

# La Bauquière



**Aux portes de Marseille, nous vous accueillons  
dans un domaine verdoyant pour  
l'organisation de vos  
événements professionnels**

**Proposition pour Séminaires  
En journée  
Sur Devis :  
Assemblée générale, Journée détente  
Arbre de Noël, Soirée de fin d'année**



# Nos Salons



## Les Oliviers 1

Capacité de 5 à 25 personnes

Salle indépendante

Insonorisée, climatisée

Disposition en U ou Ecole

## Les Oliviers 2

Capacité de 26 à 100 pers. (séminaire)

Disposition en U ou Ecole

Capacité 250 pers. (assemblée générale)

Salle indépendante, insonorisée, climatisée



Location avec prestation :

**15,00€ ht/personne** la journée (9h-17h)

**10,00€ ht/personne** la demi journée (durée 4h)



**Equipement fourni** : Paper board, vidéo projecteur, écran et accès Wifi

# Accueil Café et Pause Gourmande

## Accueil Café à partir de 9h

Café - Thé

Jus de fruits

Eau minérale

Mini viennoiseries

**3,90€ ht/personne**



## La Pause Gourmande Matin et/ou Après-midi

Café -Thé

Jus de fruits

Eau minérale

Brochettes de fruits

Cake Citron - Coco

**4,50€ ht/personne**

# Le Déjeuner



**En terrasse ou en salle au sein du restaurant**

## **En Option**

Apéritif : **3,30€ ht\***

Soda : **2,40€ ht**

Vin rouge ou rosé : **3,50€ ht\*/personne**

Moulin de Gassac

1 bouteille pour 4 pers.

Exemple de formule proposée  
Menu unique pour l'ensemble des convives

## **Buffet Entrées**

À volonté

-----

## **Plat du Jour**

Ou

## **Poke Bowl au Thon**

*Thon snaké au soja-miel-sésame*

*Trio de quinoa, avocat, tomates*

*Concombre, mesclun de jeunes pousses*

Ou

## **Entrecôte grillée**

*Frites et mesclun de jeunes pousses*

Ou

## **César Burger**

*Bun's , Steak haché du Boucher,*

*sauce tartare, tomate, salade,*

*copeaux de parmesan*

*frites*

-----

## **Buffet Desserts**

À volonté

**Café**

**15,27€ ht/personne**

En cas de régime particulier, possibilité de plat de substitution



# Nos Conditions Générales

## **Réservation :**

La réservation sera effective à réception de notre contrat de réservation et de l'acompte de 30 % du montant total estimé de la prestation

## **Le Nombre :**

Le nombre exact de participants devra nous être communiqué 5 jours avant la réception et confirmé 72 heures avant la date de la réception soit par fax, par mail, par courrier, ou sur place à notre siège sociale d' Allauch. Une facture sera alors établie La réception devra être intégralement réglée dès réception de notre facture. Le nombre de convives pourra être augmenté mais en aucun cas être revu à la baisse, même en cas de défection importante, nos frais étant engagés.

## **Nos Tarifs :**

Nos tarifs sont TTC, établis en fonction d'une TVA à 10 % (\*TVA à 20%). Si ce taux devait évoluer, nos tarifs seront modifiés en conséquence

Nos tarifs sont fermes pour 2019, sauf modifications importantes et imprévisibles des cours des produits saisonniers ou des conditions économiques.

Un montant minimum de location sera facturé (400€ ttc pour les Oliviers 2 et 200€ ttc pour les Oliviers 1)

## **Responsabilité :**

Tout évènement de force majeure : accident, grèves, intempéries, pannes, embouteillages dégagent la responsabilité de la HCB Group de tous les problèmes dérivant du contrat de vente. Notre responsabilité est engagée totalement en ce qui concerne les prestations que nous facturons. Dans le cas de prestations facturées par d'autres fournisseurs, nous nous dégageons totalement de toute responsabilité

## **Divers :**

L'ensemble des produits « non alimentaire » fourni par la HCB Group –Jean-David Traiteur , (boissons alcoolisées et softs, décoration florale) reste sa propriété. Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et jeter tous les produits présentés aux consommateurs. Par conséquent, nous nous dégageons de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant.