



LE JARDIN DE L'ARENA

RESTAURANT - SEMINAIRES - EVENEMENTS

Votre Mariage

★ ★ ★

HÔTEL L'ARENA

FREJUS





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 39 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 50 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 évènement avant et pendant votre séjour (mariages, banquets, évènements 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 gastronomique, 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 avec accompagnement salé)

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

Open bar

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

(Sur une base de 50% en canapés froids, 25% en canapés chauds, 25% en canapés sucrés)

15 pièces	30,00 € TTC
20 pièces	37,00 € TTC
25 pièces	43,00 € TTC

Mini froid

Brioche de foie gras	Verrine de fromage frais aux herbes, coulis de poivron
Mini pain bagnat	rouge, olives concassée
Crème Brûlée Foie Gras	Verrine. Guacamole, tartare de saumon
Bruschetta de jambon et légumes grillés	Verrine cocktail de crevette
Navette jambon cru	Verrine. Gaspacho de tomate Andalou
Navette saumon fumé	Verrine. Gaspacho de betterave
Navette au crabe	Tartare de daurade au citron et aromates
Crespaou aux olives	Sashimi de saumon au soja
Tortilla de pomme de terre craquante	Ballottine de daurade, saumon et gambas
Cannelloni de jambon cru et fromage de chèvre	Melon et jambon cru
Nougat de fromage de chèvre aux mendiants	Bœuf mariné et caviar d'aubergine
Verrine Panna cotta de légumes et jambon grillé	

Mini chaud

Pomme de terre gratinée au fromage	Saint Jacques et risotto
Croustillant de fromage de chèvre aux mendiants	Champignons de saison en risotto
Pissaladière	Pastilla de gambas au curry et courgette
Mini pizza	Samoussa de haddock
Tarte provençale	Brochette de volaille Yakitori à l'ananas
Tarte poireaux	Finger de volaille aux épices
Tarte saumon	Brochette de bœuf yakitori
Mini croque monsieur	Mini tourtes de viande aux baies roses
Crostini de mozzarella	

Canapés sucrés

Tartelette amandine aux fruits rouges	Panna cotta et coulis de saison
Tarte fine aux fruits de saison aux amandes	Crème caramel
Clafoutis aux fruits de saison	Crème brûlée
Biscuit roulé à la confiture d'orange amère	Rose des sables
Entremet chocolat, noisettes framboises	Rocher coco
Biscuit coulant au chocolat	Macaron chocolat
Pastilla aux mendiants et chocolat	
Minestrone de fruits frais	

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 à 40,00 € TTC hors boissons

Les entrées

Cappuccino d'asperges et foie gras de canard, chutney de figue et caramel de porto

Ou

Tarte provençale, cannelloni de saumon fumé et Sainte maure cendré

Granité pamplemousse litchi

Les plats

Pavé de saumon « label rouge » au basilic

Ou

Tournedos de canard aux olives

Ou

Pièce de bœuf « charolais » servi saignante

Fromage

Demi Saint Marcellin Affiné

Ou

Fromage Blanc de Campagne aux herbes

Les desserts

Entremet chocolat framboise, caramel de cacao

Les Mignardises



Menu à 45,00 € TTC hors boissons

Les entrées

Foie gras de canard Chutney de figue, caramel de Banyuls.

Ou

Composition marine

(Une salade de jeunes Pousses, fenouil et fines herbes, cannelloni de saumon fumé et Sainte Maure cendré, pastilla de gambas au pistou, 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, saumon mariné, gambas poêlée, écume homardine)

Ou

Salade de caille et copeaux de foie gras, fruit de saison, caramel balsamique

Granité pamplemousse litchi

Les plats

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

Ou

Viennoise de daurade en croûte briochée, une émulsion au thym citron

Ou

Pavé de veau (origine France) rôtie, jus au thym

Ou

Filet de canette, sauce à l'orange

Fromage

Assortiment de fromages affinés de nos Provinces

Ou

Demi Saint Marcellin Affiné, marmelade de tomate et poivron rouge

Ou

Crottin de chavignol rôti au miel et amande

Les desserts



Menu à 50,00 € TTC hors boissons

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

Ou

Pressé de volaille fermière et foie gras, compotée d'oignon au vinaigre de framboise

Ou

Variation terre et mer (Pastilla de fromage de chèvre aux mendiants. Saumon mariné. Gambas poêlée.

Légumes de saison confits. Foie de canard. Ballottine de Noix de Saint Jacques, gelée de lapereau)

Granité pamplemousse litchi

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

Ou

1/2 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

Desserts au choix

Les Mignardises

Menu prestige à 60,00 € TTC hors boissons

Foie gras de canard, chutney de figue, caramel de Banyuls.

Raviole de homard, une bisque au lait de coco

Granité agrume litchi

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

Assortiment de fromages

Desserts au choix

Les Mignardises





Menu à 75,00 € TTC hors boissons

Le pain bagnat de fois gras à la mangue

Le cocktail de homard poêlé à l'avocat

Ou

La daurade royale, risotto au vert, une bisque de homard

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, oignons nouveaux, une sauce vierge au cédrat

Granité agrume litchi

Le filet de bœuf, pastilla de légumes de saison aux herbes potagères, un jus à l'échalote confite

Ou

Le filet de canette dans l'esprit de Rossini

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

Desserts au choix

Les Mignardises



Menu Saveur à 80,00 € TTC hors boissons

Le pain bagnat de Foie gras à la mangue

Le filet de loup en Bouillabaisse

Granité agrume litchi

Filet mignon de veau « origine France » contisé au chorizo, quelques artichauts bouquet poêlés à cru, une
râpée de truffe fraîche de saison

Assortiment de fromages affinés de nos Provinces

Desserts au choix

Les Mignardises

Les Desserts

Présentation individuelle, service à l'assiette

Nage de fruits de saison parfumée aux épices, allumettes glacées

Ou

Macaron glacé fruit de la passion, gaspacho ananas

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 au nougat de Montélimar, 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





Menu enfant à 15,00 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



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

Sifflet de saumon fumé au Sainte Maure cendré sur une tarte provençale, quelques herbettes..... 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 bisque au lait de coco.....17,00 TTC

Ou

Nem de homard en infusion d'herbes.....22,00 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

(Une salade de jeunes Pousses, fenouil et fines herbes, cannelloni de saumon fumé et Sainte Maure cendré, pastilla de gambas au pistou, Saint Jacques poêlée, ballottine de daurade, sashimi de saumon aux graines de sésames une sauge vierge aux aromates,)

Ou

Variation terre et mer18,00 TTC

(Pastilla de fromage de chèvre aux mendiants. Saumon mariné. Gambas poêlée. Légumes de saison confits.

Foie de canard. Ballottine de Noix de Saint Jacques, gelée de lapereau)

Ou

Verrine marine..... 16,00 TTC

Gelée de pamplemousse, crémeux d'avocat, Tartare de daurade, chair de crabe, saumon mariné, gambas poêlée, écume homardine)

Ou

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



Les intermèdes

Sorbet pomme verte et calvados..... 3,00 TTC

Ou

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

Ou

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

Les poissons

Le dos de daurade, une émulsion au thym citron..... 24,00 TTC

Le filet de loup en Bouillabaisse et coquillages.....24,00 TTC

Le filet de Saint pierre, 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

Lotte à l'américaine, risotto.....24,00 TTC

Ou

Ballottine de daurade, noix de Saint-Jacques et gambas en panure de pomme de terre,
une bisque de carcasse.....15,00 TTC

Ou

Filet de turbot, risotto aux pousses d'épinard et champignons de saison..... 28,00 TTC

Ou

½ homard poêlée en Parmentier de pomme de terre ratte à l'huile d'olive de Nyons.....30,00 TTC

Les viandes

La ballottine de volaille fermière farcie au chutney de figue.....16,00 TTC

Ou

Le filet de canette, sauce miellée à l'orange18,00 TTC

Ou

Selle d'agneau (origine France)farcie à la tapenade, jus au romarin.....25,00 TTC

Ou

Selle d'agneau (origine U.E.)farcie à la tapenade, jus au romarin, une garniture printanière..... 18,00 TTC

Ou

Filet mignon de Veau (origine France) en croûte d'herbes et parmesan, jus au thym..... 22,00 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..... 8,00 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, œufs brouillés

Variétés de céréales

Pains de campagne et céréales, beurre, confitures, toasts

Yaourts, fromage blanc, fromages

Buffet Salé

Omelette

Jambon blanc, rosette

Pissaladière

Taboulé libanais

Tomate mozzarella

Gaspacho andalou

Melon et pastèque (en saison)

Crudité de saison

Roast-beef froid

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 12,00 € TTC par personne

½ bouteille de Côte de Provence Château Pons

Eau minérale

Café ou infusion, mignardises

Forfait n° 2 au prix de 15,00 € 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 18,00 € 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 23,00 € 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 26,00 € 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

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.

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 (sur demande).

L'impression des menus

Nous vous offrons votre nuit de nocé dans notre Suite Nuptiale (selon disponibilité)

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 partenaires

Animation - Disc-Jockey - Photographie

Anima Sud

Contact: Thierry Mazzaresse

Tel: 04.93.60.95.70 ou 06.09.95.19.91

Email: animasud@orange.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



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 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 majeur (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.

Réglementation 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 »

Bloc Notes

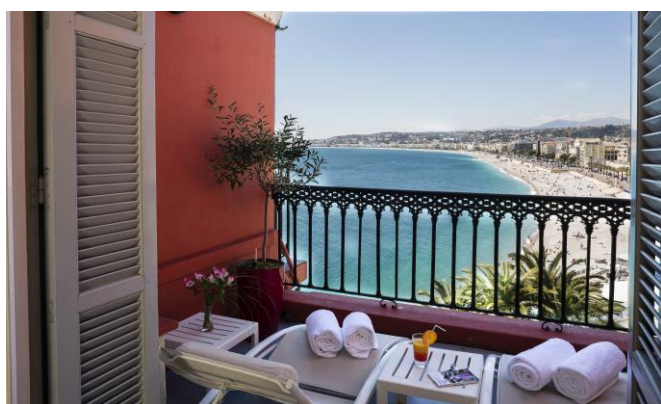
[illegible]

Découvrez également les autres hôtels du groupe

★★★★
HÔTEL SUISSE
NICE



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.

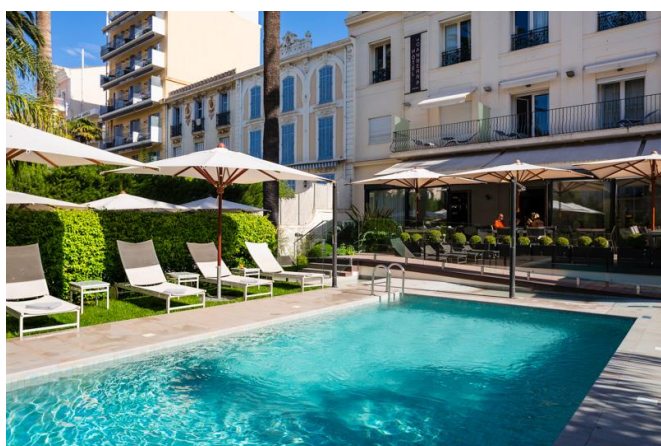


Promenade des Anglais
15, quai Raubà Capèu
06300 Nice – France
Tél : +33 (0)4 92 17 39 00
Fax : +33 (0)4 93 85 30 70
hotel.suisse@hotels-ocre-azur.com
www.hotel-nice-suisse.com

HÔTEL LE CANBERRA
CANNES



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

★★★★

HÔTEL *de* L'HORLOGE

AVIGNON



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/>



LES HÔTELS OCRE ET AZUR
www.hotels-ocre-azur.com

Avignon
Fréjus
Cannes
Nice