

HÔTEL LE ★ ★ ★ ★
PROVENÇAL

En Famille Depuis 1951

RESTAURANTS BAR CAFE

APPARTEMENTS · PLAGE

113 Place Saint Pierre
PRESQU'ÎLE DE GIENS



VOTRE MARIAGE FACE AUX ÎLES D'OR

Un univers à l'esprit Riviera, avec pour décor la beauté de la Provence en bord de Méditerranéenne. Des recoins secrets à l'ombre de la pinède pour quelques clichés volés, des terrasses baignées de soleil, une piscine taillée dans la roche... Un lieu unique pour célébrer l'un des plus beaux jours de votre vie. Notre équipe est à vos côtés pour imaginer et orchestrer votre mariage. De la première visite aux derniers instants partagés.

LE PROVENÇAL - DÉCONNEXION ENTRE TERRE ET MER



Sur la presqu'île de Giens, entre ciel et Méditerranée, Le Provençal est une histoire de famille qui s'écrit dans le temps, depuis 1951. C'est un domaine vivant, un écrin de nature et d'élégance où le temps s'étire, où chaque regard porte sur la mer. Avec son hôtel 4 étoiles de 41 chambres et suites, sa résidence de 23 appartements et son parc privé de deux hectares, l'établissement offre à vos invités un cadre d'exception pour vivre votre mariage de l'intérieur : séjourner sur place, se retrouver au bord de la piscine, partager un poisson grillé, jouer au tennis ou flâner sous les pins, savourer chaque instant sans se presser. Ici, la célébration ne se limite pas à un moment unique. Elle s'étire sur un week-end, une nuit, un déjeuner du lendemain. Elle se glisse dans les détails : la lumière dorée du soir sur la terrasse, le murmure des vagues en fond sonore, les senteurs de Provence dans l'air chaud.

NOS EXPÉRIENCES INOUBLIABLES

Trois façons de célébrer votre amour au Provençal. Parce que chaque couple est unique, nous avons imaginé trois expériences de mariage en exemple : trois façons de vivre votre jour J au Provençal, de l'intimité la plus douce à l'éclat d'un weekend d'exception.



INTIMISTE – L'ESSENTIEL, ENTRE PROCHES

Une soirée suspendue, dans la lumière douce du restaurant « Le Bar du Soleil ». Vous avez choisi l'authenticité, la proximité, les regards complices d'une tablée qui vous connaît depuis toujours. Le Provençal vous propose un mariage sur mesure, sans artifice, avec tout ce qui compte vraiment

INVITÉS :	60 personnes
DISPONIBILITÉ :	avril à novembre
-JUN ET SEPTEMBRE :	semaine
-LES AUTRES MOIS :	semaine et week-end
DURÉE :	18h-23h30
LIEU :	Le Bar du Soleil
EXEMPLE À PARTIR DE :	210€/personne

CE QUI EST INCLUS :

- Privatisation du « Bar du Soleil » (sono d'ambiance incl.)
- Vin d'honneur avec la formule « Le Provençal »
- Dîner assis avec le menu « La Crique » et « Gâteau de Celebration »
- Vins de Provence, eau plate et pétillante





SIGNATURE – VOTRE JOUR RÊVÉ, DU MATIN À LA NUIT

Cérémonie face à la mer, cocktail sous les pins, dîner sous les étoiles et soirée dansante jusqu'au bout de la nuit. La Signature, c'est le mariage tel qu'on le rêve – une journée entière suspendue dans la beauté du Provençal, vécue pleinement, sans rien manquer.

INVITÉS :	60 personnes
DISPONIBILITÉ :	semaine et week-end, toute l'année hors juillet et aout
DURÉE :	16h-03h00
LIEU :	La Pinède, Le Barbecue, Le Bar du Soleil
EXEMPLE À PARTIR DE :	380€/personne

CE QUI EST INCLUS :

- Privatisation de l'espace « La Pinède » pour la cérémonie
- Privatisation du « Barbecue » pour le vin d'honneur et le dîner (sono d'ambiance incl.)
- Privatisation du « Bar du Soleil » pour la soirée (sono soirée incl.)
- Vin d'honneur avec la formule « Bulles » et 3 animations culinaires
- Dîner assis avec le menu « La Crique » et Pièce Montée
- Vins de Provence, eau plate et pétillante
- Soirée avec DJ
- Bar à cocktails avec 3 cocktails/pers

PRESTIGE – TROIS JOURS D'EXCEPTION

Le Provençal devient votre maison de famille pendant trois jours. Vos invités séjournent sur place, vivent le mariage de l'intérieur – dîner de bienvenue le vendredi, cérémonie et soirée le samedi, brunch au-dessus de la piscine le dimanche. Une expérience totale, hors du temps, dans l'exclusivité absolue d'un lieu entièrement privatisé pour vous.

INVITÉS :	106 personnes
DISPONIBILITÉ :	toute l'année hors juillet et Aout
DURÉE :	3 jours complets - 2 nuits
LIEU :	l'Hôtel, La Pinède, La Rascasse, Le Barbecue
EXEMPLE À PARTIR DE :	1200€/personne





PRESTIGE – TROIS JOURS D'EXCEPTION

CE QUI EST INCLUS

- Privatisation de l'hôtel pendant 2 nuits incluent « La Rascasse » et « Le Panoramique », avec accès à la piscine, le parc et l'espace de bien-être
- Privatisation de l'espace « La Pinède » pour la cérémonie
- Privatisation du « Barbecue » pour le brunch (sono d'ambiance incl.)
- Hébergement pendant 2 nuits dans nos 41 chambres et suites
- Dîner de répétition avec la formule « buffet » et boissons sans alcool
- Cérémonie à « La Pinède »
- Vin d'honneur avec la formule « Bulles » et 3 animations culinaires
- Dîner assis à « La Rascasse » avec menu « Célébration » et pièce montée
- Vins de Provence, eau plate et pétillante
- Soirée à « La Rascasse » avec DJ jusqu'à 03h00 (sonor soirée incl.)
- Bar à cocktails avec 3 cocktails/pers
- Brunch le lendemain au « Barbecue »
- Après midi à dans le parc avec piscine, tennis et pétanque

NOS HÉBERGEMENTS

L'HÔTEL FACE À LA MER DANS LE VILLAGE DE GIENS

Les 8 suites et les 33 chambres de l'hôtel Le Provençal allient authenticité provençale et confort contemporain. Lumineuses, colorées et sereines, elles sont chacune une parenthèse à part entière pour vos invités, à deux pas de la fête, mais dans l'intimité retrouvée.

Dominant la presqu'île, les suites de l'hôtel s'ouvrent sur un panorama à couper le souffle. Entre ciel et mer, elles offrent un refuge d'exception aux mariés et à leurs proches les plus chers : des espaces généreux, une lumière unique et cette sensation rare d'être au-dessus du monde.

Chaque suite est une invitation à ralentir : grand lit king size, salle de bains raffinée et terrasse privative avec vue sur mer. Le cadre idéal pour se préparer sereinement, savourer les premières heures de votre vie commune ou simplement prendre le temps d'admirer la mer.

CAPACITÉ : 106 PERSONNES

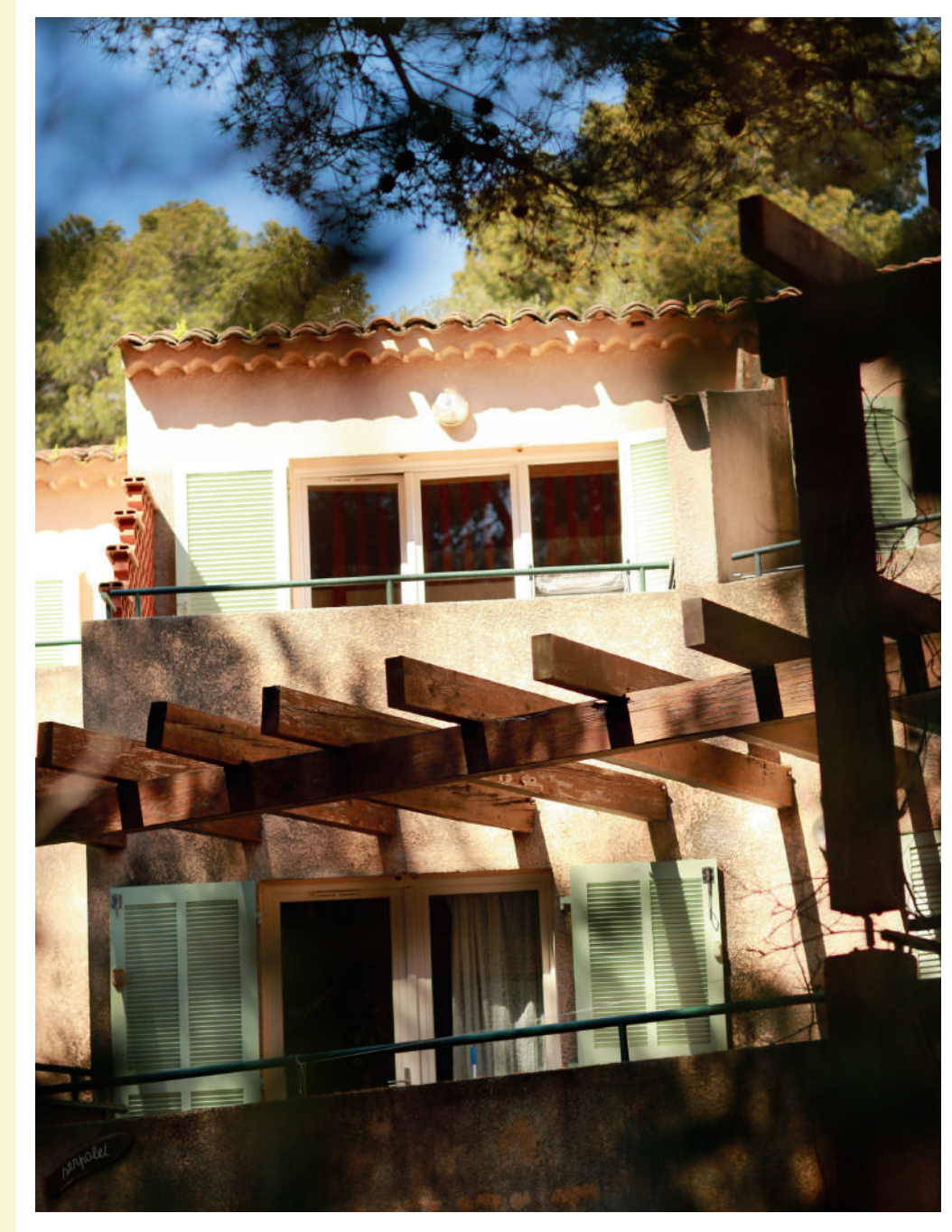


NOS HÉBERGEMENTS

LES APPARTEMENTS DANS RÉSIDENCE DU HOTELIERE

Nichée au cœur de notre parc privé de deux hectares, elle accueille vos invités dans l'un de ses 23 appartements, du studio au quatre pièces. Idéale pour les familles ou les groupes souhaitant séjourner ensemble, elle allie indépendance et prestations hôtelières : linge de lit, produits d'accueil, ménage de fin de séjour.

CAPACITÉ RÉSIDENCE : 103 PERSONNES





NOS LIEUX DE FÊTES

LA RASCASSE

Au cœur de l'hôtel, dominant la mer et les îles d'Or, « La Rascasse » est notre écrin d'exception. Son jardin d'hiver baigné de lumière, prolongé par une terrasse abritée sous des toiles offrant une vue panoramique sur la Méditerranée, compose un cadre unique où élégance et émotion se rencontrent naturellement. Le soleil traverse les larges baies vitrées, le plafond à caissons apporte caractère et hauteur, la cheminée réchauffe les soirées d'hiver et le bar intimiste invite à la convivialité. Un lieu pensé pour les grandes célébrations, disponible toute l'année.

CAPACITÉ ASSIS :	110 personnes
CAPACITÉ COCKTAIL :	300 personnes
SOIRÉE FESTIVE :	Jusqu'à 3h (disponible uniquement avec la formule « Prestige »)
DISPONIBILITÉ :	Toute l'année

La sonorisation d'ambiance est incluse. Pour une sonorisation festive, il est nécessaire de louer du matériel de sonorisation en externe. Devis sur demande.

Pour plus de 60 personnes, la totalité du mobilier, de la vaisselle et du nappage doit être louée en externe. Devis sur demande.



LA PINÈDE - TERRAIN DE CÉRÉMONIE

Idéalement situé sous les pins en bord de mer, notre espace de cérémonie offre l'un des cadres les plus émouvants de la presqu'île de Giens. Entre ciel et horizon, face à l'immensité bleue de la mer Méditerranée, La Pinède invite à une émotion pure – celle des vœux échangés dans le murmure des vagues, sous la lumière naturelle d'une Provence lumineuse.

CAPACITÉ CÉRÉMONIE:	150 personnes
MISE A DISPOSITION :	2 heures
DISPONIBILITÉ :	Toute l'année

La totalité du mobilier doit être louée à l'extérieur. Devis sur demande.





LE BAR DU SOLEIL

Entre ciel et mer, le Bar du Soleil est le cœur festif du Provençal. Sa terrasse sous pergola en canisse, entourée d'agapanthes, de glycines et de mimosas, crée une atmosphère à la fois lumineuse et intime – le cadre idéal pour une soirée qui commence doucement et finit en dansant. La brise marine, les parfums azuréens, la cuisine ouverte sur la salle, la vaisselle colorée et le mobilier aux teintes soleil composent une ambiance joyeuse et raffinée, résolument méditerranéenne

CAPACITÉ ASSIS INTERIEUR :	60 personnes
CAPACITÉ ASSIS EXTERIEUR :	60 personnes
CAPACITÉ COCKTAIL :	120 personnes
DISPONIBILITÉ :	Toute l'année
SOIRÉE FESTIVE :	Jusqu'à 03h00

Sonorisation : La sonorisation d'ambiance est incluse. Pour une sonorisation festive, il est nécessaire de louer du matériel de sonorisation en externe. Devis sur demande.

Vaisselle colorée, serviettes blanches, tables et chaises pour 80 convives. Au-delà de 80 personnes, il faudra louer du matériel supplémentaire. Devis sur demande.

LE BARBECUE

Perché sur une falaise et niché sous l'ombre bienveillante des pins, Le Barbecue est un lieu de caractère. La Méditerranée s'étend à ses pieds, les cigales ponctuent l'air de leurs chants, et les grillades au charbon de bois embaument la pinède. Un espace authentique et généreux, idéal pour un cocktail vin d'honneur inoubliable ou un déjeuner convivial face aux flots.

CAPACITÉ ASSIS :	140 personnes
CAPACITÉ COCKTAIL :	300 personnes
DISPONIBILITÉ :	De juin à septembre
SOIRÉE FESTIVE :	Jusqu'à 23h30

Sonorisation : La sonorisation d'ambiance est incluse. Pour une sonorisation festive, il est nécessaire de louer du matériel de sonorisation en externe. Devis sur demande.

Vaisselle colorée, serviettes blanches, tables et chaises pour 40 convives. Au-delà de 40 personnes, il faudra louer du matériel supplémentaire. Devis sur demande.



LE GRAND TERRAIN TENNIS

Une toile blanche ou transparente à ciel ouvert, prête à recevoir vos rêves les plus grands. Entièrement modulable, le Grand Terrain Tennis peut accueillir une élégante tente en cristal ou Nomad avec cuisine professionnelle intégrée, pour une organisation fluide et un service sans faille.

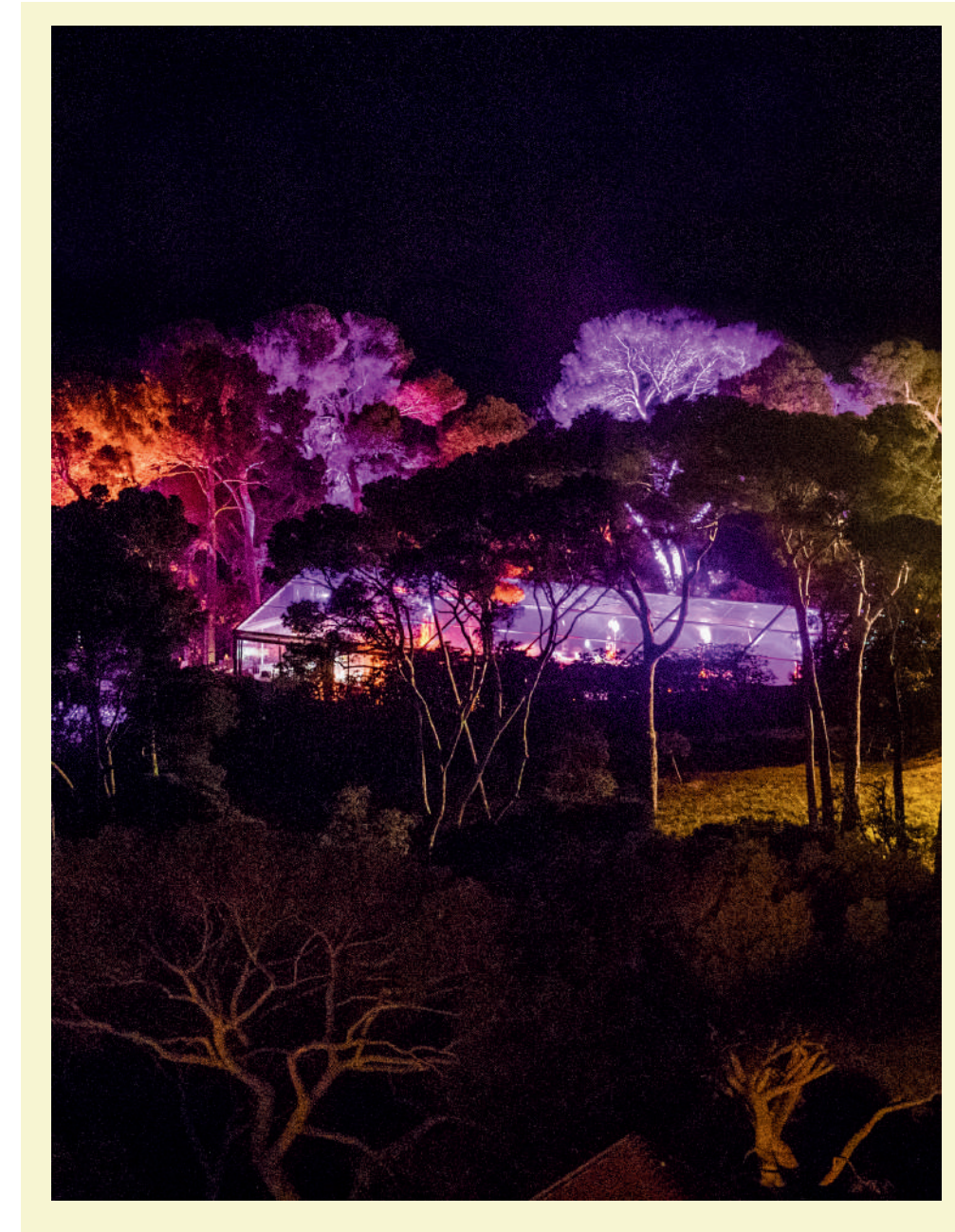
Dîners de gala, mariages de grande envergure, événements hors normes : ici, tout est possible. L'espace s'adapte à votre vision, dans une atmosphère raffinée et entièrement personnalisable, pour des moments dont on parle longtemps.

CAPACITÉ ASSIS :	250 personnes
CAPACITÉ COCKTAIL :	380 personnes
DISPONIBILITÉ :	Toute l'année
SOIRÉE FESTIVE :	Jusqu'à 03h00

La totalité du mobilier, de la vaisselle et du nappage doit être louée à l'extérieur. Devis sur demande.

L'option tente est disponible avec la formule « Prestige ».

Sonorisation : La sonorisation d'ambiance est incluse. Pour une sonorisation festive, il est nécessaire de louer du matériel de sonorisation en externe. Devis sur demande.



RÉCAPITULATIF DES PRIVATISATIONS

Chaque lieu du Provençal peut être privatisé pour votre événement. Les tarifs indiqués sont des bases – ils varient selon la saison, le nombre d'invités et la configuration souhaitée. Notre équipe établit un devis personnalisé pour chaque demande.

LIEU	CAPACITÉ ASSIS	CAPACITÉ COCKTAIL	WEEKEND	SEMAINE	DISPONIBILITÉ
BAR DU SOLEIL	120	120	À partir de 5000€ (jusqu'à 3h)	À partir de 3500€ (jusqu'à 23h30)	Toute l'année
LE BARBECUE	120	300	À partir de 3500€	Sur demande	Juin –Septembre
LA RASCASSE	110	300	À partir de 10000€	À partir de 3000€	Toute l'année
LA PINÈDE	—	150	À partir de 1500€ (pour 2h de cérémonie)	À partir de 1 500€ (pour 2h de cérémonie)	Toute l'année
GRAND TERRAIN TENNIS	250	380	Sur demande	Sur demande	Toute l'année
HÔTEL	—	—	Sur demande	Sur demande	Toute l'année

NOS ACCES

Nichée à l'extrémité de la presqu'île de Giens, sur la côte varoise, Le Provençal est une échappée hors du mond. Voici comment rejoindre votre havre de paix méditerranéen.

Coordonnées GPS :

Latitude : 43.038096980305546
Longitude : 6.131079495645687

EN VOITURE

Toulon - 28 km ~35 min
Marseille - 100 km ~1h15
Aix-en-Provence - 120 km ~1h30
Nice - 180 km ~2h15
Paris - 900 km ~8h ou vol + voiture
Parking gratuit dans le village
Accès parc privatisé pour les mariés

ENTRAIN

Gare de Toulon – gare TGV
23 km ~ 40 min en voiture ou taxi
Connexions directes depuis Paris (~3h20)
Gare d'Hyères
8 km ~20 min en voiture
Navettes et taxis disponibles

EN BATEAU

La presqu'île de Giens est le point de départ des liaisons vers les îles d'Or – Porquerolles, Port-Cros et Le Levant.
Tour Fondue-Porquerolles ~20 min
Hyères Port-Port-Cros & Le Levant : ~1h

EN AVION

Aéroport de Toulon-Hyères (TLN)
7 km ~20 minutes en voiture
Aéroport Marseille-Provence (MRS)
100 km ~1h15 en voiture
Aéroport Nice Côte d'Azur (NCE)
140 km ~2h00 en voiture



PRESTATAIRES EXTERNES

Nous collaborons étroitement avec un réseau de prestataires partenaires soigneusement sélectionnés, qui connaissent parfaitement notre établissement, nos valeurs et le niveau d'exigence de nos services. Leur expertise leur permet de répondre avec précision à tous vos besoins pour l'organisation de votre événement.

Toute collaboration avec un prestataire externe non référencé (ex. décoration, photographie, maquillage, animation, etc.) est soumise à une validation préalable par Le Provençal. Des frais de gestion seront appliqués pour assurer la coordination et la logistique entre votre prestataire et notre lieu.

NOS PARTENAIRES COUVRENT NOTAMMENT :

PHOTO & VIDÉO	Reportage photo, vidéo, reels, drone
DÉCORATION FLORALE	Bouquet, arche de cérémonie, compositions
BEAUTÉ & COIFFURE	Maquillage, coiffure, essais, retouches
ANIMATION MUSICALE	DJ , groupe live, musiciens cérémonie
PAPETERIE	Menus, marque-places, signalétique
TRANSPORT	Voitures de collection, navettes, bateau
MOBILIER & DÉCORATION	Tentes, mobilier design, éclairage d'ambiance
KIDS CLUB	Animateurs professionnels, activités adaptées
EVJF & EVG	Wine Pairing, sorties en mer, activités nautiques
BIEN-ÊTRE	Yoga, Pilates, massages, méditation
DÉCOUVERTE RÉGION	Tours en van, randonnées criques, villages perchés





NOS FORMULES ET PRESTATIONS CULINAIRES

Le Provençal et ses restaurants mettent à l'honneur la cuisine précise et distinctive du chef Sébastien Graize et du chef pâtissier Léonard Di Teodoro. Inspirés par le terroir provençal et ouverts sur la Méditerranée, leurs plats alliant terre et mer sont ancrés dans la tradition tout en étant pleinement incarnés, offrant aux convives une expérience culinaire authentique et raffinée.

NOS FORMULES VIN D'HONNEUR

LE PROVENÇAL À 41€ PAR PERSONNE

- Anchoïade et tapenade d'olives noires, chips de pain maison
- 3 pièces cocktails de votre choix
- 2 boissons alcoolisées par personnes : Bière des îles d'Or, vin Domaine de Figuière (rosé, rouge, blanc)
- Soft (eaux minérales, sodas et jus)

BULLES À 55€ PAR PERSONNE

- Anchoïade et tapenade d'olives noires, chips de pain maison
- 3 pièces cocktails de votre choix
- 2 coupes de champagne par personnes (Laurent Perrier Brut Ou Deutz Brut)
- Soft (eaux minérales, sodas et jus)

FESTIF À 45€ PAR PERSONNE

- Anchoïade et tapenade d'olives noires, chips de pain maison
- 3 pièces cocktails de votre choix
- 2 cocktails alcoolisées par personnes (Type spritz, mojito, Moscow mule)
- Soft (eaux minérales, sodas et jus)



NOTRE FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

COCKTAIL DINATOIRE À 106€ PAR PERSONNE

- Anchoïade et tapenade d'olives noires, chips de pain maison
- 16 pièces culinaires de votre choix
- 3 animations culinaires de votre choix
- Soft (eaux minérales, sodas et jus)
- Option : buffet de fromage : 15€
- Option : Pièce Montée 20€



LES PROPOSITIONS PIÈCES CULINAIRES

LES PIÈCES FROIDES À 4€ PAR PIÈCE

Brésaola farcie, fromage de chèvre à l'huile de garrigue
Oeuf mimosa, à la rouille toulonnaise
Gaspacho, tomate, fraise et basilic
Tartare de thon de nos côtes, relevé au sriracha
Betterave en rémoulade, balsamique et stracciatella
Rillettes de maquereau, et agrumes du jardin
Chips de riz soufflé, pommade de citron et poisson de roche mariné
Carpaccio de melon au gambetta, et gel de porto
Bouché de crevette, guacamole au poivre du Timut
Tataki de pastèque à l'estragon,
Panna cotta au parmesan, et esprit d'une César
Sucriné lardé au Guanciale, moutarde violette de Brive et pickles

LES PIÈCES CHAUDES À 4€ PAR PIÈCE

Tartine perdue, Chèvre et miel de lavande
Falafel de lentille corail, sauce tomate à l'arachide
Gambas laqué, au romarin de notre parc
Cromesquis, escargot de la Dominette en persillade
Pissaladière,
Samossa, caviar d'aubergine fumé
Accras de moules, relish aigre doux
Beignet, cœur coulant à l'anchoïade
Encornet confit, crème de chorizo
Effiloche de canard, crumble de carottes

LES ANIMATIONS À 12€ PAR ANIMATION

Hot polpito, Ketchup de betterave
Risotto, chèvre et roquette
Le Burger, de daube provençal
Gambas, piqué au bois de fenouil
Gnudi, sauté au brillat Savarin
Tempura de seiche, coulis de champignon aigre doux
Mi-cuit de thon rouge, à la plancha et criste marine
Mouclade, fumé à l'aiguille de pin issu de notre pinède

LES PIÈCES SUCRÉS À 4€ PAR PIÈCE

Truffe chocolat
Tartelette aux fruits de saison
Mini chou au caramel beurre salé
Brownie, chocolat, praliné, amandes, noisettes
Financier noisettes
Moelleux praliné pistache
Cheesecake façon tartelette
Mousse au chocolat noir
Mini tropézienne
Macaron
Chouquette
Tartelette au citron

NOS PROPOSITIONS À TABLE

MENU « LA CRIQUE » EN 3 SERVICES À 75€ PAR PERSONNE

LES ENTREES

Ventrèche de thon rouge, choux en textures, ketchup de champ et condiment wasabi

Gaspacho de butternut, rougaille de kaki & graines de courge

LES PLATS

Sériole confite à l'huile d'olive, gnocchis au thym et olive Taggiasche

Magret de canard, Sauce gastrique à la menthe et patate douce de région

Risotto crémeux à la betterave, Chèvre du pays et pistou de roquette

LES DESSERTS

Tarte citron de Hyères : Tarte sablée amande, crème citron, meringue italienne, citron caviar et Zeste citron confit

Douceur choco lat et praliné, moelleux chocolat, praliné amandes noisette maison, ganache montée chocolat au lait

Option assiette de fromage : 15€ par personne

Option gâteau de célébration : 10€ par personne

Option Pièce Montée : 20€ par personne





NOS PROPOSITIONS À TABLE

MENU « CELEBRATION » EN 5 SERVICES À 120€ PAR PERSONNE

Ce menu “célébration” est proposé à titre d'exemple et illustre l'esprit de notre cuisine : créative, raffinée et résolument tournée vers la fraîcheur des produits de saison. Chaque proposition est entièrement personnalisable afin de s'adapter à vos envies, à vos préférences et à l'expérience gastronomique que vous souhaitez offrir à vos convives.

Emietté de crabe safrané,
gelé d'une soupe de poisson et yaourt à l'ail

-

Raviole de gambas aux citrons du jardin rôtis
et gingembre-mangue

-

Turbot cuit meunière, cèpes à la provençale
et jus d'arêtes à la tapenade

-

Assiette de fromage de La Môle

-

Entremet Agrumes et vanille

Option gâteau de célébration : 10€ par personne

Option Pièce Montée : 20€ par personne

LE GRAND BUFFET

BUFFET 10 COMPOSITIONS À 60€ PAR PERSONNE

- Quiche ou tourte de saison (exemple (lorraine, aux légumes, fruits de mer)
- Focaccia mortadelle et mozzarella
- Ceviche de maigre de méditerranée à l'huile d'olive, citron, ciboulette, cébette
- Tataki de bœuf, copeaux de parmesan et roquette (Rumsteck)
- Œufs mimosa à la rouille
- Salade de poulpe à l'Arbanaise (olive, oignon rouge, basilic, parmesan, poudre et criste marine)
- Gaspacho ou soupe de saison
- Terrine de poisson du Niel à l'aïoli
- Gougère au romarin
- Churros de pomme de terre
- Longe de veau sauce vitello
- Carpaccio de tête de veau sauce gribiche
- Terrine de lapereau aux olives et pistaches
- Salade de pomme à l'huile et hareng fumé
- Pissaladière
- Fougasse de saison
- Salade de haricot vert au gésier de canard
- Variété de Fromage
- Tiramisu
- Tarte aux fruits de saison
- Sélection de choux (vanille, caramel, chocolat)
- Tropézienne



LE GRAND BRUNCH

BUFFET 50 PERSONNES MIN À 57€ PAR PERSONNE

Viennoiseries, cakes maison
Pains, beurre & confitures maison
Pancakes
Fruits frais
Fromage blanc et musli maison

Quiche ou tourte de saison
Tapenade, Anchoïade et légumes croquants
Oeufs mimosa
Tomate mozzarella et pistou
Mortadelle, Jambon cru Serran
Avocat crevette et oignon frit
Gravlax de saumon à la betterave et à l’orange
Salade césar et crouton de focaccia
Fromage
Option Fruits de mer / crustacés +10€

Tiramisu
Tarte aux fruits de saison
Sélection de choux (vanille, caramel, chocolat)

Boissons chaudes & jus de fruits frais



NOS FORFAITS BOISSONS

LES ÎLES D'OR : 7€ PAR PERSONNE

Bières des îles d'or (Blanche, Blonde ou Ambrée) :
1 Bouteille de 33cl

LE PLEIN SUD : 5€ PAR PERSONNE

Pastis, Ricard, Martini Blanc et Martini rouge :
1 verre

LES BULLES : 33€ PAR PERSONNE

Champagne Duval Leroy Brut Réserve
1 bouteille pour 3 personnes

L'AZUR : 17€ PAR PERSONNE

Côte de Provence Bio du type Domaine Figuiere cuvée
première La Londe
1 bouteille pour 3 personnes

LE NATUREL DE PROVENCE : 21€ PAR PERSONNE

Une Balade en Provence Nature autour de vigneron
identitaire (Les Terres Promises, Revelette, La Mongestine,
La Réaltière)
1 bouteille pour 3 personnes

LE SOMMELIER: 26€ PAR PERSONNE

Une sélection emprunte de terroirs forts, et de cépages
profond: La Loire (Chenin), Le Rhône (Syrah) et la Bourgogne
(Pinot Noir)
1 bouteille pour 3 personnes

DROITE DE BOUCHON : 20€ PAR BOUTEILLE DE 75CL

Vin et Champagne uniquement. Nous n'acceptons pas de
droite de bouchon sur les bouteilles d'Alcool Forte





NOS FORFAITS BOISSONS SUITE

LE DIGESTIF : 20€ PAR PERSONNE

Rhum vieux, Cognac, Armagnac, Whisky 16 ans, Eau de vie
Poire : 1 verre

LE DIGESTIF LÉGER : 7€ PAR PERSONNE

Liqueur de menthe, Limoncello, menthe pastille : 1 verre

COCKTAIL BAR: 36 €

Cocktail type spritz, mojito, Moscow mule : 3 verres par
personnes

ATELIER COCKTAIL BAR : 42 €

Cocktail type Martini Porn Star, Espresso Martini : 3 verres
par personnes

LE BAR OUVERT : 30€ PAR PERSONNE

Cocktails de nuit, liqueur, Vin, Bière : 3 boissons par
personne

FORFAIT SOFT : 6€/ PAR PERSONNE

Eau minérale (plate, gazeuse), thé, café

STAND CITRONNADE : 7€ PAR PERSONNE

Jarres de citronnade maison

STAND RICARD VINTAGE : 20€/PERS

L'apéro du Sud, le vrai

CONDITIONS

RESPONSABILITÉS

Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel causé par lui-même, ses invités, ses préposés et/ou ses prestataires externes, ainsi que des dégradations occasionnées au matériel et/ou aux locaux mis à sa disposition.

Notre établissement est en partage avec la clientèle de l'hôtel, de la résidence et de nos restaurants. L'établissement exige le respect d'autrui et du site de la part de l'ensemble de la clientèle.

Un dépôt de garantie pourra être demandé pour certaines prestations. Son montant sera précisé dans le devis et sera restitué dans un délai de 7 jours ouvrés après l'événement, déduction faite des éventuels dommages constatés.

Le client s'engage à souscrire une assurance responsabilité civile couvrant les dommages susceptibles d'être causés lors de l'événement. Pour tout événement réunissant plus de 80 personnes ou incluant des prestataires externes, une attestation d'assurance devra être fournie au moins 15 jours avant l'événement.

PRESTATAIRES EXTERNES

Toute collaboration avec un prestataire externe non référencé (décoration, photographie, maquillage, animation, etc.) est soumise à une validation préalable par Le Provençal. Des frais de coordination de 120€ par prestataire seront appliqués, sauf mention différente dans le devis, pour assurer la coordination et la logistique entre votre prestataire et notre établissement.

Le client est entièrement responsable :

- Des dommages matériels causés par ses prestataires aux locaux, équipements et matériel de l'établissement
- Du respect par ses prestataires du règlement intérieur et des horaires convenus
- Du paiement, au tarif du prestataire concerné, de toute casse ou dégradation du matériel loué

Le client s'engage à fournir les attestations d'assurance responsabilité civile professionnelle de chaque prestataire au moins 15 jours avant l'événement.

CONDITIONS DE RÉSERVATION ET PAIEMENT

Toute réservation n'est confirmée qu'après réception cumulée de :

1. Un devis signé par le client, revêtu de la mention manuscrite « Bon pour accord »
2. Le versement d'arrhes correspondant à 30% du montant total de la prestation

Le montant des arrhes initiales peut être porté à un pourcentage supérieur en cas de :

- Prestation incluant des prestataires externes avec exigences spécifiques
- Événements de grande envergure nécessitant des réservations anticipées
- Demandes particulières impliquant des engagements financiers préalables

Le devis adressé au client détermine l'étendue de nos services. Celui-ci reste modifiable jusqu'à J-30. Le prix du devis est ferme, mais il reste personnalisable si le client souhaite ajouter de nouvelles prestations.

<u>ÉCHÉANCES</u>	<u>MONTANT</u>
À la signature du devis	30% d'arrhes
J-90	80% du montant total
J-7	Solde (100% du montant total)

Modifications : Le nombre de convives au devis est modifiable jusqu'à J-30 (par écrit). Au-delà, la facturation est établie sur la base du nombre de participants figurant au devis, même si le nombre réel est inférieur. Si le nombre réel est supérieur, la facturation est établie sur le nombre réel présent.

Modes de paiement : Virement bancaire · Carte bancaire · American Express. Les chèques ne sont pas acceptés.

CONDITIONS

CONDITIONS D'ANNULATION

Toute annulation totale ou partielle doit faire l'objet d'un écrit (email).

Plus de 90 jours avant la date d'arrivée : remboursement des arrhes versées, sous déduction de frais d'administration de 15% du montant du devis signé.

Entre 90 et 60 jours avant l'arrivée : remboursement des arrhes versées, sous déduction de frais d'administration de 30% du montant du devis signé.

De 60 à 30 jours avant l'arrivée : les arrhes versées seront conservées par l'établissement.

À moins de 30 jours de l'arrivée ou en cas de non-présentation : la totalité de la prestation sera facturée et ne sera pas remboursable.

En cas d'annulation impliquant des prestataires externes déjà engagés, leurs frais d'annulation spécifiques s'ajouteront aux conditions ci-dessus et seront facturés au client selon les conditions générales de vente desdits prestataires. Par ailleurs, l'établissement se réserve le droit de disposer, sans qu'aucune indemnité ne soit due au client, des espaces laissés vacants après un désistement ou une annulation.

Il est fortement recommandé de souscrire une assurance couvrant les risques liés à l'organisation de l'événement en cas d'annulation.

ÉVÉNEMENTS EN EXTÉRIEUR

Les cérémonies et cocktails prévus en extérieur (La Pinède, Le Barbecue) sont soumis aux conditions météorologiques.

En cas d'intempéries, l'établissement proposera une solution de repli en intérieur dans la mesure de ses disponibilités, sans modification tarifaire.

Le client est informé que les espaces de repli peuvent avoir une capacité réduite ou une configuration différente de l'espace extérieur initialement prévu.

Aucune annulation ou réduction tarifaire ne pourra être demandée du fait de conditions météorologiques défavorables.

NUISANCES SONORES ET HORAIRES

L'établissement est situé dans une zone résidentielle. Le client s'engage à respecter :

- Les horaires de fin de soirée indiqués dans le devis
- Un niveau sonore raisonnable après 23h00
- L'arrêt de toute musique amplifiée aux horaires convenus

En cas de non-respect générant des plaintes du voisinage ou de la clientèle hôtelière, l'établissement se réserve le droit d'interrompre la prestation sans remboursement.

Toute prolongation d'horaire doit être demandée et validée par écrit au moins 7 jours avant l'événement, et fera l'objet d'une facturation supplémentaire.

DROIT À L'IMAGE

Le client autorise Le Provençal à utiliser les photographies de l'événement (hors portraits identifiables d'invités) à des fins promotionnelles (site web, réseaux sociaux, brochures).

Le client s'engage à informer ses invités de la présence éventuelle de prises de vues de l'établissement.

Si le client souhaite interdire toute utilisation, il doit le notifier par écrit lors de la réservation.



CONTACTS ET RÉSERVATION

Votre mariage commence ici. Partagez-nous votre projet via le lien ci-dessous et notre équipe événementielle reviendra vers vous.

RESERVEZ VOTRE MARIAGE

TEL +33 (0)4 98 04 54 54
EXPERIENCE@PROVENCALHOTEL.COM

WWW.PROVENCALHOTEL.COM
WWW.RESIDENCEPROVENCAL.COM

LE PROVENCAL
113 PLACE SAINT PIERRE
83400 PRÉSQU'ÎLE DE GIEN

[FACEBOOK](#) [INSTAGRAM](#) [LINKEDIN](#)