



Vos évènements à « la Bastide de Gordes »

*Donnez de l'importance à vos évènements
en prenant de la hauteur*

Un hôtel unique

Au cœur du village perché de Gordes, l'un Des Plus Beaux Villages de France, à flanc de rocher, La Bastide de Gordes offre toute la splendeur d'une ancienne demeure seigneuriale bâtie sur des remparts du XII^{ème} siècle où se mêlent charme, raffinement, confort et luxe.

Une vue panoramique

Avec sa vue imprenable sur le Luberon et Les Alpilles, vous profiterez de la douceur de vivre provençale. La vallée est à vos pieds depuis les jardins suspendus, les terrasses, le Spa ou votre chambre.



Hôtel La Bastide de Gordes
Le village 84220 Gordes
Tel +33 4 90 72 18 82 / as.maigne@bastide-de-gordes.com



Nos Restaurants

En mettant à votre disposition des terrasses pouvant accueillir de 5 à 50 personnes, en proposant 3 restaurants au sein même de l'hôtel, la Bastide de Gordes est le lieu incontournable pour tous vos déjeuners et événements.

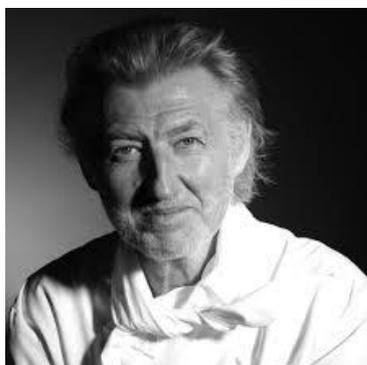
Se distinguant très nettement des lieux de réception traditionnels, la Bastide de Gordes sait surprendre et marquer le souvenir de tous ceux qui s'y réunissent.



*Notre restaurant la **Citadelle** vous invite à découvrir une cuisine raffinée, variant au rythme des saisons, tout en admirant la vue imprenable sur le Lubéron.*

*Notre restaurant l'**Orangerie** vous accueille pour un déjeuner aux couleurs de la Provence. Profitez d'un repas sur la terrasse face au jardin suspendu dominant la vallée.*

*Pierre Gagnaire, fleuron incontesté de la grande gastronomie française compose pour son restaurant « **Pèir I Pierre Gagnaire TT** » une étoile au guide Michelin, une cuisine d'auteur.*



**Pèir
I**

PIERRE GAGNAIRE TT



Notre salle de réception

Notre magnifique salle de réception est à votre disposition pour vos grands événements.

La salle peut accueillir jusqu'à 120 personnes en déjeuner/dîner assis et 180 personnes en cocktail.

Sa décoration murale sobre vous permettra de personnaliser les lieux à l'image de votre entreprise ou de votre événement. Ornée d'une magnifique cheminée et de poutres au plafond, cette salle allie authenticité et sobriété.

Son accès direct à notre jardin, avec sa magnifique vue sur la vallée du Luberon, fera de vos réunions, déjeuners et dîners des événements uniques et inoubliables.





Salles de séminaires

La Bastide de Gordes possède 5 salons destinés aux séminaires et événements privés, permettant de recevoir de 5 à 200 personnes. Ces salles ont été pensées afin d'offrir un confort absolu, équipées des dernières technologies, elles bénéficient de la lumière naturelle.

Les séminaires peuvent être couplés avec des forfaits permettant de découvrir la région environnante, de profiter du Spa ou de pratiquer une activité sportive.



Capacité de nos Salles et Salons privés

	<i>Nombre de personnes</i>					
	<i>Théâtre</i>	<i>Classe</i>	<i>U</i>	<i>Cabaret</i>	<i>Cocktail</i>	<i>Etage</i>
<i>Ventoux (90 m²)</i> <i>7,65m x 11,50m x H 2,37m</i>	80	52	26	45	90	<i>RDC</i>
<i>Mistral (92 m²)</i> <i>8m x 11m x H 2,37m</i>	82	52	28	45	92	<i>RDC</i>
<i>Alpilles (27 m²)</i> <i>4m x 6,6m x H2,37m</i>	17	14	12	15	-	<i>RDC</i>
<i>Luberon (190 m²)</i> <i>17m x 11m x H 3m</i>	180	124	48	80	200	<i>1</i>
<i>Bibliothèque (27 m²)</i> <i>5.7m x 4,7m x H 2,4m</i>	-	10	12	12	40	<i>4</i>



Forfaits Séminaires

Journée d'étude :

- Location de salle ;
- Mise à disposition du matériel suivant : vidéoprojecteur avec écran blanc ou écran Sony LED 65 pouces 165 cm de diagonale, fibre, WIFI, paper-boards, enceintes ;
- Une ½ bouteille d'eau minérale par personne ;
- Une pause dans la matinée (café, thé, jus de fruits et viennoiseries) ;
- Déjeuner : une entrée, un plat et un dessert, boissons comprises, ½ bouteille d'eau minérale et un café par personne) ;
- Une pause dans l'après-midi (café, thé, jus de fruits, cake ou tarte) ;

A partir de 73 Euros TTC par personne

Séminaire semi-résidentiel :

- Hébergement en chambre simple ou double ;
- Petit-déjeuner buffet ;
- Location de salle ;
- Mise à disposition du matériel suivant : vidéoprojecteur avec écran blanc ou écran Sony LED 65 pouces 165 cm de diagonale, fibre, WIFI, paper-boards, enceintes ;
- Une ½ bouteille d'eau minérale par personne ;
- Une pause dans la matinée (café, thé et viennoiseries) ou l'après-midi (café, thé, cake ou tarte) ;
- Déjeuner : une entrée, un plat et un dessert, boissons comprises (½ bouteille d'eau minérale et un café par personne), ou le dîner : une entrée, un plat et un dessert, boissons comprises (½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau minérale et un café par personne) ;

Séminaire résidentiel :

- Journée d'étude, comme décrite ci-dessus ;
- Hébergement en chambre simple ou double ;
- Dîner : une entrée, un plat et un dessert, forfait boissons : vin du Lubéron et du Ventoux (½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau minérale et un café par personne) ;
- Petit-déjeuner buffet ;

Proposition tarifaire personnalisée sur demande



Menus

Les saveurs Provençales



Pour le déjeuner :

Entrée

- Crème de butternut, œuf parfait sur une embeurrée de choux vert*
Ou
Soupe de saison, chaude ou froide
Ou
Crème de concombre et quenelle de fromage frais à la menthe verte
Ou
Légumes confits du Luberon, jeunes pousses de salade (VEGAN)

Plat

- Filet de volaille rôti et son jus, purée de pomme de terre*
Ou
Pavé de saumon grillé, poêlée de légumes du moment
Ou
Côtelettes d'agneau et ses légumes grillés à l'huile de thym
Ou
Risotto d'épeautre à la cébette, cuit au bouillon de légume (VEGAN)

Dessert

- Royal au chocolat et glace du moment*
Ou
Fraise marinées, parfait vanille
Ou
Vacherin aux fruits exotiques



Pour le dîner :

Entrée

Melon et jambon du Mont Ventoux

Ou

Saumon mariné aux baies roses et aneth

Ou

Légumes du Luberon confits, salade de jeunes pousses, toasts de fromage de chèvre chaud

Plat

Suprême de volaille fermière sauce tapenade, pomme de terre purée à l'huile d'olive

Ou

Gigot d'agneau rôti, légumes glacés au thym, jus de cuisson

Ou

Dos de cabillaud, mijoté de haricots coco de Provence au chorizo de taureau et à la sauge

Ou

Risotto d'épeautre aux champignons, cuit avec un bouillon de légume (VEGAN)

Ou

Salade de boulgour, concombre, fenouil et orange à la menthe fraîche(VEGAN)

Dessert

Dacquoise au praliné

Ou

Millefeuille tout chocolat

Ou

Pavlova aux fruits rouges





Forfaits boissons 2016

APERITIF : incluant un verre et 3 feuilletés par personne

- **Apéritif Maison / 12 €**
Avec vin blanc du Luberon et du Ventoux
- **Apéritif au Champagne Maison / 17 €**
Champagne Pommery, cuvée LOV Hotel Collection (48 mois en cave)
- **Apéritif au Champagne Prestige / 20 €**
Champagne Billecart-Salmon

EAU ET CAFE : ½ bouteille d'eau minérale & un café à 10 €/personne

**VINS : incluant ½ bouteille de vin, ½ bouteille d'eau minérale
& un café par personne**

- **Forfait boissons / 22 €**
Vins Blancs et rouges du Luberon et du Ventoux
- **Sélection du Sommelier / 32 €**
Vins Châteauneuf du Pape blanc et rouge
- **Accord mets-vins / 52 €**
Sélection du Sommelier, un verre de vin avec chaque plat

OPEN BAR 30 € par heure et par personne :

Champagne Brut Maison, alcools (whisky, gin tonic, vodka et bière) et softs

Alcools (Rhum, Wisky...) : 90 € par bouteille

Champagne Pommery, cuvée LOV Hotel Collection: 95 € par bouteille

Note : Les vins proposés peuvent être modifiés sans préavis, en fonction de la disponibilité chez nos fournisseurs. Des vins de qualité équivalente vous seront alors proposés. Les millésimes peuvent changer en cours d'année.

Tarifs par personne



Chambres & suites



Le luxe le plus ultime. Les quatre bâtisses possèdent leurs propres histoires et univers avec leurs 34 chambres et 6 suites.

Confortables et raffinées, proposant au minimum une superficie de 30m², la majorité des chambres et suites offrent une vue exceptionnelle sur la vallée du Luberon.

Petit déjeuner

Un fastueux petit déjeuner buffet sera servi dans une salle prévue à cet effet de 7h00 à 10h00, au tarif journalier de 35€ par personne.

Divers

Arrivée à partir de 15h00 / Départ à 12h00.



La Maison de Constance



Niché au cœur du village, d'une surface de 350 m², cette jolie demeure dispose au total de 5 chambres avec chacune sa salle de bain pouvant loger jusqu'à 10 personnes, d'une cuisine, d'un salon, d'espaces de détente et d'une salle à manger.

Elle est dotée d'un jardin restanque de plus de 1000m², offrant un îlot de verdure. Vous profiterez d'une jolie piscine et de sa vue exceptionnelle sur la vallée du Lubéron.

Cette villa est parfaite pour se retrouver en intimité ou pour une cohésion d'équipe. La salle à manger est idéal pour les réunions de comités de direction de maximum 10 personnes.

La « Maison de Constance » est reliée à la Bastide de Gordes par un somptueux jardin par conséquent vous avez votre indépendance tout en disposant des services de l'hôtel.





SPA SISLEY



Dans un environnement exceptionnel, construit dans la roche le Spa Sisley pour la Bastide de Gordes s'étend sur plus de 800m² et sur 3 niveaux. Il offre un espace entièrement consacré à la sérénité et au mieux-être du corps et de l'esprit grâce aux produits SISLEY PARIS.

Profitez des accès au bassin chromatique, jacuzzi, sièges bouillonnants, buses hydro-massantes et geysers.

Bénéficiez d'un moment de détente dans notre hammam, dans notre salle de tisanderie et de relaxation, ou dans notre solarium.

La piscine extérieure est également à votre disposition.

Offre spéciale sur rendez-vous :

- Un massage relaxant personnalisé de 25 minutes + accès open-spa : 75 € par personne.*
- Un massage relaxant personnalisé de 45 minutes + accès espace détente : 90 € par personne.*

Notre Spa Sisley est ouvert tous les jours de 10h00 à 20h00.

sisley
PARIS



Evasion et découvertes

Sur son territoire, Gordes regorge de curiosités touristiques liées à l'histoire, à sa situation géographique exceptionnelle ou à ses activités culturelles.

Pour vous accompagner tout au long de votre séjour, notre sélection de partenaires vous garantit les meilleures prestations.

- **Golf Provence country club** (40 min de Gordes) : Alliez précision et concentration sur un parcours de 18 trous.
- **Sun - e-bike** : location de vélos électriques
Sillonner la région avec votre carte et votre balise, soyez la première équipe à arriver à destination.
- **Accrobranche** (15 mn de Gordes). Partez à l'aventure au cœur de la forêt.
- **Canoë - Kayak** (20 mn de Gordes). Entre le tumulte et la tranquillité des eaux, renforcer votre esprit d'équipe.
- **Circuit voiture de Fontange** (35 min de Gordes). Amateurs de sensations, testez vos limites.
- **Via Ferrata** (20 min de Gordes). Dépassez vos peurs et prenez de la hauteur.
- **Team building** dans notre jardin ou une salle de réunion avec notre prestataire Sodalis. Entre deux réunions fédérez votre équipe.
- **Aquasplash** (45 min de Gordes)





Accès



Située à Gordes, en plein cœur de la Provence, l'une des plus belles régions de France, La Bastide de Gordes bénéficie de moyens d'accès privilégiés.

Accès par le TGV, l'avion ou la route

Depuis Paris :

TGV : 2h40 gare Avignon TGV

Depuis Lyon :

TGV : 1h00 gare Avignon TGV

Autoroute A7: 2h40 - direction Marseille - sortie n°24 Avignon-sud, direction l'Isle sur la Sorgue puis Gordes.

Depuis Marseille :

Autoroute A7 : 1h20 - direction Avignon - sortie n°25 l'Isle sur la Sorgue direction Cavaillon puis Gordes.

Aéroport Marseille-Provence Marignane - Gordes : 45 minutes

Depuis Avignon par la route:

Avignon centre : 45 minutes

Gare SNCF d'Avignon TGV: 30 minutes