresse. Une option ne vous engage pas, elle vous garantit que le gîte ne sera pas loué à un autre client, et vous donne 7 jours pour venir visiter et décider.

PREMIÈRE VISITE

Nous préférons vous rencontrer et visiter le Pavillon avec vous. Cela vous permet de bien découvrir le domaine et d'échanger, poser vos questions.

Si vous décidez de réserver, nous prenons ensemble le temps de parcourir les étapes de préparation jusqu'à votre fête.

RESERVATION

Nous fixons ensemble (lors de la visite ou par email) les conditions et prestations.

la réservation est définitive après réception: d'un chèque d'arrhes (environ 50 % du montant séjour)

Le chèque ne sera pas encaissé. Il vous sera rendu lors du règlement en fin de séjour.

ANNULATION

Les "conditions générales" sont disponibles: www.lepavillon.fr/téléchargements

REGLEMENT

Le règlement se fait avant votre départ.

Nous établissons et vérifions ensemble la facture définitive.

Le mode de règlement sera fixé lors de la réservation

Le chèque d'arrhes que nous avons reçu lors de la réservation vous sera remis lors du règlement du montant définitif.

ACTIVITÉS ET LOISIRS

sur place:

piscine, volley, basket, Beach volley, ping-pong, pétanque, aires et terrains de jeu, chemins de randonnée / espace VTT

tout près:

chemins et pistes balisés de randonnée et VTT , un centre équestre (1 km), tennis, golf, canoë, kayak, escalade, vol à voile, parc aventure, club de voile,

TOURISME, Office Tourisme 04 92.78.01.08. www.greoux-les-bains.com

Vous êtes à la porte du Parc régional Naturel du Verdon et vous êtes bien situé pour de nombreuses sorties en Provence

Gréoux-les Bains à 5 km, ville thermale
St Julien le Montagnier à 10 km (petit village pittoresque, belvédère, église romane, moulin à vent)
Lac d'Esparron, Basses Gorges du Verdon (10 km) ,
Quinson, important musée préhistorique 22 km
Riez la Romaine à 30 min.
Moustiers-Ste Marie à 40 min,
Lac de St Croix à 25 min
Le Grand Canyon du Verdon à 3/4 heure,
Aix en Provence 30 min,
Les calanques de Cassis à 1h15 min.
Le Luberon à 30 Min

COURSES - MARCHÉS - VIE PRATIQUE

Les marchés:

- Le samedi matin à Manosque
- Le dimanche matin à Vinon sur Verdon
- Le lundi matin un marché très intéressant à Forcalquier
- Le jeudi matin à Gréoux les Bains

Grande surface et tous commerces; Vinon sur Verdon:

Stations service, Garages; Vinon ou Gréoux, Manosque

Pharmacies à Vinon sur Verdon et Gréoux-les bains

Mairie Gréoux 04.92.78.00.25

Gare SNCF / Gare routière Manosque

LA PRÉPARATION DE VOTRE FÊTE

AIDE MÉMOIRE

Vous trouverez dans les annexes "l'aide mémoire" qui indique tous les éléments qu'il faut nous communiquer avant votre fête.

Veuillez lire ce document attentivement et nous transmettre dans les délais indiqués les infos dont nous avons besoin.

NOMBRES D'INVITÉS

30 jours avant (J-30) nous communiquer le nombre approximatif.

7 Jours avant (J-7) nous communiquer le nombre définitif

HORAIRES

Vous fixez les horaires de vos repas; Petit déjeuner ; entre 8H et 9h30

Repas midi ; entre 12H et 13H30 Repas du soir entre 19H et 21H.

ARRIVEE ET DEPART

Le Pavillon est disponible le jour de votre fête à partir de 14h. Si vous voulez venir plus tôt dans la matinée nous appliquons le forfait « privatisation matinée » avec supplément.

L'heure du départ nous nous mettons d'accord à la réservation selon disponibilités.

ARRIVEE DES CONVIVES

Vous décidez les horaires des arrivées des convives, indiquez leur bien d'avance comment se rendre au Pavillon: (voir annexe 2 : plan d'accès ou lepavillon.fr/y aller)

DECORATION DE LA SALLE ET DES EXTÉRIEURS

Le Pavillon est entièrement à votre disposition.

Vous êtes libre de décorer les tables, la salle de fête et les terrasses.

PLAN DES CHAMBRES

Vous décidez vous même ou dorment vos invités. Utilisez le plan des chambres (dans annexes) pour organiser le plan des chambres et affichez un plan et les noms sur chaque porte de chambre.

Ceci facilitera l'installation de vos invités à leur arrivée.

LITERIE, SERVIETTES, ARTICLES DE TOILETTE

Tous les lits du gîte, des dortoirs et des chalets sont pourvus de drap dessous et taie d'oreiller.

Des couettes couvertes de draps housses sont possibles en location

Les serviettes et autres articles de bain ne sont pas fournis, mais il est possible de louer des serviettes. Les articles de toilette, savons , shampoings etc ne sont pas fournis.

Les chambres d'hôtes sont fournies avec couettes et serviettes, sans articles de toilette. Pensez à nous communiquer le nombre de couettes et serviettes et dans quelle chambre les mettre, au plus tard jour -7.

PROPOSITION ANIMATION

Vous êtes libre d'engager un animateur / DJ. Nous pouvons vous en conseiller.

LE PAVILLON D' AURABELLE PLAN général

SALLES

- 1-1 grande salle 150 m²
- 1-2 salle/ classe 35m²
- 1-3 salle/ classe 50m²
- 1-4 salle/classe. 35m²

CHAMBRES

- 2-1 4 chambres 2 personnes
- 2-2 7 chambres de 6 personnes,
1 chambre de 8 personnes
- 2-3 2 chambres de 6 personnes
1 chambre de 5 personnes
- 1-3 Dortoir 16 personnes
- 3 3 chambres d'hôtes
- 4 5 chalets *
- 4-1 Bloc sanitaire *
- 1-4 dortoir 10 personnes*
- 5 la cabane du bout de Monde*

* disponible début mai-fin septembre

LOISIRS AU PAVILLON

- a piscine clôturé
- b pétanque
- c ping pong
- d terrasse couverte 100m²
- e cérémonie
- f amphithéâtre
- g beachvolley
- h terrain multisport
(basket/hand/mini foot)
- i terrains de jeu / jardins

PARKING

P



AIDE MÉMOIRE la liste des choses à faire

RESERVER

Votre réservation est définitive à la réception d'un chèque d'arrhes. Nous confirmons la réception et la réservation définitive par mail. Le chèque ne sera pas encaissé avant votre fête et vous sera remis lors du règlement final

INFORMATIONS A NOUS COMMUNIQUER dès possible

- L'heure d'arrivée et de départ prévu
- les horaires de l'apéro et des repas
- Le menu (et d'éventuels autres repas)
- Commande éventuelle d'accompagnements pour l'apéro
- Besoin de service pour votre apéro
- Besoin de logement en « chambres d'hôtes » (selon disponibilité)
- Besoin de dortoirs et de chalets (voir plan des chambres)
- Besoin de couettes ou serviettes Passez nous une liste des nombres par chambre. (Dans les chambres d'hôtes, les couettes et serviettes sont prévus)

INFORMATIONS A NOUS COMMUNIQUER au plus tard 1 mois avant J-30

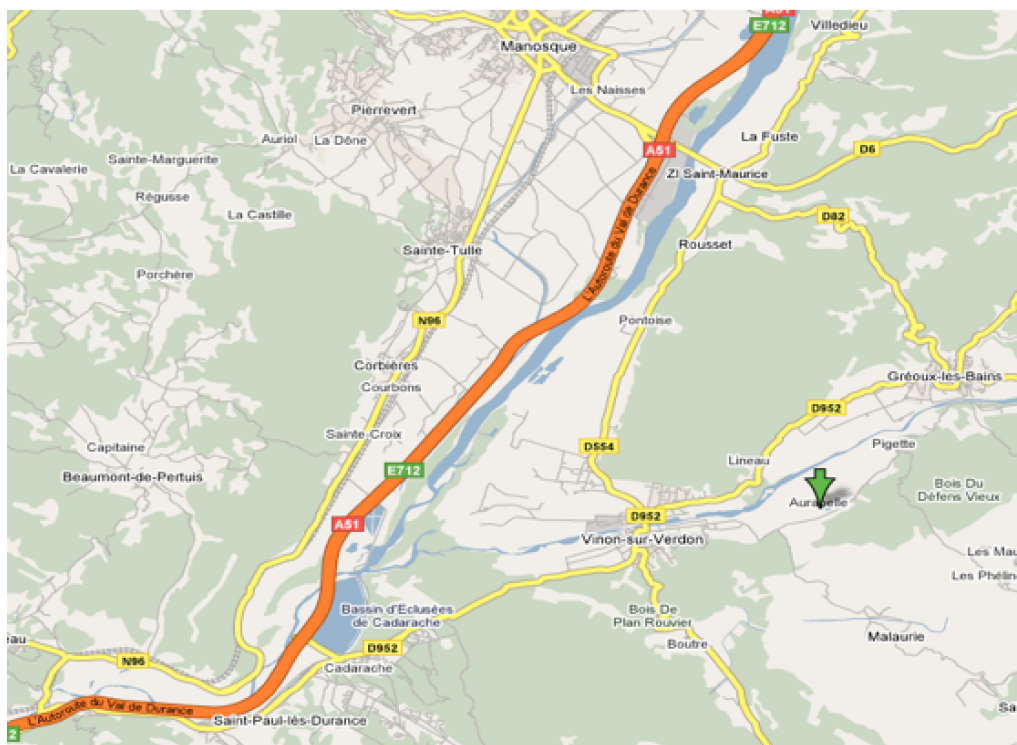
- nombres d'invités à J-30 (adultes/enfants), nombre d'invités pour le repas , nuit et brunch si c'est différent
- changements des informations préalables
- Diètes et allergies

INFORMATIONS A NOUS COMMUNIQUER Au plus tard 7 jours avant; J-7

- le nombre définitif adultes et enfants (repas /nuit/ lendemain) Les nombres signalés à J-7 seront facturés, dans la limite de l'accord signé au moment du contrat
- Adaptations de dernière minute des informations communiquées avant

AUTRES CHOSES À PRÉVOIR

- Boissons et éventuels accompagnements pour l'apéro et soirée
- Si vous gérez vous même le service de l'apéro et le bar après le repas: prévoyez des eco-cups , des récipients etc ,
- décoration de la salle (à enlever à la fin sans laisser de traces)
- plan des chambres et « post-it » par chambre
- affaires de toilette et serviettes (location serviettes possible)
- affaires de bain pour la piscine (ouverte 1 mai-30 octobre)
- Votre musique (ampli, enceintes et éclairage disco sont à disposition)
- des jeux, des vélos, (à disposition: des sets de boules, ping-pong et ballons)
- éventuellement des vidéos pour les enfants (Télé + lecteur dvd dispo)
- communiquer à vos invités: comment « venir au pavillon » (plan joint en annexe 2)



COMMENT SE RENDRE AU PAVILLON

Accès en voiture conseillé: par Vinon-sur-Verdon

Le "Pavillon d'Aurabelle" est sur la commune de Gréoux-les-Bains.
L'accès par Vinon-sur-Verdon est recommandé.

Aller à Vinon-sur-Verdon:

Accès facile par A 51 (Aix-en-Provence / Sisteron / Gap)

Sortie 17 " Cadarache - Vinon-sur-Verdon " en venant du Sud

Sortie 18 "Manosque" ". en venant du Nord.

Ensuite se diriger vers Vinon-sur-Verdon

De Vinon-sur-Verdon au "Pavillon d'Aurabelle"

A Vinon prendre la D 69 vers St-Julien/St Pierre

après 2,5 km prendre la première route à gauche (après les serres)

A partir de cet endroit suivre les flèches "le Pavillon"

S'il y a des problèmes vous pouvez toujours contacter 04 92 78 99 53.

train

Gare Aix TGV à 45 min, SNCF Manosque à 15 min.

Avion : Marseille Marignane

internet: GOOGLE MAPS; taper « Le Pavillon d'Aurabelle »

Gps: Gréoux les Bains: chemin d'Aurabelle 1311

GPS. 43.738563, 5.862938

QUESTIONS FREQUENTES

Est-ce qu'il y a une **limite d'heure** pour la musique? Non, aucune

Le prix par personne comprend-il bien la salle pour samedi et dimanche, les repas et le logement? Oui

Concernant **les chambres, doivent-elles être remplies entièrement?**

Non, Vous disposez de toutes les chambres « en jaune » sur le plan des chambres.

Les dortoirs, l'espace camping et chambres d'hôtes peuvent être disponible sur demande et disponibilité.

Confirmez-vous que si nous amenons des bouteilles en plus, aucune ne nous sera facturée ?

Nous n'appliquons **aucun droit de bouchon**, vous pouvez porter toutes vos boissons pour votre soirée. Un bar équipé (grand frigo, machine à glaçons, évier, ...) est à cet effet à votre disposition

Quelle est **l'heure de départ le dimanche après-midi** ? En général en fin d'après midi sauf fin. Juin, juillet et août où l'heure du départ est à 15H. Si on attend des clients pour le dimanche soir, les chambres doivent être libérées midi.

Est ce possible de réserver pour une partie des invités pour **dormir sur place le dimanche soir, le petit déjeuner le lendemain** ?

Oui si vous êtes assez nombreux (40 pers minimum) et selon disponibilité. Il faut réserver d'avance.

Qu'en est-il du **ménage** de la salle, des chambres ? La **vaisselle** après les repas ?

Notre équipe s'occupe de la vaisselle après les repas. Pour la salle, si vous faites une fête, nous demandons de ranger le tout après (des bacs pour verres et des ustensiles sont fournis) ou vous pouvez aussi réserver « Nettoyage après fête » avec un supplément. Dans ce cas notre équipe le fait tôt le matin avant le brunch. Dans les chambres le ménage n'est pas à faire. Nous comptons sur vous pour **enlever vos draps des lits comme indiqué dans le contrat** et bien sûr toutes vos affaires et décorations avant votre départ et que vous signaliez d'éventuels dégâts

Devons-nous apporter **draps, couvertures** etc.... ? Les draps dessous et les taies d'oreillers sont fournis. Vous pouvez commander une literie complète ou sinon porter vous mêmes duvets, couettes, ... Aussi possibilité de commander des serviettes (voir tarifs)

Fournissez vous **des articles de toilette** (savon, dentifrice, brosse à dents,) ?

Nous ne fournissons pas d'articles de toilette, ni dans le gîte, ni dans les chambres d'hôtes.

Une partie de nos invités habitent à proximité du Pavillon et préféreront **dormir chez eux**, faites vous une réduction ?

Oui bien sûr s'il s'agit de quelques invités seulement. (voir tarifs)

La piscine est elle **sécurisée/fermée** pour les enfants ? Oui, il y a une clôture et un petit portail d'entrée avec fermeture enfants. La surveillance dans l'espace piscine doit être assurée par les parents

Obligez vous d'avoir **des nounous** pour les enfants? Non, les parents sont responsables pour leurs enfants. Il arrive que des clients engagent des nounous ou animateurs.

Pouvons nous amener **un camping-car ou une tente**?

Nous acceptons les camping cars ou tentes, mais n'accordons pas de réduction. Dans l'espace camping. Il y a accès au bloc sanitaire et il y a possibilité de stationner deux / trois camping cars.

Y a t il **des clefs** pour fermer les chambres?

Tout peut se fermer en cas de besoin. En général les clients ne demandent pas les clefs et ne ferment pas

Est ce que **les chiens** sont acceptés ? Non, pour des raisons d'hygiène nos amis chiens ne sont pas acceptés

QUESTIONS FREQUENTES... PREPARER, DECORER...

Est ce que vous proposez une décoration ?

Non, nous ne fournissons pas de décoration. Vous pouvez décorer la salle et les extérieurs à votre goût. Le temps de votre réservation le Pavillon devient votre domaine et vous pouvez y faire ce que vous voulez. Les voiles dans la salle restent installés. Nous fournissons des nappes et serviettes blanches de qualité simple.

Qu'est ce qu'on doit prévoir pour la **décoration**?

Vous êtes libres. Souvent les clients prévoient: une décoration personnalisée des tables, de la salle.

Avez vous les **dimensions des tables** de la salle ? tables de 200 x75

Est ce que vous fournissez **des chaises** ? Oui des chaises blanches conçues pour des évènements sont à disposition. Voir photo.

Est-ce qu'il y a des **lumières d'ambiance** dans la salle ?

Oui, plusieurs lumières d'ambiance

Pouvez-vous me donner la liste du **matériel de sonorisation** disponible au gîte?

1 ampli, 2 enceintes professionnelles, 1 prise mini jack
PC/ téléphone



Est il possible **d'accrocher** (punaiser) des choses au mur de la grande salle?

N'utilisez pas de clous ou punaises

Il y a beaucoup de points d'accrochage prévus auxquels vous pouvez fixer des choses.

L'idée est que vous laissez la salle telle qu'elle est à votre arrivée, donc pas clouer des décorations, pas trouser les murs.

Avez-vous les **dimensions de la salle**? Consultez le plan de la salle à l'échelle

Avez vous une **échelle** qui permette d'accéder au plafond de la salle, et pouvez-vous nous la prêter? Oui

Est-ce que vous mettez à notre disposition le matériel pour **les jeux d'extérieur** : raquette et balle de ping pong, boules de pétanque, ballon de basket ? Ou devons nous les prévoir nous-même. Oui, ce matériel est à disposition

La salle de réception est elle équipée d'une **connexion internet**?

Il y a le wifi, mais le débit est faible, ne comptez pas sur le wifi pour votre musique

Est ce que vous avez des **réipients pour des cocktails**?

Oui, ils sont fournis si vous faites appel à notre équipe pour servir votre apéro.

Avez vous un **rétroprojecteur** ?

Non pas de vidéo projecteur disponible, il y a un grand mur blanc pour la projection, ainsi qu'un écran.

Il y a-t-il possibilité de mettre une **tireuse à bière** ?

Bien sur vous êtes libre d'en prévoir une , nous avons aussi notre offre sur demande.

Est- ce que dans l'espace bar il y a un **congélateur** à notre disposition

Non pas de congélateur. Un grand frigo et une machine à glaçons sont disponibles

Est-ce-qu'il y a moyen de **charger des voitures électrique** sur place? Non, Il y a des bornes charge rapide dans le village de Gréoux les Bains.

QUESTIONS FREQUENTES... APERO

Où peut-on faire notre apéro ? Quand il fait beau l'apéro peut se faire en terrasse, cela vous permet de décorer le salle avant et les invités rentrent seulement dans la salle pour le repas.

En cas de **pluie**, avez vous une terrasse couverte ??

Oui, En cas de pluie, vous pouvez utiliser l'auvent (en tout 200 m carrés à l'abri)

Peut on amener les **boissons et accompagnements** pour notre apéro?

Oui. Vous pouvez tout amener pour votre apéro. Si vous voulez réchauffer des amuses bouches, sans faire appel à nos serveurs, nous facturons un forfait. Pour vous libérer pendant votre apéro vous pouvez faire appel à notre équipe pour la mise en place et le service. Consultez nous pour des propositions d'accompagnements et des formules boissons et service inclus. Si vous faites appel à un traiteur qui fournit et sert l'apéro, nous facturons un forfait. Le traiteur doit être autonome et ne peut pas accéder à nos cuisines et frigos.

Comment ça se passe si on fait appel à **vos serveurs pour l'apéro** ?

Les serveurs mettent tout votre apéro et accompagnements (chaud ou froid) en place et débarrassent à la fin.

Vous ne vous occupez de rien. Les verres, récipients de service, nappes etc sont inclus dans ce service.

Nous vous conseillons ce service pour avoir l'esprit tranquille pendant votre apéro.

Les accompagnements doivent être prêts à mettre sur plateau de service.

Les serveurs commencent 1/2 h avant l'apéro pour tout mettre en place.

Il faut compter un serveur pour 25 pers. Nous facturons par l'heure et par serveur et rajoutons un 1/2H en plus pour la mise en place / rangement.

Si vous préférez quand même vous en occuper vous même, nous vous conseillons de porter des eco-cups, plateaux etc et ça sera à vous de tout débarrasser et de ranger **avant** le repas

Si l'on prend **un assortiment d'accompagnements**, le service des serveurs est il compris ?

Oui, pour la partie accompagnement/ boisson à partir de 20€, nous offrons le service.

Pourriez vous nous établir **un devis apéro pour ma fête** s'il vous plait ?

Bien sûr, faites nous savoir quel style d'accompagnements vous voulez et quel genre de boissons.

Ensuite on étudiera ensemble un devis.

QUESTIONS FREQUENTES... LE REPAS ...

A quel point est-il possible d'élaborer **le menu**? Vous pouvez choisir votre menu dans nos propositions , nous sommes ouverts à d'autres idées, dans ce cas nous l'étudions ensemble vos envies et éventuels suppléments.

Combien de bouteilles de vin comptez-vous par personne et par repas ?

Nous servons le vin à discrétion tout le long du repas

Quel vin est inclus dans votre offre ? Nous souhaitons les goûter

Rosé fruité, "le Soleil" de la cave de Pierrevert, Rouge , Merlot« « La Cave Madeleine » à Manosque

Il est possible de goûter le vin lors de votre visite. Vous êtes libre de fournir vous même du vin, Nous déduirons 2€ du forfait.

Combien il y a de serveurs pour le repas ? En général on prévoit 1 serveur par 25 pers

Jusqu'à quelle heure le service du repas est assuré? Jusqu'à la fin du repas, environ 2H30 après le début

Ensuite on vous laisse café, tisanes et les verres à disposition pour la fête.

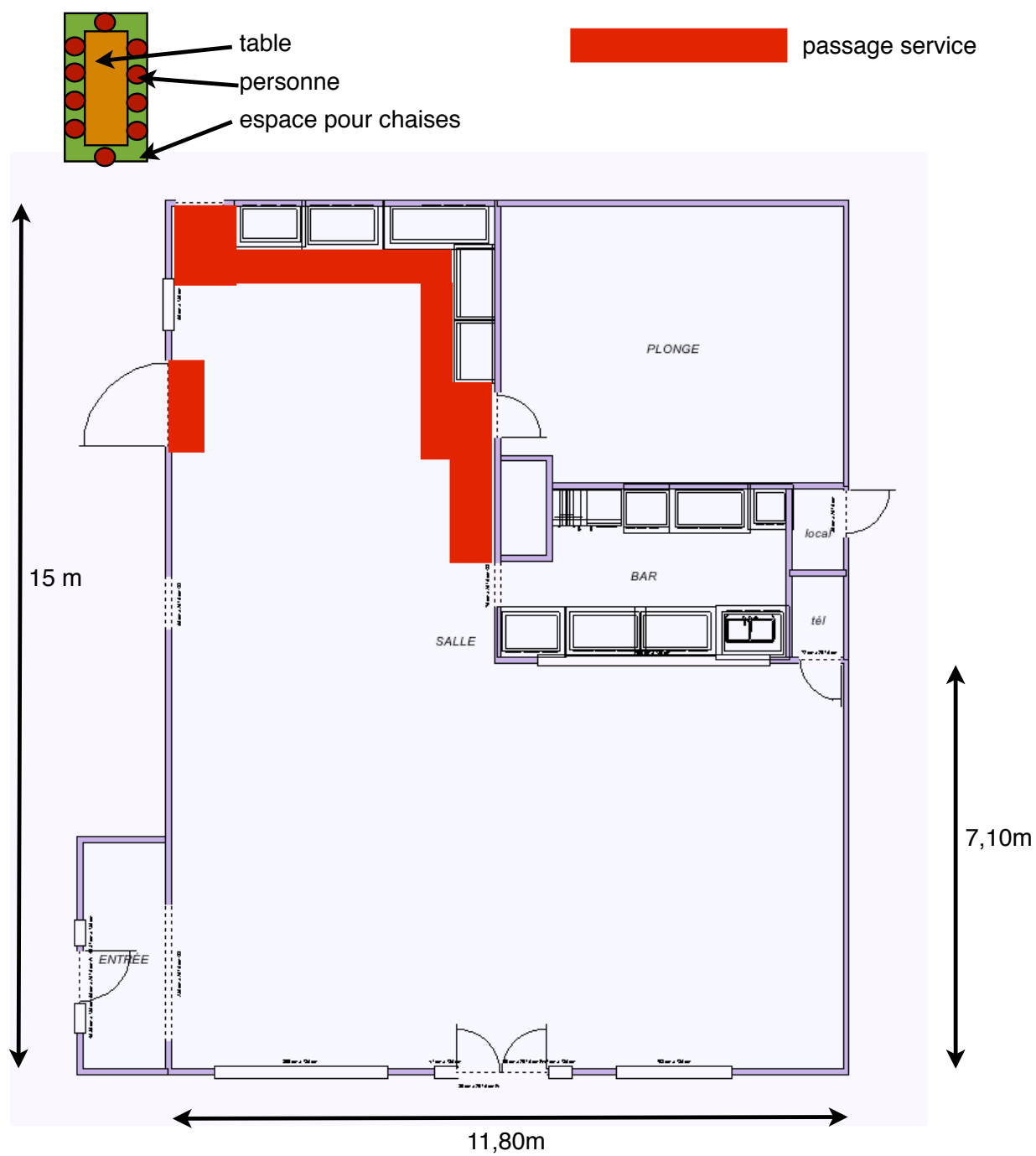
Nous préconisons de ne pas prévoir d'animations entre l'entrée et le plat .

15

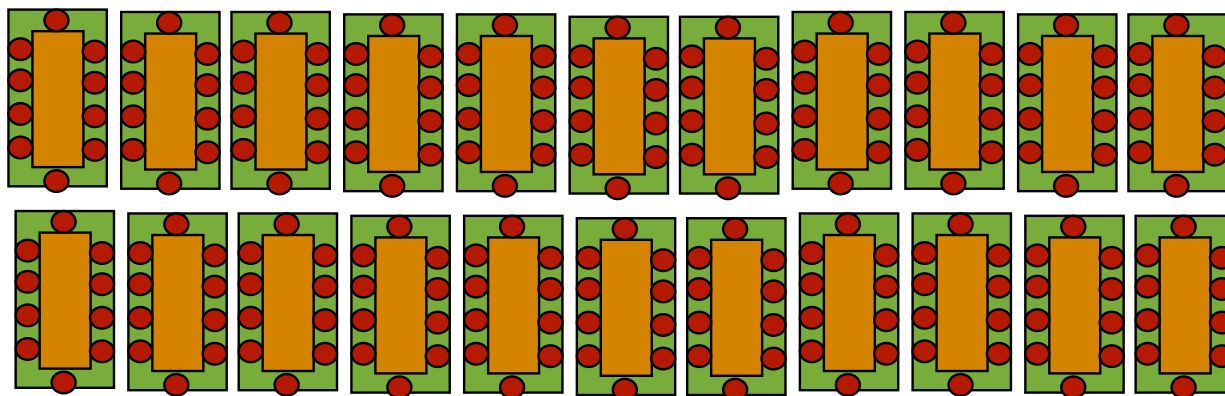


Préparer votre fête....

plan échelle 1/100



tables à découper



Vous pouvez prévoir votre apéro en gestion libre...

Dans ce cas nous vous demandons de prévoir en plus de vos amuses bouches et boissons aussi les gobelets / verres et récipients .

Nous vous demandons à la fin de l'apéro avant le repas de tout débarrasser , si notre équipe doit intervenir nous vous facturerons un supplément .

Nous pouvons aussi vous proposer de faire appel à notre équipe;

Vous pouvez à la réservation nous demander un/ des serveur(s) , nous comptons 1 serveur par 25 personnes Vous apportez vos amuses bouches / boissons , le/les serveur(s) font la mise en place de l'apéro, fournissent les verres et récipients, vous servent et font le rangement. Voir tarifs.

Vous pouvez également nous commander des amuses bouches , voici quelques idées

« Le provençal » ; toasts avec caviar aubergine, tapenade noire, mousse de tomates séchées ;

« Anchoïade » ; Panier de légumes en baton, anchoïade

« Mini-burger foie gras » ; Un petit burger au foie gras (mi cuit) et confit d'oignons

« Samossas » : ; végétarien ou viande (servies chaud , 2/pers)

« L'oriental » : un assortiment de nems, sauce aigre douce (servies chaud , 2/pers)

« Le classique » Olives maison-chips-cacahuètes

« Pizza » 4 part / personne

« Pissaladière » 4 parts / pers

« Le mexicain » : ailes de poulet tex-mex (servies chaudes, 5/pers)

« Mini hotdog » ; servies chaud 2 / personne

« Mini cheeseburger » ; servies chaud : 2 / personne

« Gousset crevette » ; au légumes confits ; 2 / personne ;

« Mini brochette crevette panée » (servies chaud, 2/pers)

« Mini brochette Yakitori » poulet nappé sauce teriyaki (2/pers)

« Brochette légumes d'été (juin / septembre). » tomate, radis, betterave, concombre et leurs dips (2/pers)

« **Les verrines** » au choix;

- crème d'asperge, chantilly au piment d'Espelette

- crème d'avocat et crevette

- panna cota parmesan et tartare de tomates

- mousse de poivrons et chèvre

- mousse de chèvre et dés de tomates

- mousse de saumon , aneth

- gazpacho, basilique

Nos Ateliers préparé devant vous;

- Plancha Brochette crevette /chorizo ((mai / octobre , que à l'extérieur)

- Plancha Chipirons , huile d'olive , piment d'espelette ((mai / octobre , que à l'extérieur)

- jambon cru découpé devant vous, beurre, pain

Boissons; 3 verres / pers

- Soupe champenoise; (Crémant brut, Cointreau, citron)

Framboisine (Crémant brut, Cointreau, framboise)

Sangria ou Sangria blanche

Punch

Citronnade / Orangeade / thé glacé maison

coca et coca zéro/ eau gazeuse / jus de fruits (orange, multi fruit et pomme)

Bouteille de champagne (vendu par lot de 6 bouteilles)

Nous sommes à l'écoute de vos idées d'amuses-bouches et peuvent faire un devis personnalisé.

LE PAVILLON COMPOSEZ VOTRE MENU

Les menus, les horaires des repas... à vous de choisir, à nous de vous régaler.

Les repas sont savoureux, faits avec de bons produits et bien présentés.

Le vin (rosé et rouge), café et tisanes sont offerts. Un repas peut être remplacé par un **panier pique-nique**.

Vous composez vos repas en choisissant dans le menu « standard » ci-dessous.

Vous choisissez pour chaque repas une entrée, un plat et un dessert (fromage et dessert : avec supplément)

Repas de fête et événements spéciaux

Vous pouvez remplacer un repas « standard » par un de nos « buffets » ou repas de « fête »

Vos petits déjeuners

Le petit déjeuner « standard » (pain/beurre/confiture/pâte à tartiner/céréales/boissons chaudes) peut être remplacé par :

Le petit déjeuner “fête” = standard + pain au chocolat frais et jus de fruits (supplément)

le « continental » = “standard” + pain au chocolat/ fruits / jus de fruits/yaourts/fromage/charcuterie/œufs brouillés / salades (supplément)

Le Brunch : buffet très complet (viennoiseries, jus, salade de fruits, yaourts, charcuterie, fromages, œufs, salades, Tartes aux pommes) Le brunch remplace le petit déjeuner et le déjeuner et est servi du 9h à 13h.

Les horaires des repas ; Vous fixez vous-même l'heure de vos repas :

Petit déjeuner 8h, 8h30, 9h, Le petit déjeuner est servi pendant une heure et demi

Déjeuner : 12h, 12h30, 13h

Dîner : 19h, 19h30, 20h, 20h30, 21h,

Un retard important par rapport aux horaires convenus sera facturé.

MENU COMPOSEZ VOS REPAS 1 ENTRÉE – 1 PLAT – 1 DESSERT OU FROMAGE

ENTRÉE

Crudités de la saison

Salade “Niçoise” (thon/œufs/ anchois)

Salade “fermière” (lardons/emmental/croutons)

Salade “Roquefort” (roquefort/pomme/noix)

Salade “chèvre chaud” (chèvre sur toast)

Salade “Grecque” (au feta, olives)

Salade “folle” (jambon cru/emmental en copeaux/noix/...)

Salade Toast tapenade

Salade Toast caviar d’aubergine

Melon au Muscat de Rivesaltes (en saison)

Tomates à la mozzarella/ basilic

Gaspacho (soupe espagnole froide)

Taboulé

Anchoïade (légumes en bâton + anchoïade)

Curry d’agneau

Tartiflette (les soirs d’hiver)

NOS MENUS Fête (avec supplément)

Couscous Royal (3 viandes)

Paella royale

Aïoli provençal

Saumon sauce citronnée, riz pilaf

Cabillaud sauce fruit de mer

Gigot d’agneau dans son jus de thym et

accompagnements +

Méchoui d’agneau et accompagnements. (Minimum pour 60 pers)

A LA BELLE SAISON...dehors dans notre coin “feu”

BBQ au feu de bois° (3 viandes) et buffet fraîcheur

PLAT PRINCIPAL

LES PLATS LEGERS - accompagnés de crudités

Pissaladière (oignons/anchois)

Omelette à la provençale (ratatouille ou tomate)

Quiches (Lorraine ou poireaux)

Pizza

LES CLASSIQUES

Poulet à la Provençale/ pommes de terre au four

Daube - pâtes ou pommes de terre au four

Couscous au poulet ou merguez ou agneau ou végétarien

Moussaka (bœuf)

Tajine d’agneau aux pruneaux et amandes

Tajine de poulet aux olives et poivrons

Lasagnes /bolonaises/végétariennes

Pâtes carbonara/bolognaise/ végétariennes

Chili con carné ou sin carne, riz

Hamburger « maison » ou végétarienne, frites

Farcies de légumes (Poivrons/ courgette ou tomates/ courgettes) riz

Blanquette de veau

Blanquette végétarienne aux haricots blancs

Curry végétarien

DESSERT

Plateau de fromages * peut être choisi à la place d’un dessert apporté (fromage **et** dessert : (supplément)

Corbeille de fruits

Salade de fruits

Glace vanille aux fruits rouges

“Dame blanche” (glace vanille /sauce chaude chocolat)

“Pêche melba” (glace vanille/pêche/coulis)

Soupe glacée (Pastèque et fruits rouges, qu’en juillet et août)

Tartelette fine à la pomme

Tarte citron meringuée

Tropézienne

Gâteau au chocolat

Gâteau aux fruits rouges

Crème spéculoos

Mousse Caramel

Mousse au chocolat

Crumble pomme

Cheesecake spéculoos

Fromage blanc aux fruits rouges

Ile flottante

Tiramisu

« LE CLASSIQUE »	« LE NOUVEAU »	« LE GOURMAND »
*	**	***
PLATEAU DE CHARCUTERIE (Terrine, jambon cuit, saucisson)	PLATEAU DE CHARCUTERIE (Terrine, jambon cuit, et cru, saucisson, saucisse à l'ail)	PLATEAU DE CHARCUTERIES (terrine, rôti, jambon cru, saucisson)
CHÈVRE SUR PAIN GRILLÉ	AILES DE POULET TEX MEX	BROCHETTES DE POULET YAKITORI
AILES DE POULET TEX MEX	CHÈVRE SUR PAIN GRILLÉ	QUICHES LORRAINE
PIZZA	CAKE SALÉ (CAROTTE / CUMIN)	MINI HOT DOG
PLATEAU DE LÉGUMES DE SAISON ET DIPS	PISSALADIÈRE	MINI CHEESE BURGER
SALADE DE TOMATES	SAMOSSAS	GAZPACIO/BASILIC
SALADE DE POIS CHICHES	PLATEAU DE LÉGUMES DE SAISON ET DIPS	NEMS
MÉLANGE DE SALADES VERTES	TOMATES MOZZARELLA	CAKE SALÉ SAUMON/ÉPINARD)
PLATEAU DE FROMAGES (Emmental, brie, bleu d'Auvergne)	SALADE DE BLEU	MINI BROCHETTES CREVETTE PANÉE
DESSERT TARTES FINES AUX POMMES	PLATEAU DE FROMAGES (EMMENTAL, BRIE, BLEU D'AUVERGNE)	PLATEAU DE LÉGUMES DE SAISON ET DIPS
VINS ROUGE « MERLOT » CAVE MADELEINE	DESSERT GÂTEAU AU CHOCOLAT OU GÂTEAU AUX FRUITS ROUGE	SALADE DE LENTILLES
ROSÉ « LE SOLEIL » COTEAUX DE PIERREVERT	VINS ROUGE « MERLOT » CAVE MADELEINE	MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS
CAFÉ, THÉ	ROSÉ « LE SOLEIL » COTEAUX DE PIERREVERT	SALADE COMPOSÉE DE SAISON
	CAFÉ, THÉ	PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉ (COMTÉ, BRIE DE MEAUX, CHÈVRE DU PAYS)
		BUFFET DESSERT TARTELETTES DE SOIRÉE ASSORTIMENT MACARONS VERRINE TIRAMISU
		VINS ROUGE « MERLOT » CAVE MADELEINE
		ROSÉ « LE SOLEIL » COTEAUX DE PIERREVERT
		CAFÉ, THÉ

* supplément selon buffet choisi