

SE RESSOURCER,
SAVOURER,
RESPIRER...



Votre événement d'entreprise aux Terres de Saint Hilaire.

N'hésitez pas à demander un devis sur mesure.
Présentation Octobre 2013

Contact : Sophie Cossettini 04 98 05 40 10



Après ces années de construction et de métamorphose de notre domaine, il était temps de mettre en résonance la nouvelle image du domaine de l'Abbaye Saint Hilaire. Nous avons le plaisir de vous annoncer très officiellement que le 26 octobre 2013, le domaine de l'Abbaye Saint Hilaire a changé de nom et est devenu Les Terres de Saint Hilaire. **Terres de Saint Hilaire, un nom qui résonne terroir, grands espaces et authenticité.**

Sur un vaste domaine de 1500 hectares, «les Terres de Saint Hilaire» propose une gamme complète de prestations. La production de vin (145 hectares de vignes, une production de 1.2 millions de cols/an, en rouge, rosé et blanc). Mais aussi, des Gîtes et chambres, un centre équestre et des Salles de réception pour réceptions privées et professionnelles.



A 10 minutes de l'autoroute, très facile d'accès.

Une destination atypique

Un site «tout en 1»

Une équipe disponible, à l'écoute et réactive

Suivi personnalisé, souplesse.



LES TERRES DE SAINT HILAIRE

Anciennement Domaine de l'Abbaye de Saint Hilaire

Route de Rians - RD3 - 83470 Ollières - France

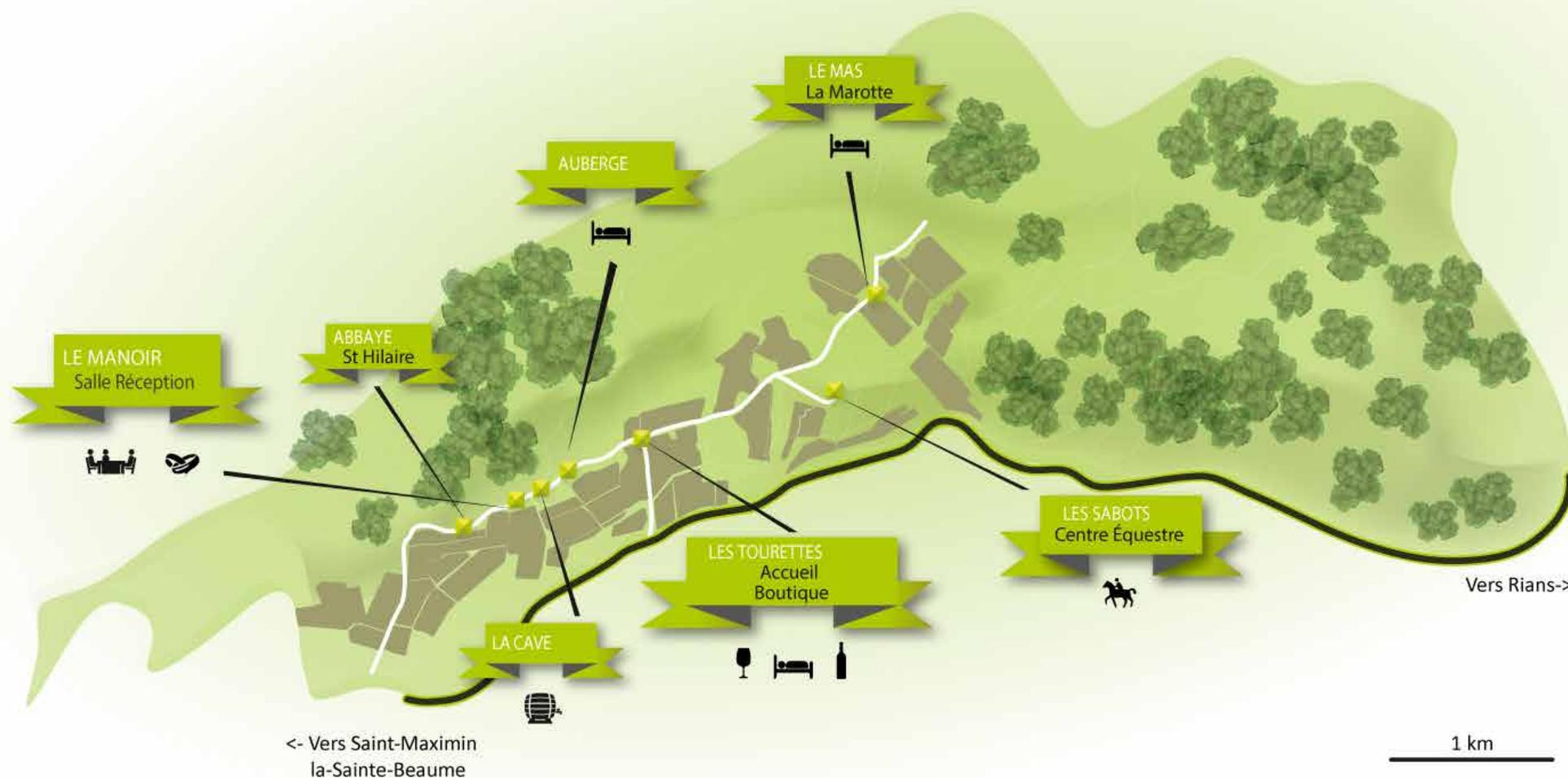
Tél. : +33 (0)4 98 05 40 10

A 40 min de la gare TGV d'Aix-en-Provence, 1h de l'aéroport de Marseille.

contact@terresdesainthilaire.com - www.terresdesainthilaire.com

Coordonnées GPS : latitude : 43°29'50 / longitude 05°48'30

Autoroute A8 Sortie N°34, Direction Rians/Grenoble. L'entrée est 2km après le village d'Ollières.





*S*ur une superficie de 1500 hectares de forêts privés et de vignes (soit l'équivalent de l'île de Porquerolles), le domaine Les Terres de Saint Hilaire vous offre le **calme** nécessaire à l'organisation de réunions professionnelles à votre image.

Nous sommes à votre disposition aussi bien pour les formules habituelles de type **journée** d'étude que pour un **séminaire sur mesure** qui rendra votre événement unique.

Séminaires, incentives, opérations de relations publiques, journées d'études, conférences, assemblées générales, repas de gala, animations sportives, lancements de produits, arbres de Noël, journées de Comité d'Entreprise, ...



*L*e Manoir

Nos salles de réception se situent dans un Manoir datant de 1900, entièrement rénové, avec vue sur les vignes, la forêt et le splendide Mont Aurélien.

Trois salles climatisées : Vermentino (171m²), Grenache (76m²) et Alicante (75m²).

Toutes nos salles bénéficient ainsi de la lumière du jour (occultable).

Loge aménagée avec douche et office Traiteur (prestataires référencés).



*S*elon votre cahier des charges,

nous mettons à disposition une, deux ou les trois salles du Manoir.

inclus : Papier, eau, paperboard.

+ Ecran, vidéoprojecteur pour les salles Alicante et Grenache.

La grande salle vermentino nécessite du matériel plus puissant et une sonorisation (sur devis).



La détente

Au cours de la journée, pourquoi ne pas profiter de la proximité du Manoir avec la cave ?

Notre offre «Visite de cave et dégustation commentée» est proposée par petits groupes. Par exemple, un groupe de 10 à 20 personnes ira suivre une initiation à la dégustation, le second ira visiter la cave avec le maître de chai.

Les groupes inversent les activités au bout d'1/2 heure environ.
(prévoir une tenue chaude et des chaussures adaptées, le sol étant glissant en cave et l'humidité rendant l'atmosphère froide).



Une immense aire de jeux de 1500 hectares

La forêt de St Hilaire offre une multitude de possibilité pour du teambuilding : une aire de jeux vaste et privée, de 8km de long par 2km de large.

Notre prestataire APC propose des programmes personnalisés et éphémères, réservés en exclusivité pour votre groupe (aucune activité permanente sur place ; toutes les activités font l'objet d'un montage et démontage le jour de votre événement).



La restauration

Notre traiteur référencée vous propose par exemple :

■ Accueil café

En extérieur si le temps le permet.

Mini viennoiseries (2 pièces par personne), Boissons : café, thé, eaux, jus de fruit du domaine.

■ Déjeuner

Exemple de menu :

Petit pot de chèvre battu aux herbes fraîches, queues de cébettes et ses tranches de pain de campagne,

Fricassée de volaille au curry, nid de parpadelles,

Blanc mangé façon cheese cake

Café

Vin non inclus : à commander à la réservation ; les vins du domaine sont servis en exclusivité.

Un menu de saison vous sera proposé quelques jours avant la manifestation.

■ Rafraîchissement en fin d'après-midi

Dégustation de biscuits et autres mignardises 3/pers.

Boissons : café, thé, eaux plates et gazeuses, jus de fruit, sodas.



*L*e cocktail

Si vous souhaitez organiser uniquement une demi-journée de travail, pourquoi nje pas la cl^re avec un cocktail de quelques pièces ? *Exemple d'un cocktail de 10 pièces.*

Nos plateaux (5 par personne)

Enroulade de jambon cru, chèvre frais et tomate séchée
Toast de rilette de thon aux herbes fraîches
Macaron à la mousse de chèvre et piquillos
Tourbillon de saumon fumé et basilic frais
Brochette de magret fumé et de mozzarella brisures de pain d'épices

Nos sympathiques (3 par personne)

Touche mimosa
Cuillère de tartare de crabe et bulots
Cappuccino de carotte à la cardamone

Dessert (2 par personne)

Dégustation de macarons
Petits fours sucrés

soit 10 pièces par personne dont 2 sucrées. Accompagnées de soft drinks et alcools (Jus de fruits, coca-cola, Perrier, eaux minérales plates, Whisky, Pastis et Martini) ainsi que du Mousseux Saint Hilaire.



Les chambres et appartements

Le domaine des Terres de Saint Hilaire dispose de plusieurs formules d'hébergements ; chambres d'hôtes et appartements. La location des appartements pour 1 nuit donne une touche de convivialité à votre événement car il s'agit de d'appartements à partager.

■ Les appartements se situent au Mas de la Marotte, à 1.5km de l'entrée du domaine et 3 km des salles de réunion. Par exemple :

GENÊT, 5 chambres, 3 salles de bain,
CIBOULETTE, 4 chambres, 3 salles de bain

■ Les chambres d'hôte se situent aux Tourettes, à l'entrée du domaine et 800m des salles de réunion. Par exemple :

FANNY, 1 chambre avec sa propre salles de bain.

+ d'infos sur ces gîtes sur www.terresdesainthilaire.com



Les cadeaux

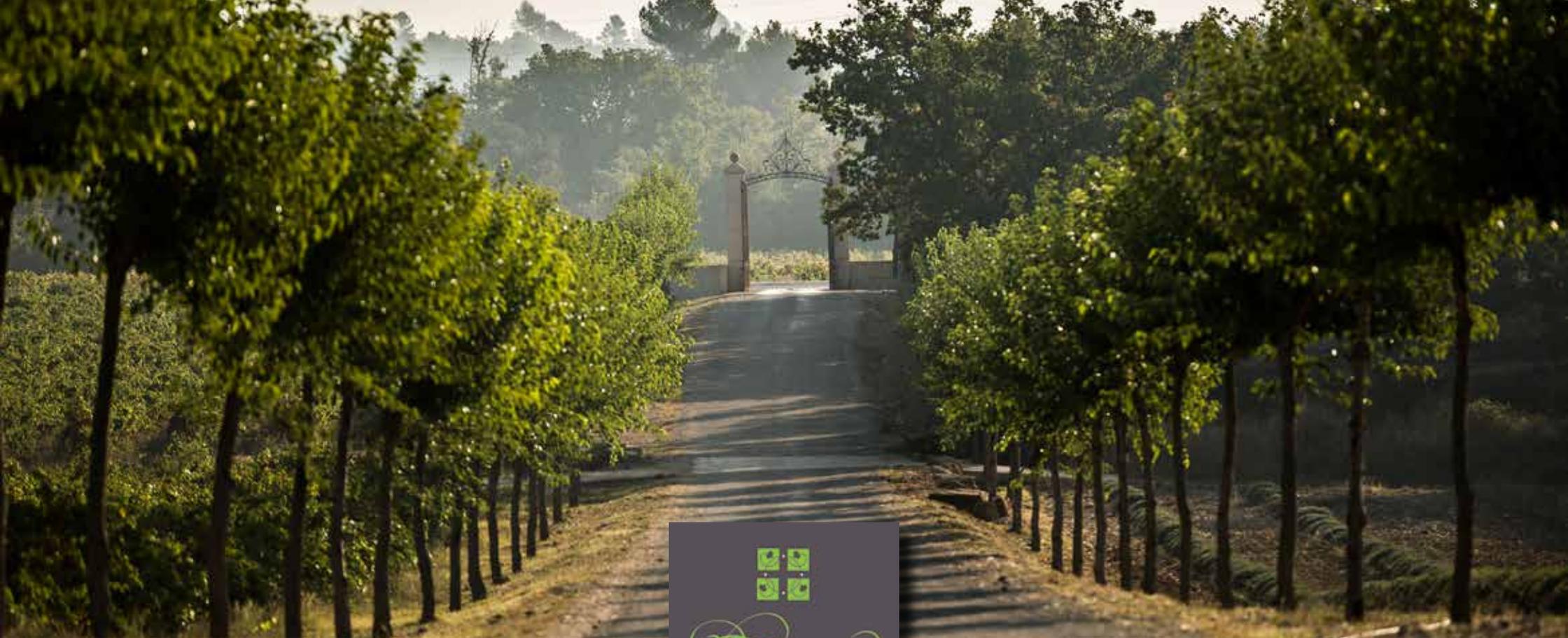
Profitez de votre présence à St Hilaire, pour offrir aux participants, une bouteille de vins du domaine.

Animé par le désir de faire des vins de qualité tout en respectant notre environnement, le domaine s'inscrit dans une démarche d'**agriculture raisonnée**. Labellisé Terra Vitis, nous nous efforçons de renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles et d'en réduire les effets négatifs.

Découvrez la typicité de l'Abbaye Saint Hilaire à travers ses cuvées.

- Vin plaisir, Vin désir... la cuvée Tentation est disponible en blanc et rosé. Cette cuvée est dédiée à la fraîcheur et à la gourmandise. A partir de 5.30€ la bouteille.
- En blanc, rosé ou rouge, Domeni est avant tout un vin de terroir. Cette cuvée se caractérise notamment par ses arômes fruités, son croquant et ses saveurs sauvages de garrigue. Longueur et structure en font un vin complet. A partir de 6.30€ la bouteille.
- La Cuvée du Prieur ou l'union parfaite entre la noblesse d'un terroir et la passion d'un vigneron. Élégance et délicatesse caractérisent cette cuvée. A partir de 7.30€ la bouteille.

Nous proposons des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée Coteaux Varois en Provence et Vin de Pays du Var ou de la Sainte Beaufort. La production s'étend à d'autres boissons : vin cuit traditionnel, cartagène, eau de vie, jus de raisin, huile d'olive etc. A découvrir sur place.



Journée d'étude classique

Arrivée vers 9h00 - Accueil café

Réunion de travail dans la salle Grenache avec pause café

13h00 Déjeuner

14h30 Suite de la réunion de travail avec pause café

16h30 Activité Visite de cave

18h Départ



OFFRE SUR LA BASE DE 30 PERSONNES incluant :

- Location de la salle Grenache au rez-de-chaussée du Manoir pour la réunion, de 9h à 16h30
- Accueil café gourmand, Pause café simple dans la matinée, Déjeuner, Pause gourmande l'après-midi

50€ HT/personne

- Dégustation commentée de 3 vins et visite guidée de la cave
15 HT/personne

TOTAL : 65€ par personne

OFFRE,

**SOUS RESERVE DE
DISPONIBILITÉ A LA DATE DE
RÉSERVATION.**

**Conditions de paiement :
50% à la commande.
Solde à réception de facture.**