

La Bauquière

Très proche de Marseille, nous vous accueillons dans un site verdoyant pour l'organisation de tous vos événements professionnels :



*Séminaire
Assemblée générale
Journée détente
Arbre de Noël
Soirée de fin d'année.*



Ci-après vous pourrez découvrir différentes propositions, nous tenons à vous préciser que nous sommes à votre entière disposition pour élaborer avec vous un devis qui répondra entièrement à vos attentes



Nos Séminaires

Le SALON DES OLIVIERS 1

Capacité de 5 à 25 personnes

**Salle indépendante insonorisée, climatisée, écran, paper board, video projecteur,
Disposition en U ou Ecole
Wifi**

Le SALON DES OLIVIERS 2

Capacité d'accueil en séminaire de 26 à 100 personnes

Capacité d'accueil en assemblée générale 250 personnes

**Salle indépendante Insonorisée, climatisée, écran, paper board, video projecteur
Disposition en U ou Ecole.
Wifi**

**Possibilité de prolonger la réunion sur un moment détente :
piscine - tennis - jeux de boules. (nous ne fournissons pas le matériel)**

Hôtel et Résidence hôtelière à 5 mn avec tarifs préférentiels (nous consulter)

SEMINAIRE « CLASSIC »

Accueil à partir de 8 heures :

***Café * Thé * Jus de fruits
eaux minérales
Mini viennoiseries***

Mise à disposition de notre salon, agencé à votre convenance.

Écran, rétroprojecteur, paper board, Wifi

Pause permanente en libre service

Café * Thé * Jus de fruits et eaux minérales

DEJEUNER AU SEIN DU RESTAURANT

Buffet d'Entrées

Plat du jour

Ou

Entrecôte grillée

Ou

Pêche du jour

Nos plats sont servis avec l'accompagnement du jour

Dessert du jour

Ou

Salade de fruits frais

Café

Vin de pays : Rouge ou rosé 25 cl par personne

POURSUITE DU SEMINAIRE JUSQU'À 19 Heures

39.50 € H.T. / Personne

T.V.A. 7 % soit 42.27 T.T.C.

Tarif pour un minimum de 10 personnes

Le nombre exact de participants devra nous être communiqué au plus tard 48 heures avant le séminaire. Ce nombre servira de base à notre facturation et ne pourra en aucun cas être revu à la baisse.

SEMINAIRE « BUSINESS »

Accueil à partir de 8 heures :

Café

Thé

Jus de fruits

eaux minérales

Mini viennoiseries

Eau minérale sur les tables

Mise à disposition de notre salon, agencé à votre convenance.

Vidéo projecteur ou rétro projecteur, écran, paper board, Wifi

1 Pause le matin

Café

Thé

Jus de fruits

Eaux minérales

Brochettes de fruits

Cake

1 Pause l'après-midi

Café

Thé

Jus de fruits

eaux minérales

Brochettes de fruits

Mignardises

La Bauquière

SEMINAIRE « BUSINESS »

Menu Séminaire Business (*)

Verrine de la mer (*saumon, tarama, blinis et tartare de tomate*)

Ou

Soupe de poisson méditerranéenne, sa rouille, ses croûtons et son fromage

Ou

Tartare de saumon et thon de Saint Jean de Luz

Ou

Calisson de rouget aux œufs de saumon sauvage

Magret de canard à la badiane et son flan de courgette

Ou

Filet de bœuf sauce forestière et son gratin dauphinois

Ou

Brochette de Mérou et son risotto au fromage

Assiette de fromage et son mesclun

Royal chocolat sur sa crème anglaise

Ou

Tarte aux citrons meringuée et son chocolat chaud

Ou

Salade de fruits frais et sa glace crème chantilly

Café

¼ vin de pays

POURSUITE DU SEMINAIRE JUSQU'À 19 Heures

49,50 € H.T. / Personne

T.V.A. 7% soit 52.97 € T.T.C.

Pour un minimum de 10 participants

Menu identique pour tous les convives sauf régime spécial

Dans le cas où votre séminaire se déroulerait sur plusieurs jours, nous sommes à votre disposition pour vous adresser un choix d'autres plats.

Le nombre de participants devra être confirmé 72 heures avant la manifestation servira de base de facturation

La Journée Détente

Lors de cette journée plusieurs activités vous seront proposées :



**Tennis (*)
Piscine
Jeux de boules (*)
Ping Pong (*)**



Nous mettons à disposition des vestiaires

APERITIF SERVI AUTOUR DE LA PISCINE

**Pastis, Whisky, Punch, Martini rouge
Coca-cola, jus d'orange, Perrier
Les feuilletés chauds
Le plateau provençal**

DEJEUNER AU SEIN DU RESTAURANT



POURSUITE JUSQU'À 18 HEURES DE LA JOURNÉE DÉTENTE

(*) Nous ne fournissons pas le matériel

Sur les terrains de tennis, nous vous demanderons d'avoir une tenue adaptée, il est interdit de jouer torse nu.

Pour le déjeuner nous vous demanderons une tenue correcte

La Journée Détente (suite)

DEJEUNER AU SEIN DU RESTAURANT

Buffet d'Entrées

Plat du jour

Ou

Entrecôte grillée

Ou

Pêche du jour

Nos plats sont servis avec l'accompagnement du jour

Dessert du jour

Ou

Salade de fruits frais

Café

Vin de pays : Rouge ou rosé 25 cl par personne

GOUTER A 16H00

Café

Jus de fruits, Coca-cola

Biscuits, Cake

39.50 € H.T. / Personne

T.V.A. 7 % soit 42.27 T.T.C.

Tarif pour un minimum de 10 personnes

Les boissons consommées en dehors du repas et du gouter sont à la charge des participants

Menu identique pour tous les convives sauf régime spécial

Le nombre de participants devra être confirmé 72 heures avant la manifestation servira de base de facturation

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS PROPOSER UNE AUTRE GAMME DE MENU



Nos Conditions Générales de Vente

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 convives devra nous être communiqué 8 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 à 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 7 %. Si ce taux devait évoluer, nos tarifs seront modifiés en conséquence

Nos tarifs sont fermes pour 2012, sauf modifications importantes et imprévisibles des cours des produits saisonniers ou des conditions économiques.

Nos tarifs s'entendent hors commission réclamée par le lieu où se déroule la réception

Responsabilité :

Tout évènement de force majeure : accident, grèves, intempéries, pannes, embouteillages dégagent la responsabilité de la S.A.R.L. HCB LA BAUQUIERE 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 S.A.R.L. HCB LA BAUQUIERE –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.



Nos Garanties

- * La Garantie de l'utilisation de produits d'une qualité irréprochable.
- * La Garantie de la qualité d'un service totalement professionnel.
- * La Garantie d'un accompagnement privilégié avec un interlocuteur dédié.
- * La Garantie de l'application de toutes les normes qualités et hygiènes en vigueur

Nos Références

Depuis de nombreuses années de Grandes Sociétés nous font confiance : Brasserie Heineken, Inéo, GRDF, Ortec, Nexilis, Crudeli, Arkema, CE Axa Paris, Crédit Foncier de France, Crédit Agricole Paca, Bouygues immobilier, SMC Marseille, ANFH, La Poste, Marseille aménagement, Citroën, Audi, SAD, Mairie de Marseille, Mairie de Rousset, Théâtre Nono etc.

Nous intervenons régulièrement dans de grands lieux : Le Palais de la Bourse Marseille, Palais du Pharo Marseille, Yacht-club Cannes, Les salons de New Vaufrèges, les salons de l'Étoile de la Valentine, Les 3 Palmes,

Ces deux dernières années nous avons assuré la partie restauration au Festival de Jazz des 5 continents au Palais Longchamp de Marseille .

La Provence le 25/07/2011 →

ON EN PARLE

JD fait aussi son festival... gastronomique à Longchamp !

Dans le cadre du Festival de jazz qui se déroule jusqu'à samedi dans le bel écrin de verdure du palais Longchamp, il vous est possible de dîner à la belle étoile, bercé par le chant des cigales, sous le charme des artistes qui se produisent sur scène. Un pur moment de bonheur grâce, notamment, au traiteur événementiel Jean David, d'Aillauch, qui assure les repas. De la bonne qualité dans l'assiette, du professionnalisme dans le service. Les amateurs ne s'y trompent pas. Tous les soirs, le coin restauration joue aussi à guichets fermés, ou presque.

La Provence le 22/07/2010

RELATIONS PUBLIQUES

● **Du jazz, des rencontres et un bon traiteur.** On ne change pas une formule qui gagne ! Dans le cadre du festival de jazz qui se termine demain soir sur les hauteurs du palais Longchamp, certains responsables politiques profitent de ces moments conviviaux pour inviter à dîner quelques amis. Ainsi, le député-maire des 9^e-10^e arr. Guy Teissier est chaque année un des fidèles. C'était encore le cas samedi soir. À une autre table, non loin de lui, l'adjoint UMP à la Culture, Daniel Hermann et encore à une autre table de convives, le conseiller communautaire Gérard Chenoz. L'occasion d'écouter de la bonne musique, d'apprécier l'excellent repas de "Jean David Traiteur" et d'évoquer l'avenir de la ville... Quant à l'espace VIP, c'était soirée blanche. Là, quelques partenaires privilégiés dont La Poste et Orange, recevaient leurs invités en toute décontraction mais avec classe. Décidément, le festival de jazz est l'endroit à la mode de cette fin juillet.