



L'ARÉNA
Hôtels Ocre & Azur

★★★★
FRÉJUS

Votre Mariage
en 2016

RESTAURANT - SEMINAIRES - EVENEMENTS





L'Hôtel l'Aréna vous accueille au cœur du centre historique de Fréjus dans le département du Var, au bord de la Méditerranée. Vous apprécierez l'authenticité et la magie de cette demeure historique.

L'hôtel l'Aréna vous invite à organiser votre mariage dans ses magnifiques salles. La terrasse ombragée et le jardin exotique vous permettront de réaliser un vin d'honneur de charme. Vos invités seront ravis de partager avec vous ces moments de joies intenses dans un cadre unique.



L'hôtel l'Aréna vous permet de profiter des compétences du personnel de son restaurant gastronomique Le jardin de l'Aréna. Vous dégusterez avec plaisir une cuisine française élaborée avec des produits de la région et dans le respect des saisons.

L'hôtel l'Aréna se compose de trois belles bâtisses ocre aux volets verts amande, de style provençal. Les 32 chambres, aux couleurs chaleureuses, sont à votre disposition pour l'hébergement de vos invités. Cela vous permettra de profiter d'eux un peu plus longtemps.



Profitez également d'instant de détente au bord de notre belle piscine, au cœur du jardin paysagé. Agrémentée de transats, vous pourrez vous plonger dans un livre à l'ombre des palmiers ou siroter un cocktail sous un parasol en toute tranquillité. Pour les sportifs, une salle de fitness de 15m² est à disposition, équipée de machines de cardio-training.

Votre Mariage sur Mesure

L'Hôtel l'Aréna s'est doté de 3 nouvelles salles pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes. Pour votre confort, nous vous proposons jusqu'à 110 m² de salons entièrement modulables au gré de vos besoins.

Notre équipe de professionnels est à votre disposition pour l'organisation sur mesure, de votre événement avant et pendant votre séjour (mariages, banquets, événements familiaux...)



Les salles offrent une jolie vue sur la vieille ville, ou sur une agréable terrasse ombragée avec piscine où se mêlent palmiers, lauriers roses et bougainvilliers.



Dominique L'Honoré, Chef de notre restaurant traditionnel, propose une cuisine méditerranéenne riche en saveur et en créativité imaginée au gré des saisons.

Votre vin d'honneur

Nous vous proposons d'organiser votre vin d'honneur ou votre cocktail sur notre terrasse ombragée,
au cœur de notre jardin paysagé.

En cas de temps couvert, nos salons pourront accueillir vos invités pour votre apéritif.

Nos suggestions pour votre vin d'honneur

Cocktail

(Une consommation par personne, accompagnée de biscuits salés, toasts à la tapenade, crackers maison)

Kir, Côte de Provence Whisky, Gin, Martini, softs	6,00 € TTC
Cocktail Aréna (Vin pétillant, jus d'ananas, sirop de fraise, liqueur de litchi).....	7,00 € TTC
Sangria.....	7,00 € TTC
Champagne...(1 bouteille pour 6 personne).....	8,00 € TTC

Open bar classique

Whisky JB, Gin, Vodka, Martini, Pastis, bière pression, kir, jus de fruits, sodas, avec accompagnement salé	
1 heure	15,00 € TTC
30 minutes supplémentaires.....	7,00 € TTC
Avec Champagne	Supplément de 5,00 € TTC

Open bar Provençal

Pastis, Côte de Provence, Kir Provençal, croûton de tapenade, pissaladière	
1 heure.....	15,00 € TTC
30 minutes supplémentaires	7,00 € TTC

Autre Formule

Punch Ou Sangria	
1 heure	12,00 € TTC

Open bar enfant jusqu'à 12 ans inclus : 50% de réduction

Cocktail dînatoire

Tarif de nos forfaits cocktails hors boissons

(Pour accompagner votre Vin d'Honneur, nous vous suggérons un assortiment d'amuse-bouche à 1.50€ l'unité sur la base de 50% en canapés froids, 25% en canapés chauds, 25% en canapés sucrés)

Forfait 5 unités.....7.50 € TTC

Forfait comprenant : tarte poireaux, verrine gaspacho de tomate et mozzarella, navette jambon cru, brochette de volaille Yakitori à l'ananas, sashimi de saumon

Ou à la carte

15 pièces30,00 € TTC

20 pièces37,00 € TTC

25 pièces43,00 € TTC

Mini froid

Brioche de foie gras

Crème Brûlée Foie Gras

Navette jambon cru

Navette saumon fumé

Cannelloni de jambon cru et fromage de chèvre

Nougat de fromage de chèvre aux mendiants

Verrine Panna cotta de légumes et jambon grillé

Verrine de fromage frais aux herbes, coulis de légumes,
olives concassées

Verrine. Guacamole, tartare de saumon

Verrine. Gaspacho de tomate Andalou

Verrine. Gaspacho de betterave

Tartare de daurade au citron et aromates

Sashimi de saumon au soja

Ballottine de daurade, saumon et gambas

Bœuf mariné et caviar d'aubergine

Céviche de Saint-Jacques

Pressé de saumon fumé et guacamole

Mini chaud

Pomme de terre gratinée au fromage

Croustillant de fromage de chèvre aux mendiants

Pissaladière

Mini pizza

Tarte provençale

Tarte poireaux

Tarte saumon

Mini croque-monsieur

Saint Jacques et risotto

Samoussa de haddock

Brochette de volaille Yakitori à l'ananas

Finger de volaille aux épices

Brochette de bœuf yakitori

Gambas au curry et courgette

Jambonnette de volaille aux épices

Canapés sucrés

Tartelette amandine aux fruits rouges

Tarte fine aux fruits de saison aux amandes

Clafoutis aux fruits de saison

Biscuit roulé à la confiture d'orange amère

Biscuit coulant au chocolat

Pastilla aux mendiants et chocolat

Minestrone de fruits frais

Panna cotta et coulis de saison

Crème caramel

Crème brûlée

Rose des sables

Rocher coco

Votre dîner de Mariage

Votre soirée se déroulera dans nos nouvelles salles de réception, modernes et agréables.

Vous trouverez ci-après les propositions de menus de notre Chef.

Nous sommes à votre écoute pour répondre à vos attentes et à celles de vos invités.

Menu Nature à 40,00 € TTC hors boissons

Les entrées

Spaghetti de courgette, bolognaise de tomate et tofu

Risotto aux asperges (en saison), lait de fenouil

Granité limoncello

Les plats

Pastilla végétal aux herbes potagères, sauce soja et graines de sésame

Fromage

Assortiment de fromages,

Le dessert (au choix dans la carte)

Menu à 45,00 € TTC hors boissons

Les entrées

Cappuccino de petits pois et foie gras de canard, chutney de figue et caramel de porto.

Ou

Composition marine

(Mesclun, saumon fumé, Gambas et Saint Jacques poêlée, ballottine de daurade, sashimi de saumon aux graines de sésames, une sauge vierge aux aromates)

Ou

Verrine marine

Gelée de pamplemousse, crémeux d'avocat, cocktail de crevettes, crabe, tartare de saumon mariné, gambas poêlée, écume homardine)

Ou

Salade de caille et copeaux de foie gras, caramel balsamique

Les plats

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, un aioli de fenouil

Ou

Filet de daurade, risotto aux pousses d'épinard, une émulsion au thym citron

Ou

Noix de veau rôti (origine France), jus au thym

Ou

Souris d'agneau aux herbes, boulgour aux mendiants

Fromage

Assortiment de fromages affinés de nos Provinces

Le dessert (au choix dans la carte)

Menu à 50,00 € TTC hors boissons

Dodine de Daurade, Saint Jacques et gambas, risotto au chorizo, une bisque crémeuse

Ou

Foie gras de canard Chutney de figue, caramel de Banyuls

Ou

Variation terre et mer (Palet de fromage de chèvre aux mendiants. Saumon mariné.

Gambas et noix de Saint Jacques poêlée. Légumes de saison confits. Foie de canard, gelée de lapereau)

Granité citron limoncello

Pavé de maigre, sauce cressonnière

Ou

½ homard poêlée en Parmentier à l'huile d'olive de Nyons

Ou

Filet de bœuf, un jus aux échalotes confites.

Assortiment de fromages affinés de nos Provinces

Le dessert (au choix dans la carte)

Les Mignardises

Menu prestige à 62,50 € TTC hors boissons

Mise en bouche. Foie gras de canard, chutney de figue.

Raviole de homard, une sauce bisque

Granité citron limoncello

Pavé de Veau au Sautoir, Risotto aux Herbes et parmesan, jus simple au thym de nos adrets

Assortiment de fromages

Le dessert (au choix dans la carte)

Les Mignardises

Menu à 75,00 € TTC hors boissons

Foie gras de canard, chutney de figue

Le cocktail de homard poêlé à l'avocat

Ou

Le filet de Saint pierre poêlé, pistou de tomate confite,
Une purée de pomme de terre ratte à l'huile d'olive de Nyons,

Granité citron limoncello

Le filet de bœuf, pastilla de légumes de saison aux herbes potagères, sauce marchand de vin

Ou

Selle d'agneau (origine France) à la tapenade, jus perlé au romarin à l'huile d'olive de Nyons

Assortiment de fromages affinés de nos Provinces

Le dessert (au choix dans la carte)

Les Mignardises

Menu Saveur à 80,00 € TTC hors boissons

Foie gras de canard, chutney de figue

Le filet de loup cuit sur peau, compoté de fenouil

Granité citron limoncello

Filet mignon de veau en croute d'herbes et parmesan « origine France », jus au thym

Assortiment de fromages affinés de nos Provinces

Le dessert (au choix dans la carte)

Les Mignardises

Les Desserts

Présentation individuelle, service à l'assiette

Nage de fruits de saison parfumée aux épices, allumettes glacées

Ou

Biscuit coulant chocolat noir, coeur coulant framboise, sorbet fruits rouges

Ou

Pastilla de chocolats aux fruits secs, caramel à l'orange

Ou

Nougatine glacée aux amandes caramélisées, coulis de framboises

Présentation en une seule pièce

Fraisier : génoise, crème mousseline, fraises, coulis de fraises

Ou

Framboisier : génoise, crème mousseline, framboises

Ou

Entremet chocolat framboises : biscuit brownie, mousse chocolat, gélifié de framboise

Ou

Entremet chocolat piña colada: biscuit brownie, mousse coco, gelée ananas

Ou

Pièce montée – 3 choux par personne (supplément de 5€ par personne)

Menu enfant à 16,00 TTC*, boissons comprises

Entrées

Assiette Jambon blanc
ou Melon (en saison)

Plats

Blanc de volaille ou poisson du jour ou nuggets ou steak haché, sauce crème

Accompagnements

Pomme de terre purée ou spaghetti

Desserts

Glace vanille chocolat ou salade de fruits frais ou biscuit coulant au chocolat

Boisson au choix

Coca Cola, Jus de fruit, eau

Afin d'éveiller les papilles des plus jeunes, nous vous proposons de servir un menu identique

à celui des adultes aux enfants de moins de 13 ans.

Ce menu sera facturé à hauteur de 50% du tarif adulte.

*Enfant jusqu'à 12 ans inclus.

Nous vous soumettons diverses propositions

afin de composer votre menu de mariage

(Plats identiques pour l'ensemble des convives)

(Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des saisons)

Les entrées

Foie gras de canard Chutney de figue, caramel de Banyuls14,00 € TTC

Cappuccino de petits pois et foie gras de canard, chutney de figue at caramel de porto 12,00 TTC

Dodine de Daurade, Saint Jacques et gambas, risotto au chorizo, une bisque crémeuse.....14,00 TTC

Ou

Raviole de homard et gambas, une sauce bisque.....17,00 TTC

Ou

½ Homard Poêlé, Tartare à l'avocat, une vinaigrette aux agrumes.....25,00 TTC

ou

Noix de Saint-Jacques et Gambas poêlées, risotto au et chorizo, une bisque crémeuse.....16,00 TTC

Ou

Duo de gambas poêlées et saumon mariné aux agrumes et fenouil.....13,00 TTC

Ou

Composition marine.....17,00 TTC

(Mesclun, saumon fumé, Gambas et Saint Jacques poêlée, ballottine de daurade,
sashimi de saumon aux graines de sésames, une sauve vierge aux aromates)

Ou

Variation terre et mer18,00 TTC

(Palet de fromage de chèvre aux mendiants. Saumon mariné.

Gambas et noix de Saint Jacques poêlée. Légumes de saison confits. Foie de canard, gelée de lapereau)

Ou

Verrine marine..... 16,00 TTC

(Gelée de pamplemousse, crèmeux d'avocat, cocktail de crevette, crabe, Tartare de saumon mariné,
Gambas poêlée, écume homardine)

Ou

Salade de caille et copeaux de foie gras, caramel balsamique.....16,00 TTC

Les intermèdes

Sorbet citron et vodka..... 3,00 TTC

Ou

Sorbet pamplemousse et liqueur de litchi..... 3,00 TTC

Les poissons

Filet de daurade, risotto aux pousses d'épinard, une émulsion au thym citron..... 24,00 TTC

Le filet de loup cuit sur peau, compotée de fenouil.....26,00 TTC

Le filet de Saint pierre poêlé, pistou de tomate confite,

Une purée de pomme de terre ratte à l'huile d'olive de Nyons29,00 TTC

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, un aïoli de fenouil15,00 TTC

Ou

½ Homard poêlé en Parmentier de pomme de terre ratte à l'huile d'olive de Nyons.....28,00 TTC

Ou

Pavé de maigre, sauce cressonnière.....26,00 TTC

Ou

Ballottine de daurade, noix de Saint Jacques et gambas en panure de pomme de terre,

Une bisque de carcasse.....15,00 TTC

Les viandes

La ballotine de volaille fermière farcie au chutney de figue.....	16,00 TTC
Ou	
Le filet de canette, sauce miellée à l'orange	18,00 TTC
Ou	
Selle d'agneau (origine France) farcie à la tapenade, jus au romarin.....	26,00 TTC
Ou	
Selle d'agneau (origine U.E.) farcie à la tapenade, jus au romarin,	18,00 TTC
Ou	
Filet mignon de Veau (origine France) en croûte d'herbes et parmesan, jus au thym.....	26,00 TTC
Ou	
Longe de veau (origine France) cuite en basse température aux pleurotes.....	18,00 TTC
Ou	
Filet de bœuf (charolais), sauce au vin de Provence.....	30,00 TTC
Ou	
Filet de bœuf (origine U.E.), sauce au vin de Provence.....	26,00 TTC

Les fromages

Assortiment de 4 fromages AOC de nos provinces, marmelade de tomate et poivron rouge	8,00 TTC
Ou	
Assortiment de 5 fromages AOC de nos provinces, marmelade de tomate et poivron rouge.....	9,50 TTC
Ou	
Nougat de fromage de chèvre aux mendiants et tomate confite.....	5,00 TTC
Ou	
Crottin de chavignol rôti au miel et amande.....	5,00 TTC

Les desserts

Biscuit coulant au chocolat, cœur pistache..... 8,00 TTC

Ou

Nougatine glacée aux amandes, coulis de framboises..... 8,00 TTC

Ou

La pastilla au chocolat et mendiants, un caramel au gingembre et romarin..... 8,00 TTC

Ou

Les gâteaux des mariés

Fraisier : génoise, crème mousseline, fraises, coulis de fraises..... 8,00 TTC

Ou

Framboisier : génoise, crème mousseline, framboises. 8,00 TTC

Ou

Entremet chocolat framboises : biscuit brownie, mousse chocolat, gélifié de framboise..... 8,00 TTC

Ou

Entremet chocolat piña colada: biscuit brownie, mousse coco, gelée ananas 8,00 TTC

Ou

Pièce montée, 3 choux par personne (Fabriqué par une pâtisserie locale)..... 8,00 TTC

Supplément

Corne d'Abondance (Fabriqué par une pâtisserie locale).....2.50 TTC

Les Mignardises

Votre retour de nocés

Nous vous proposons d'organiser votre buffet ou votre brunch sur notre terrasse.

En cas de temps couvert, un repli sera possible dans nos salons.

Buffet à 30,00 € TTC hors boissons

Le salé

Condiments divers

Pissaladière

Quelques crudités de saison

Salade de betterave, maïs et pomme granny

Salade de penne, mozzarella et basilic

Crevette bouquet

Melon au jambon (en saison)

Charcuteries diverses

Viandes froides

Ballottine de volaille

Roast-beef froid (Charolais)

Ou

Plat chaud servi à table

Longe de porc laqué au miel

Ou

Pavé de saumon au basilic

Fromage

Brie, Bleu de Bresse. Bûchette de chèvre

Le sucré

Salade de fruits frais

Tartelette amandine aux fruits rouges

Panna cotta, coulis de fruits de saison

Entremet chocolat

Buffet à 38,00 € TTC hors boissons

Les entrées

Les salades (3 salades au choix)

Crudités de saison

Betteraves rouges, maïs et pomme verte

Salade de boulgour, tomate, basilic et mozzarella

Champignons à la Grecque

Salade de pommes de terre, œuf dur et hareng fumé

Salade de riz à la niçoise

Salade Grecque (fêta, olives, tomate)

Taboulé à l'oriental

Les hors-d'œuvre (3 hors-d'œuvre au choix)

Tarte provençale

Pissaladière

Tortillas pommes de terre et chorizo

Charcuterie

Terrine de lapin en gelée persillée

Crevettes bouquet

Saumon mariné

Les plats chauds (1 plat chaud au choix)

Roastbeef servi saignant

Gigot d'agneau au romarin

Jambon cuit à l'os

Ballotine de daurade, bisque de gambas

Fricassée de volaille fermière au citron confit

Garnitures

Pommes grenailles en persillade

Poêlée de champignons de Paris et légumes de saison

Les fromages

Sainte Maure cendré

Saint Nectaire

Bleu de Bresse

Fromage frais

Le sucré

Buffet de dessert

Ou

Dessert de circonstance

Buffet à 45,00 € TTC hors boissons

Les entrées

Les salades (4 salades au choix)

Crudités de saison

Betteraves rouges, maïs et pomme verte

Salade de boulgour, tomate, basilic et mozzarella

Champignons à la Grecque

Salade de pommes de terre, œuf dur et hareng fumé

Salade de riz à la niçoise

Salade Grecque (fêta, olives, tomate)

Taboulé à l'oriental

Les hors-d'œuvre (4 hors-d'œuvre au choix)

Tarte provençale

Pissaladière

Charcuterie

Terrine de canard

Saumon « belle vue » et crevette bouquet

Saumon mariné

Foie gras de canard

Les plats chauds (1 plat chaud au choix)

Filet de canette, sauce à l'orange

Dos de cabillaud et bisque de homard

Longe de veau au citron confit

Garnitures

Pommes grenailles en persillade

Poêlée de légumes de saison

Palet de polenta aux olives

Les fromages

Sainte Maure cendré

Brie de Meaux

Saint Nectaire

Bleu de Bresse

Le sucré

Buffet de dessert

Ou

Dessert de circonstance

Brunch à 32,00 € TTC par personne

(- 50% pour les enfants de moins de 11 ans)

Jus de fruits (pomme, orange, pamplemousse, lait)

Café, thé, infusion, lait

Viennoiseries

Variétés de céréales

Pains de campagne et céréales, beurre, confitures, miel, toasts

Yaourts, fromage blanc

Buffet Salé

Œuf brouillé

Saumon fumé

Fromage

Jambon blanc, rosette

Pissaladière

Taboulé libanais

Tomate mozzarella

Melon et pastèque (en saison)

Crudité de saison

Blanc de volaille marinée aux herbes

Sauce et condiments divers

Buffet Sucré

Corbeille de Fruits de Saison

Riz au lait

Brioche

Salade de fruits

Prix net TTC service compris

Boissons

Vin rouge et blanc de Provence (1 bouteille pour 4 personnes)

Travaillant principalement des produits frais, certains plats sont susceptibles d'être modifiés selon les saisons.

Nos forfaits boissons

Nos forfaits boissons

Forfait n° 1 au prix de 13,00 € TTC par personne

½ bouteille de Côte de Provence Château Pons

Eau minérale

Café ou infusion, mignardises

Forfait n° 2 au prix de 16,00 € TTC par personne

¼ de bouteille de Côte de Provence Jas d'Esclans (blanc)

¼ de bouteille de Côte de Provence Jas d'Esclans (rouge)

Eau minérale

Café ou infusion, mignardises

Forfait n° 3 au prix de 19,00 € TTC par personne

¼ de bouteille de Côte de Provence A.O.C. Château Rasque (Blanc de Blanc)

¼ de bouteille de Côte de Provence A.O.C. Château Rasque (Rouge. Pièce Noble)

Eau minérale

Café ou infusion, mignardises

Forfait n° 4 au prix de 24,00 € TTC par personne

¼ de bouteille de Côte de Provence Jas d'Esclans (blanc)

¼ de bouteille de Côte de Provence Jas d'Esclans (rouge)

Eau minérale

Café ou infusion, mignardises

1 coupe de Champagne en accompagnement du dessert

Forfait n° 5 au prix de 27,00 € TTC par personne

¼ de bouteille de Côte de Provence A.O.C. Château Rasque (Blanc de Blanc)

¼ de bouteille de Côte de Provence A.O.C. Château Rasque (Rouge. Pièce Noble)

Eau minérale

Café ou infusion, mignardises

1 coupe de Champagne en accompagnement du dessert

Supplément

Cascade de Champagne dans les forfaits 4 et 5 au prix de 2.50€ par personne

Prestations et services

Les prestations incluses dans votre soirée

La dégustation de votre repas

Nous vous proposons une dégustation du menu de votre choix (sauf pièce montée et gâteau américain), sur réservation. Le règlement de la note vous sera demandé à l'issue de la dégustation. Le montant payé sera déduit sur la facture finale en cas de confirmation du mariage dans notre établissement.

La dégustation ne sera pas envisageable pour les formules buffet.

Le service jusqu'à 1 heure du matin

Au-delà de cet horaire, si vous souhaitez continuer la soirée, un supplément de service vous sera facturé au tarif de 45€ par heure et par serveur (1 serveur pour 20 convives).

Nous vous offrons votre nuit de noce dans une de nos chambres (selon disponibilité)

En fonction de nos disponibilités le jour de votre mariage, notre parking sera mis à la disposition de vos invités.

N'hésitez pas à nous faire part des allergies connues de vos invités afin que le Chef puisse vous établir des menus adaptés.

Les prestations non incluses

Droit de bouchon

Vous pouvez apporter votre Champagne si vous le souhaitez. Un droit de bouchon de 7,50 € TTC vous sera facturé par bouteille ouverte.

Privatisation de l'hôtel, repas prestataire, service babysitting

Sur demande

Les chambres des invités

Les invités qui souhaitent loger à l'hôtel l'Aréna bénéficient d'une réduction de 10% sur notre tarif exclusif, applicable sur toutes les catégories de chambre, sous réserve de disponibilités. Nous vous communiquerons un code spécial à leur diffuser afin qu'ils puissent effectuer leur réservation sur notre site internet www.hotel-frejus-arena.com.

Nos prestations Wedding Planner

Formule de base inclus dans le tarif de votre repas :

- Liste de prestataires pouvant vous aider à organiser votre journée
- Edition des menus par nos soins sur du papier blanc irisé
- Tables rondes ou carrées jusqu'à 6 personnes par table
- Nappage blanc et serviettes blanches
- Jusqu'à 4 rendez-vous préparatoire dans notre établissement
- Coordination et supervision lors de votre repas de mariage

Formule Décoration de salle :

- Mise en place de la décoration fournie par vos soins le jour du mariage
- Tarif : 200€ TTC

Formule Zen:

- Formule de base
- Formule décoration de salle
- Recherche de prestataires (fleuriste, DJ, décoration, coiffeur...)
- Jusqu'à 2 de rendez-vous sur l'établissement par type de prestataires
- Négociation des contrats
- Suivi de la mise en place des différentes prestations
- Tarif : 1000€ TTC

Les contrats de prestataires seront signés par vos soins.

L'intervention des prestataires le jour de votre mariage, reste à votre charge.

Aucune commission ne sera reversée à l'établissement afin que vous puissiez bénéficier des meilleurs tarifs.

Nos partenaires

Animation - Disc-Jockey **Sky Organisation**

Contact: Eric

Tel: 06.32.63.66.17

Email: sky-organisation-dj@hotmail.fr

Fleuriste – Forfait décoration **Alice Flowers**

Les Jardins de Diane, Les Naiades A2

65 Avenue Diane - 83700 Saint-Raphaël

Tél : 06.62.03.74.55

Email: alice.raux@gmail.com

Décoration **L'Ile aux Cotillons**

ZA La Palud

463 rue André Citroën - 83600 Fréjus

Tél : 04 94 53 72 64

Email: contact@lileauxcotillons.com

Photographe **Carine Battajon**

Tél : 06.62.17.10.71

Email: carinebattajon@gmail.com

Location de matériel **Loca Réception**

Contact : Laurent Berthiaud

CD 8 La Plaine - 83370 ST AYGULF

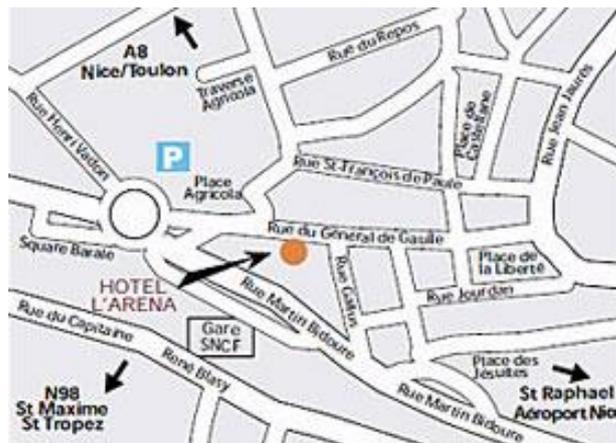
Tél : 04 94 53 43 57

Email: berthiaud@wanadoo.fr

Une Situation Historique

Les Avantages :

- Au centre de Fréjus
- Parking au sein de l'établissement
- Ville historique d'art et de culture
- A mi-chemin entre Cannes et Saint-Tropez
- Piscine extérieure
- 7 km de plages de sable fin et 2.5 km de Calanques
- Massif de l'Estérel
- Port - Fréjus à 5 minutes



SITUATION & ACCES

Fréjus est situé à 45 minutes de l'aéroport International Nice Côte d'azur et à 60 minutes de l'aéroport de Toulon-Hyères. Accès autoroutier (A8) et ferroviaire (TGV) à proximité.

EN VOITURE

Par autoroute: Autoroute A8, sortie Puget/Argens en venant de Aix en Provence ou sortie Fréjus Saint Raphaël venant de Nice ou Cannes puis direction Fréjus. Paris / Lyon (A6) – Lyon / Aix (A7) – Aix / Fréjus (A8) ; Puget-sur-Argens / Fréjus n° 37 ; Fréjus Centre / Saint-Raphaël n° 38

Par la route : Départementale N7 et Départementale 559

COORDONNEES GPS : latitude : 43.4324678 / longitude : 6.7335302

EN TRAIN

Gare de Fréjus voyageurs : Rue Martin Bidouré - 83600 FRÉJUS. Tél.: 3635

Gare Saint-Raphaël / Valescure (T.G.V.) : Rue Waldeck Rousseau - 83700 SAINT-RAPHAËL VALESCURE. Tél.: 3635

EN AVION

Aéroport International Nice Côte d'Azur (60 kms) : BP 3331 - 06206 - Nice Cedex 3. www.nice.aeroport.fr

Aéroport International Toulon/Hyères (80 kms) : Bld Marine - 83418 Hyères Cedex. www.toulon-hyeres.aeroport.fr

Aéroport International Marseille/Provence (150 kms) : BP 7 - 13727 Marignane Cedex. www.marseille.aeroport.fr

Des Contacts Privilégiés

Anne AZZOLI

Attachée Commerciale

Tél. 04 83 14 20 93 - Fax. 04 92 99 26 67

Email : anne.azzoli@hotels-ocre-azur.com

Ou

Aurélie JUDET

Attachée Commerciale

Tél. 04 97 06 11 39 - Fax. 04 92 99 26 67

Email : aurelie.judet@hotels-ocre-azur.com

Hôtel Restaurant l'Aréna – 139-145 rue du Général de Gaulle - 83600 Fréjus

Tél. 04 94 17 09 40 / **Fax.** 04 94 52 01 52 / www.hotel-frejus-arena.com

Conditions générales de vente

Prix

Les tarifs des différentes prestations que nous proposons sont exprimés en euros, par personne et sont TTC. Les tarifs en vigueur à la date d'établissement du devis ou de l'offre sont définitifs à réception du règlement des premières arrhes.

Conditions de paiement et d'annulation

En cas de confirmation, des arrhes correspondant à 30% du montant total du dossier seront exigées, accompagnées du contrat signé.

90 jours avant la date du mariage, un deuxième versement d'arrhes correspondant à 30% du montant total du dossier vous sera demandé. Le nombre de convives peut encore être revu à la baisse ou à la hausse (dans la limite de 20% du nombre total de convives) à ce stade.

30 jours avant la date du mariage, un troisième versement d'arrhes correspondant à 30% du montant total du dossier vous sera demandé. Le nombre de convives peut encore être revu à la baisse ou à la hausse (dans la limite de 10% du nombre total de convives). Le nombre de convives confirmé à ce stade servira de base minimum de facturation.

Entre J-30 et J-15 avant la date du mariage, rendez-vous préparatoire avec l'hôtel pour validation du plan de salle et déroulement de la soirée.

A J-7, paiement du solde et le déroulement de la soirée devra être validé par les futurs mariés.

Toute réservation, modification, annulation devra être faite par écrit.

Dans tous les cas, les arrhes versées par le client resteront acquises à l'hôtel.

L'hôtel se réserve le droit d'annuler le contrat en cas de force majeure (grève, incendie, dégâts des eaux...) ou en cas de non-paiement des arrhes dans les délais prévus. Le menu pourra être modifié par le chef en fonction des arrivages, bien entendu à valeur équivalente.

Heures supplémentaires

La salle de réception est à votre disposition jusqu'à 1 (une) heures du matin. Au-delà, l'heure supplémentaire vous sera facturée. Toute heure commencée est due.

Respect des lieux, des clients de l'hôtel et du voisinage

Les boissons venant de l'extérieur ne sont pas acceptées, sauf accord préalable obtenu auprès de la direction de l'hôtel.

Dans le cadre d'un excès de nuisance sonore, nous nous réservons le droit d'intervenir auprès du prestataire musical engagé pour réduire le son, ou bien fermer toutes les fenêtres pour une meilleure isolation phonique, dans le but de préserver la quiétude des autres clients de l'hôtel et du voisinage.

Animation musicale

Si les clients souhaitent une animation musicale, celle-ci devra être mise en place et animée par un professionnel.

Règlementation et sécurité

La piscine est ouverte de 10h00 à 18h30. Elle est fermée lors d'événements tels que les mariages pour des raisons de sécurité.

Assurance

Le client ou à défaut l'organisateur est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient provoquer au cours de la manifestation.

Il est conseillé au client de souscrire à ses frais une assurance couvrant tout dommage que pourraient subir les objets, effets ou matériels appartenant à l'hôtel ou déposés par lui dans l'établissement. S'il s'agit d'objets de grande valeur, il doit prévoir un gardiennage à ses frais.

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient (vol, dégradations, etc...) et en particulier susceptibles d'atteindre les objets, effets ou matériels apportés par le client, à l'occasion de la manifestation objet de la réservation.

Règlement des extras

Tous les extras (boissons, heures supplémentaires, téléphone, etc...) doivent être réglés au moment du départ par les mariés.

Espace non fumeurs

En application de la loi du 10 Janvier 1991, relative à l'interdiction de fumer dans les locaux affectés à un usage collectif, le client est informé que les salles sont des espaces non fumeurs et assume la responsabilité de faire respecter cette interdiction par ses invités.

Réclamations, contestations

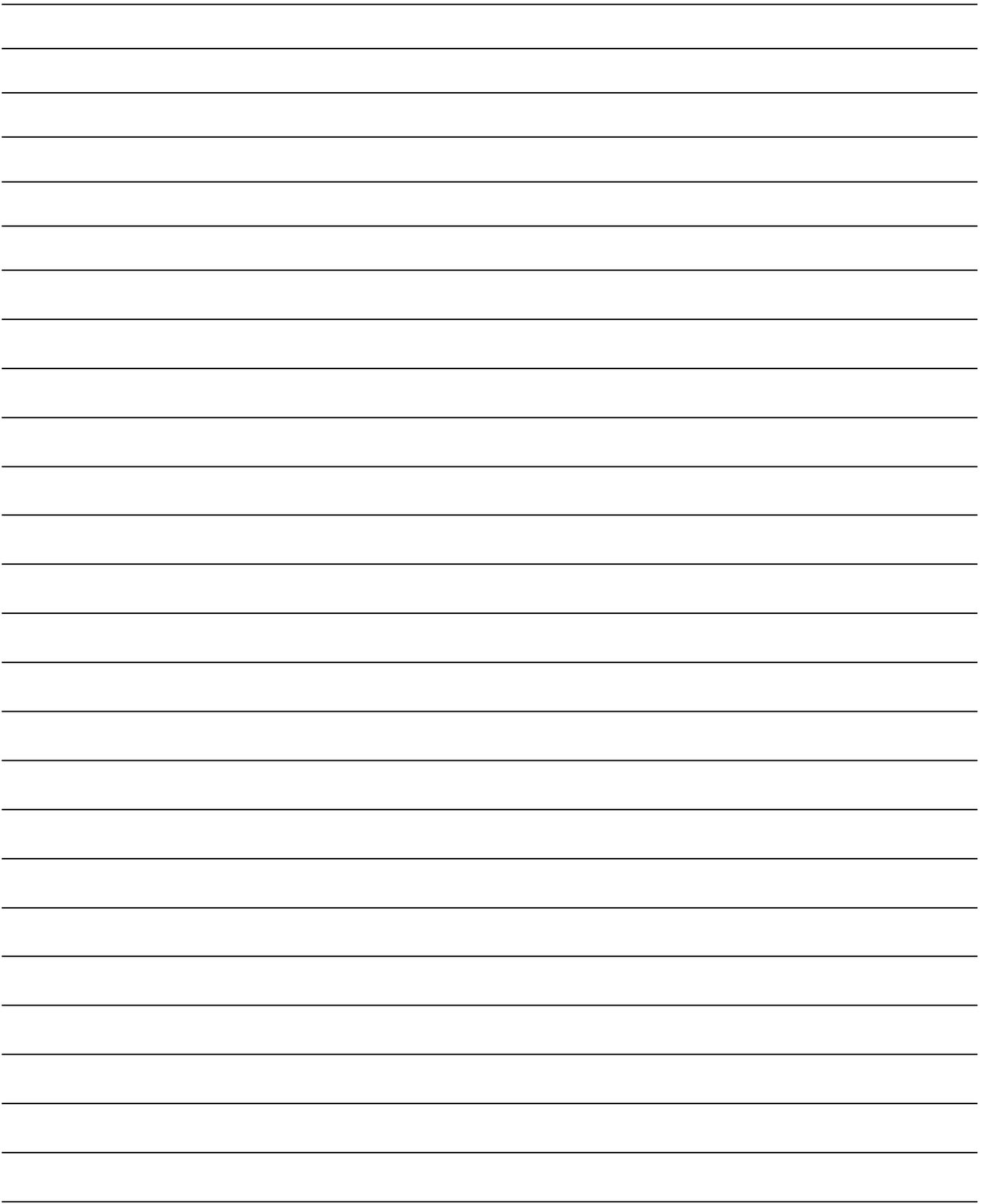
Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit par lettre recommandée avec accusé réception et adressée à la direction de l'hôtel dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la manifestation.

Compétences juridiques

En cas de litiges, les tribunaux compétents sont ceux du lieu de résidence de l'établissement.

Lieu, date

Signature précédée de la mention « Lu, compris et accepté »



Découvrez également les autres hôtels du groupe



LE SUISSE



L'Hôtel Suisse Bénéficie d'un emplacement exceptionnel en bord de mer, avec une vue imprenable sur la Baie des Anges, la Promenade des Anglais et la ville historique. Les 38 chambres et suite, la plupart ouvrant sur un panorama grandiose, revêtent des lignes pures et contemporaines.



Promenade des Anglais
15, quai Raubà Capèu
06300 Nice – France
Tél : +33 (0)4 92 17 39 00
Fax : +33 (0)4 93 85 30 70
hotel.suisse@hotels-ocre-azur.com
www.hotel-nice-suisse.com



LE CANBERRA



L'hôtel-restaurant Le Canberra totalement actualisé dans un décor inspiré du glamour des années 50, est situé au cœur de Cannes. Avec ses 30 chambres et 5 suites, son fitness, son sauna, son restaurant, sa piscine et son jardin, Le Canberra se hisse au rang des hôtels de Prestige.



120, rue d'Antibes
06400 CANNES - France
Tél : +33 (0)4 97 06 95 00
Fax : +33 (0)4 92 98 03 47
hotel.canberra@hotels-ocre-azur.com
www.hotel-cannes-canberra.com



L'HORLOGE



L'hôtel de l'Horloge ouvre ses portes au cœur de la ville historique et touristique d'Avignon.

Les 66 chambres déclinent des teintes chaudes, des draps de lin et un mobilier stylé. Certaines avec terrasse offrent une vue panoramique sur le Palais des Papes et ses environs.



Place de l'Horloge

1, rue Félicien David

84000 AVIGNON – France

Tél : +33 (0)4 90 16 42 00

Fax : +33 (0)4 90 82 17 32

hotel.horloge@hotels-ocre-azur.com

www.hotel-avignon-horloge.com

Le Magazine



<http://blog.hotels-ocre-azur.com/>



Hôtels Ocre & Azur

DES SÉJOURS PLEINS D'ÉTOILES

Avignon
Fréjus
Cannes
Nice