



HOTEL
VILLA BELROSE
**** *Luxe*
Gassin – Saint – Tropez



*Pour vos soirées
inoubliables*



A la Villa Belrose

Villa Belrose
Boulevard des crêtes
83580 GASSIN

Tél. 04 94 55 97 97
Fax 04 94 55 97 98
Email : a.minet@villa-belrose.com
Web : www.villabelrose.com



Fiche Technique

Privatisation de la Villa Belrose

Hôtel

36 chambres double avec terrasse et 2 suites :

- ♥ 17 chambres avec terrasse et vue jardin
- ♥ 19 chambres avec terrasse et vue mer
- ♥ 2 suites avec 1 chambre, terrasse et vue St Tropez

Hôtel capacité : 80 personnes (possibilité de lit supplémentaire)

Restauration

- 🍷 Bar de l'hôtel avec terrasse et vue panoramique sur St Tropez
- 🍷 Restaurant gastronomique étoilé Michelin (100 m² intérieur)
- 🍷 Terrasse du restaurant avec vue sur St Tropez (100 m²)
- 🍷 Bar piscine avec son espace solarium de 120 m²

Autres

Service de conciergerie

Service de Bagagiste - voiturier (40 places de parking)

Centre de beauté avec les produits « La Prairie »

Une salle de « Fitness »



Capacité Restauration

	BANQUET 	COCKTAIL 
<i>Restaurant intérieur avec espace musique</i>	60 personnes	
<i>Restaurant intérieur sans espace</i>	80 personnes	
<i>Restaurant terrasse sans tente</i>	110 personnes	
<i>Restaurant + terrasse avec tente + espace musique</i>	90 personnes	
<i>Restaurant + terrasse avec tente, sans espace musique</i>	110 personnes	
<i>Bar hôtel intérieur</i>		90 personnes
<i>Bar hôtel terrasse</i>		90 personnes
<i>Bar Piscine + espace solarium, sans espace musique</i>		180 personnes
<i>Bar Piscine + espace solarium + espace musique</i>		120 personnes
<i>Bar Piscine, espace restauration</i>	40 personnes	

Conditions Générales

EXCLUSIVITE DE LA VILLA

Week-end : Minimum **2 nuits** au choix

- ♥ vendredi & samedi
- ♥ samedi & dimanche



	Prix par jour	CONDITIONS
Basse Saison	10 475 EUR	Inclus petit déjeuner Buffet & mini bar dans les chambres
Moyenne Saison	14 570 EUR	Inclus petit déjeuner Buffet & mini bar dans les chambres
Saison	15 350 EUR	Possibilité uniquement de Dimanche au Jeudi inclus Inclus petit déjeuner Buffet & mini bar dans les chambres
Haute saison	25 645 EUR	Possibilité uniquement de Dimanche au Jeudi inclus Inclus petit déjeuner Buffet & mini bar dans les chambres



EXCLUSIVITE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Restaurant gastronomique étoilé d'une superficie de 100 m² à l'intérieure et d'une terrasse panoramique de même superficie sur la baie de St Tropez.



Tarifs	Prix par manifestation		CONDITIONS
	Semaine	Week-end (Vend. Sam.)	Exclusivité du restaurant intérieur <u>ou</u> Exclusivité de la terrasse
Basse saison	2 600 EUR	4 800 EUR	Minimum 40 personnes pour la privatisation
Moyenne saison	3 800 EUR	6 000 EUR	Maximum 80 personnes à l'intérieur
Saison	5 000 EUR	Fermé	Maximum 110 personnes sur la terrasse
Haute saison	Fermé	Fermé	





Prestations

○ Location des tentes pour la terrasse - 4 tentes de 5m x 5m - 1 tente de 10m x 10m	Payant Payant	Organisé par le Concierge avec un prestataire extérieur
○ Ambiance Musical Musicien - chanteur Sonorisation - piste de danse	Payant Payant	Organisé par le Concierge avec un prestataire extérieur
○ Lumières Projecteurs - flambeaux	Payant	Organisé par le Concierge avec un prestataire extérieur
○ Bougies - décoration des tables	Offert	Fournit de la Villa Belrose
○ Chemin de feux	Offert	Fournit par la Villa Belrose
○ Décoration florale classique des tables	Offert	Fleuriste de la Villa Belrose
○ Décoration florale spéciale Des tables, du lieu ou du restaurant	Payant	Organisé par le Concierge avec un prestataire extérieur
○ Décoration des chaises et tables Location de chaises spéciales	Payant	Organisé par le Concierge avec un prestataire extérieur
○ Impression des menus	Offert	Réalisé par la Villa Belrose
○ Impression des chevalets et plan table	Offert	Réalisé par la Villa Belrose

Toutes autres demandes pourront être organisées soit par nos soins
soit par un prestataire extérieur





Les conditions de ventes

Confirmation de réservation

Lors de votre aimable confirmation, il vous sera demandé 2 acomptes représentant 70 % du montant total estimé.

A la confirmation	40 % du montant total à titre d'arrhes
3 mois avant la date de l'événement	30% du montant total en complément
Au départ	Le règlement du solde de l'événement

La Villa Belrose se réserve le droit d'annuler tout ou une partie du groupe et de remettre à la vente les espaces correspondants, si les conditions de versement des arrhes ne sont pas respectées.

Politique d'annulation

Toute annulation devra être stipulée par écrit

- ✓ 15 semaines avant la date d'arrivée, 150 € frais d'annulation
- ✓ 10 semaines avant la date d'arrivée, 30% du dépôt de garanti
- ✓ 5 semaines avant la date d'arrivée, la totalité du montant prévisionnel de 70%

BANQUET ET RESTAURATION

DIMINUTION DU NOMBRE DE PERSONNES

Entre 60 et 30 jours : 15% du nombre original de personnes contractées, par jour peuvent être annulées sans entraîner de pénalités. Toute annulation supérieure à **15%** sera facturée à **50%** du tarif établi dans le contrat.

Entre 29 et 7 jours : 10% du nombre original de personnes contractées, par jour peuvent être annulées sans entraîner de pénalités. Toute annulation supérieure à **10%** sera facturée à **100%** du tarif établi dans le contrat.

L'hôtel devra être informé **21 jours** avant la manifestation du choix des menus et de la mise en place du restaurant et des espaces.

Le choix final des menus et le nombre de personnes devront être communiqué dans les **7 jours** (jours fériés exclus) précédant la manifestation. Ce nombre de personnes servira de base pour la facturation.

Toute personne supplémentaire sera facturée au tarif contracté.





DIMINUTION DU NOMBRE DE CHAMBRES

Entre 180 et 90 jours : 25% du nombre original de chambres par jour peuvent être annulées sans entraîner de pénalités. Toute annulation supérieure à 25% sera facturée à raison d'une nuit par chambre annulée.

Entre 89 et 60 jours : 20% du nombre original de chambres par jour peuvent être annulées sans entraîner de pénalités. Toute annulation supérieure à 20% sera facturée à raison d'une nuit par chambre annulée.

Entre 59 et 30 jours : 15% du nombre original de chambres par jour peuvent être annulées sans entraîner de pénalités. Toute annulation supérieure à 15% sera facturée à raison d'une nuit par chambre annulée.

Entre 29 et 08 jours : 10% du nombre original de chambres par jour peuvent être annulées sans entraîner de pénalités. Toute annulation supérieure à 10% sera facturée pour l'ensemble du séjour.

Toute annulation à partir de **07 jours avant** la date d'arrivée, sera facturée pour l'ensemble du séjour.

Dans l'éventualité où des annulations surviendraient aux différentes périodes, les pénalités seront cumulées.



MUSIQUE

L'heure limite pour la musique est de 1h30 du matin, à condition de louer un minimum de 4 chambres attenantes à la salle du restaurant afin d'éviter les nuisances sonores pour notre clientèle. Des conditions tarifaires préférentielles pourront vous être accordées.





Open Bar

Open Bar Apéritif

Whisky, Bourbon, Gin, Vodka, Porto, Vin de Provence (rouge, blanc ou rosé), Pastis, Vermouth, Bières, Campari Sodas, Jus de Fruits, Eaux Minérales.

- ✦ 1 H 30 EUR par personne
- ✦ 1 H 30 40 EUR par personne
- ✦ 2 H 55 EUR par personne



Open Bar avec Champagne

<i>Les Bruts</i>	<ul style="list-style-type: none">✦ Moët & Chandon✦ Pommery Brut Royal✦ Laurent Perrier Brut✦ Taittinger✦ Veuve Cliquot✦ Philliponnat	<i>95 EUR la bouteille</i>
<i>Les Millésimés</i>	<ul style="list-style-type: none">✦ Moët & Chandon 1996✦ Jacquesson 1995	<i>139 EUR la bouteille</i>
<i>Les Rosés</i>	<ul style="list-style-type: none">✦ Billecart Salmon✦ Laurent Perrier✦ Moët & Chandon 1999	<i>142 EUR la bouteille</i>

Toutes autres boissons demandées seront facturées à la consommation.
Seules les eaux minérales vous seront offertes.

Les open bars sont accompagnés :

De cacahuètes, d'olives et de 3 canapés par personne.

Open Bar après soirée

Nous pourrions vous proposer selon votre souhait des boissons diverses (digestifs, bières, champagne, vins, jus fruits...) avec facturation à la consommation ou sur demande sous forme de forfait personnalisé.





Cocktail Classique



Pièces Froides

- Fromage Blanc aux Fines Herbes
- Magret Séché sur Pain aux Noix
- Rillettes de Thon à la Tapenade sur Toast
- Salami et Cornichons sur Pain de Campagne
- Légumes du Marché sur Pain à l'Ail
- Tomate Mozzarella et Basilic
- Crudités à la Croque, Sauces Gourmandes
- Mini Pan Bagnat de Provence
- Tartelettes de Rougets en Ratatouille

Pièces Chaudes

- Feuilleté de Champignons de Saison
- Beignets de Légumes
- Boudins Noir Chaud
- Sot l'y Laisse de Volaille rôtis aux Lards
- Brochette de Poulet aux Poivrons
- Pissaladière aux Anchois
- Quiche aux Jeunes Légumes
- Accra de Morue
- Mini croque-monsieur au Saumon

6 pièces

4 EUR par personne

9 pièces

7 EUR par personne

12 pièces

10 EUR par personne

Cocktail de Luxe



Pièces Froides

- Foie Gras de Canard au Pain de Campagne
- Goujonnette de Rouget et Pain aux Olives
- Canapé aux Œufs de Saumon
- Saumon Fumé aux Pointes d'Asperges
- Canapé de Gambas à la Ciboulette
- Loup Mariné à l'Aneth
- Médaillon de Homard Poché à la Tomate Acidulée
- Poupeton de Canard Fumé à la Ratatouille
- Gnocchi Romaine aux Queues d'Ecrevisses

Pièces Chaudes

- Vol au Vent de Crevettes, Sauce Crustacés
- Chou Farci au Crabe et Fines Herbes
- Brick de Homard
- Feuilleté de Ris de Veau au Jus de Truffe
- Gambas frites à la semoule et Epices douces
- Croustillant de Langoustines au Caviar d'Aubergine
- Beignet de Lotte au Citron Vert
- Oreiller de Foie Gras et Homard aux Epinards

6 pièces

6 EUR par personne

9 pièces

11 EUR par personne

12 pièces

16 EUR par personne

