



Best Western HOTEL DE L'ARBOIS***

97, Rue du Docteur Albert Aynaud- Parc de la Duranne - 13100 Aix en Provence

☎ +33 (0) 4 42 58 59 60- 📠 +33 (0) 4 42 59 59 60

www.hotelarbois.com

Email : commercial@hotelarbois.com ou bestwestern@hotelarbois.com

Le **Best Western HOTEL DE L'ARBOIS*****, vous accueille 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24 dans une ambiance chaleureuse et contemporaine.

Situé à mi chemin entre ville et campagne, à seulement 5 minutes de la gare TGV d'Aix-en-Provence, à 12 minutes du centre ville et à 15 minutes de l'aéroport de Marseille Provence, notre établissement, également proche des grands axes autoroutiers, jouit d'une situation idéale pour ravir vos séjours d'agréments ou d'affaires.



En bref, le Best Western HOTEL DE L'ARBOIS*, c'est :**

- **56 Chambres**, dont 2 Suites avec balcons, aux lignes épurées et au design contemporain qui allient modernité et confort
- Le **Restaurant de l'Arbois** avec sa terrasse et **piscine** en saison
- Un **Parking** gratuit, privé et sécurisé sous vidéosurveillance
- Un espace Séminaire avec 2 **Salles de réunion** modulable en 1 salle plénière, en rez-de-chaussée, avec la lumière naturelle du jour et un accès Wifi entièrement gratuit.
- L'accès à l'**Espace bien-être** avec jacuzzi, fitness et sauna



Rejoignez nous !

www.hotelarbois.com

Tél : 04.45.58.59.60

Fax : 04.42.59.59.60



Réservations Individuelles :
bestwestern@hotelarbois.com

Réservations Séminaires & Banquets :
commercial@hotelarbois.com

LES CHAMBRES :

Modernité, confort, fonctionnalité et bien être sont au rendez-vous !

Sont à votre disposition :

Climatisation, Wifi gratuit, TV à écran LCD 82 cm avec chaînes satellites bouquet Canal+, Coffre fort, Radio Réveil, Plateau de Courtoisie, Ligne téléphonique avec prise modem, Salle de bain privative avec douche ou baignoire.

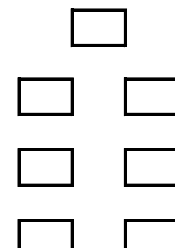
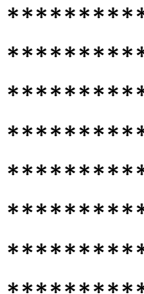
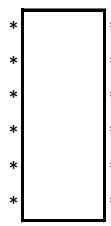
Tarifs affichés pour l'année 2017 :

Chambre Confort (vue Colline)	150 €
Chambre Confort Jardin (vue Jardin)	160 €
Chambre Familiale	170 €
Suites	de 200 € à 230 €
Petit-déjeuner	13 €
Taxe de séjour	1,10 € par personne et par nuit



- Un petit-déjeuner continental buffet est servi de 6h30 à 10h00 du lundi au vendredi inclus et de 7h00 à 10h30 le week-end
- Pour les arrivées après 21h30, une restauration d'appoint (« Petits Plats en Chambre ») peut vous être servie sur demande.
- Un service en chambre (Room Service) est possible aux horaires d'ouverture du restaurant (tarif majoré de 25%)
- Un service de blanchisserie est disponible sur demande avec un délai de 48h
- Un parking privé, gratuit, et sous vidéo surveillance est à votre disposition

LES SALLES & leur capacité d'accueil

Nombre de personnes en fonction de la disposition de la salle						
Tous nos Salons bénéficient de la lumière du jour naturelle et de l'accès à Internet WIFI						
SALONS	Superficie	En U	Classe	Théâtre	Pavé	Etage
						
GIONO	34 m ²	16	24	30	20	RDC
CEZANNE	48 m ²	20	32	60	24	RDC
Nous pouvons également vous proposer une combinaison en plénière : GIONO + CEZANNE						
SALONS	Superficie	En U	Classe	Théâtre	Pavé	Etage
GIONO/CEZANNE	94 m ²	30	55	85	30	RDC



Salle Cézanne (48 ou 60 m², rez-de-chaussée, lumière du jour naturelle)



Salle Giono (34 m², rez-de-jardin, lumière du jour naturelle)

LES TARIFS DE LOCATION DE SALLE

Salon	½ Journée	Journée
<u>Giono</u>	200.00 € TTC	300.00 € TTC
<u>Cézanne</u>	250.00 € TTC	400.00 € TTC
<u>Plénière</u>	350.00 € TTC	500.00 € TTC



Equipements compris dans les salles :

Écran de Projection électrique et Vidéo Projecteur
Connexion wifi : l'accès à l'Internet Haut Débit
Sous main, papier, stylo et eau minérale sur table
Paper-board et feutres

Sur demande :

Ordinateur, imprimante, magnétoscope, télévision,
photocopieuse et fax
Best box : crayons gris, scotch, ciseaux...
Possibilité de matériel supplémentaire sur devis



Salle Plénière (94 m², rez-de-chaussée,
lumière du jour naturelle)

LES PAUSES



Pause Café Simple 2,50 € TTC / personne

Boissons chaudes uniquement

Pause Café Complète 5,00 € TTC / personne

Boissons chaudes et Jus de fruits

Matin : viennoiseries ou Après-midi : mignardises

Egalement pour vos événements privés : Mariages, Brunch, Cocktails...

Nos espaces vous sont dédiés et notre équipe préparée à tout mettre en œuvre afin d'élaborer et personnaliser votre projet pour vous accompagner vers la réussite de vos événements.

LES FORFAITS SEMINAIRES

(à partir de 10 personnes)

Prestations	Les prix mentionnés ci-dessous s'entendent par personne et TTC (toutes charges comprises)	
<u>Journée d'étude</u>	55 € TTC par personne et jour incluant : ➤ Location pour la journée de la salle ➤ Café d'accueil : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries ➤ Pausés : • Le matin : boissons chaudes uniquement. • L'après-midi : boissons chaudes, jus de fruits, mignardises ➤ Déjeuner (Menu 3 plats ou Cocktail déjeunatoire 16 pièces et forfait boissons avec eaux minérales, vin et café)	
<u>½ journée d'étude</u>	45 € TTC par personne et jour incluant : ➤ Location pour la ½ journée de la salle ➤ Café d'accueil : boissons chaudes, jus de fruits, viennoiseries ➤ Pause : Boissons chaudes uniquement ➤ Déjeuner (Menu 3 plats ou cocktail déjeunatoire 16 pièces et forfait boissons avec eaux minérales, vin et café)	
<u>Séminaire Semi-résidentiel</u>	➤ Hébergement, en chambre individuelle, ou double / twin hors taxe de séjour ➤ Petit-Déjeuner buffet ➤ Forfait Journée d'Etudes complet	A partir de 165 € TTC par chambre et par nuit A partir de 115 € TTC par personne et par nuit
	Chambre Simple Chambre Double ou Twin	
<u>Séminaire Résidentiel</u>	➤ Dîner (Menu 3 plats ou Cocktail Dinatoire 16 pièces et forfait boissons avec eaux minérales, vin et café) ➤ Hébergement, en chambre individuelle, ou double / twin hors taxe de séjour ➤ Petit-Déjeuner buffet ➤ Forfait Journée d'Etudes complet	A partir de 190€ TTC par chambre et par nuit A partir de 140 € TTC A partir de par personne et par nuit
	Chambre Simple Chambre Double ou Twin	

Au menu cette saison :
Formule Entrée, Plat, Dessert, Boissons incluses
Tarif : 30.00 € TTC / personne

*Faites votre sélection parmi les entrées, les plats et les desserts.
MENU UNIQUE pour l'ensemble du groupe.*



Entrées :

- ✓ Bruschetta à la Tapenade et au Cannelloni de Courgettes et Fromage Frais
- ✓ Œuf Poché sur Fondue de Poireaux et Crème de Girolles
- ✓ Petite Salade Caesar au Poulet
- ✓ Petite Salade de Chèvre Chaud
- ✓ Risotto Crémeux à la Courge et Emulsion de Parmesan



Plats :

- ✓ Filet de Canette au Jus Corsé et Ecrasé de Pommes de Terre
- ✓ Rôti de Veau au Thym avec Tomates à la Provençale et Frites
- ✓ Daube Provençale Traditionnelle et Pommes Vapeur
- ✓ Filet de Loup avec Julienne de Légumes et Beurre Anisé
- ✓ Dos de Cabillaud avec Crème d'Aioli et Légumes Croquants

Desserts :

- ✓ Tarte Tatin au Gingembre et Quenelle de Crème Vanille
- ✓ Brownie aux Amandes et Glace du Moment
- ✓ Crème Brûlée à la Noisette
- ✓ Tiramisu à l'italienne
- ✓ Café Gourmand (3 pièces)



Forfait Boissons

- ✓ 1 Bouteille de Vin « le Tradition » (Coteaux d'Aix-en-Provence) pour 5
- ✓ 1 Bouteille d'Eau minérale (plate ou gazeuse) pour 4
- ✓ 1 Café par personne

Votre menu peut être agrémenté de :

- Un apéritif (suppl. 5€)
- Une assiette de fromage (suppl. 5€)
- Des mignardises (suppl. 5€)

Les menus sont disponibles à partir de 10 personnes.

Les régimes alimentaires particuliers doivent être communiqués jusqu'à 72h avant l'événement.

Cocktail 8 pièces

15.00 € TTC /personne (hors boissons)



1 Mini-Croustade

1 Quiche *ou* Pizza

2 Feuilletés :

Saucisse

Crevettes

Quatre Fromages

Tomates-Basilic

2 Canapés :

Bacon-Paprika

Mousse de Canard- Epices

Saumon-Aneth

Jambon sec-Fromage

Ail & fines Herbes

Tomate-Fromage blanc

1 Maki Saumon ou Légumes

1 Verrine salée

Menu à titre indicatif et sous réserve de modification selon la sélection du Chef

Cocktail 10 pièces

18.00 € TTC /personne (hors boissons)



4 Bouchées Salées Chaudes

2 Feuilletés :	Saucisse	Crevettes
	Quatre Fromages	Tomates-Basilic
2 Canapés :	Bacon-Paprika	Mousse de Canard- Epices
	Saumon-Aneth	Jambon sec-Fromage
	Ail & fines Herbes	Tomate-Fromage blanc

4 Bouchées Salées Froides

- 1 Club sandwich (Végétarien, Dinde ou Saumon)
- 1 Wrap Roquette & Crème de chèvre **ou** Végétarien
- 1 Bagel **ou** chouquette Emmental
- 1 Verrine salée

2 Bouchées sucrées

- 2 Mignardises sucrées



Menu à titre indicatif et sous réserve de modification selon la sélection du Chef

Cocktail 16 pièces

25.00 € TTC /personne (hors boissons)



7 Bouchées Salées Chaudes

- 1 Mini-Croustade
- 1 Quiche **ou** Pizza
- 1 Cuiller chaude : Accra Morue **ou** Beignet Tempura (légumes ou crevette)
- 2 Feuilletés : Saucisse Crevettes
- Quatre Fromages Tomates-Basilic
- 2 Canapés : Bacon-Paprika Mousse de Canard- Epices
- Saumon-Aneth Jambon sec-Fromage
- Ail & fines Herbes Tomate-Fromage blanc

4 Bouchées Salées Froides

- 1 Maki Saumon ou Légumes
- 1 Wrap Roquette & Crème de chèvre **ou** Végétarien
- 1 Bagel **ou** chouquette Emmental
- 1 Verrine salée

5 Bouchées sucrées

- 1 Verrine sucrée : Riz au lait crémeux, caramel beurre salé **ou** Soupe de fruits frais **ou** Panna Cotta
- 1 Moelleux au chocolat **ou** Financier **ou** Rocher Coco
- 1 Tartelette **ou** Macaron
- 1 Chouquette sucrée **ou** Mini Brochettes de Fruits
- 1 Assortiment de mignardises



Menu à titre indicatif et sous réserve de modification selon la sélection du Chef

LES FORFAITS BOISSONS



Forfaits Champagne

16.00 € TTC / personne

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve (1 Bouteille pour 8 personnes)
Coca-Cola, Jus de fruits et Eaux Gazeuses (1 bouteille pour 10)

Forfait Apéritif Alcoolisé (2 verres / pers.)

12.00 € TTC / personne

Martini Rouge ou Blanc, Whiskey, Ricard
Coca-cola, jus de Fruits, Eau plate et Eau Gazeuse

Forfait Apéritif sans Alcool (2 verres / pers.)

8.00 € TTC / personne

Cocktail Maison de jus de Fruits
Jus de Pomme, Nectar Multi fruits
Coca-cola, Eau plate et Eau Gazeuse

Forfait Apéritif Complet (2 verres / pers.)

22,00 € TTC / personne

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve (1 Bouteille pour 8 personnes)
Martini Rouge ou Blanc, Whiskey, Ricard
Coca-Cola, Jus de Fruits, Eau plate et Eau gazeuse

Forfait Vin

5.00 € TTC / personne

« Le Tradition » (Coteaux d'Aix-en-Provence) Blanc, Rouge ou Rosé
1 Bouteille de vin (75cl) au choix pour 5 personnes

Forfait Vin & Soft

8.00 € TTC / personne

« Le Tradition » (Coteaux d'Aix-en-Provence) Blanc, Rouge ou Rosé
1 Bouteille de vin (75cl) au choix pour 5 personnes
Jus de fruits, Coca-Cola et Eaux Minérales

ACCES

Villes Proches :

Aix-en-Provence (10 km) - Marseille (25 km) - Avignon (87 km)

➤ **Aéroport** : International Marseille Provence
Marignane à 15 kilomètres

➤ **Train** : Gare TGV Aix en Provence à 5 kilomètres
Direction Aix (D9), sortie n°4 la Duranne.

➤ Voiture :

• En venant de Marseille

Prendre la sortie **A51/E712** en direction de
Nice/Aix-en-Provence/Gardanne/Plan de Campagne
Prendre la sortie 5 en direction de **Les Milles/Gare TGV**
Continuer sur la **D9** en direction **Gare TGV**
Sortie N°4, la Duranne.

• En venant d'Avignon

A7/E714/Aix-en-Provence/Marseille/Nice pour rejoindre **A7/E714**

Continuer sur **A8/E80** (panneaux vers **Aix-en-Provence/Toulon/Nice**,

Prendre la sortie **29-Aix-Ouest** vers **A51/Gap/Aix-Centre/Les Milles**, Ensuite suivre les Milles et rester sur la route de Galice.

Reprendre l'Autoroute A51 Direction Les Milles- Gare TGV, suivre Les Milles, Sortir à la Sortie N°5 Pôle d'activités d'Aix

Sur la D9/Pôle d'Activités toujours et enfin sortie N°4.

• En venant de Nice

Rejoindre l'A8 puis Prendre la sortie en direction de l'**A51**. Rester sur la file de gauche et rejoindre **A51**

Prendre la sortie **5-Aix-Pôle-d'Activités-les Milles** pour rejoindre **D9**. Pôle d'Activités toujours et enfin sortie N°4.

➤ **GPS** : Veuillez indiquer « Avenue du Grand VALLAT » ou « Rue des MONGES »
Coordonnées GPS : 43.4919954, 5.350979

➤ **BUS** :

* Depuis Aix (La Rotonde), prendre la ligne « 15 » ou « 18 », direction la Duranne-Ecole.
Arrêt « ARAGO » (5 min à pied de l'hôtel)

* Depuis l'Aéroport Marseille Provence ou Aix-en-Provence TGV, prendre la ligne « 40 »,
Arrêt Parc du Golf / Duranne (10 min à pied de l'hôtel)

