



LES ROCHES  
BLANCHES

CASSIS

VOTRE MARIAGE





## UNE VILLEGIATURE DEVENUE HÔTEL



Avec plus de 300 jours d'ensoleillement à l'année, la région Sud est idéale pour l'organisation de votre mariage.

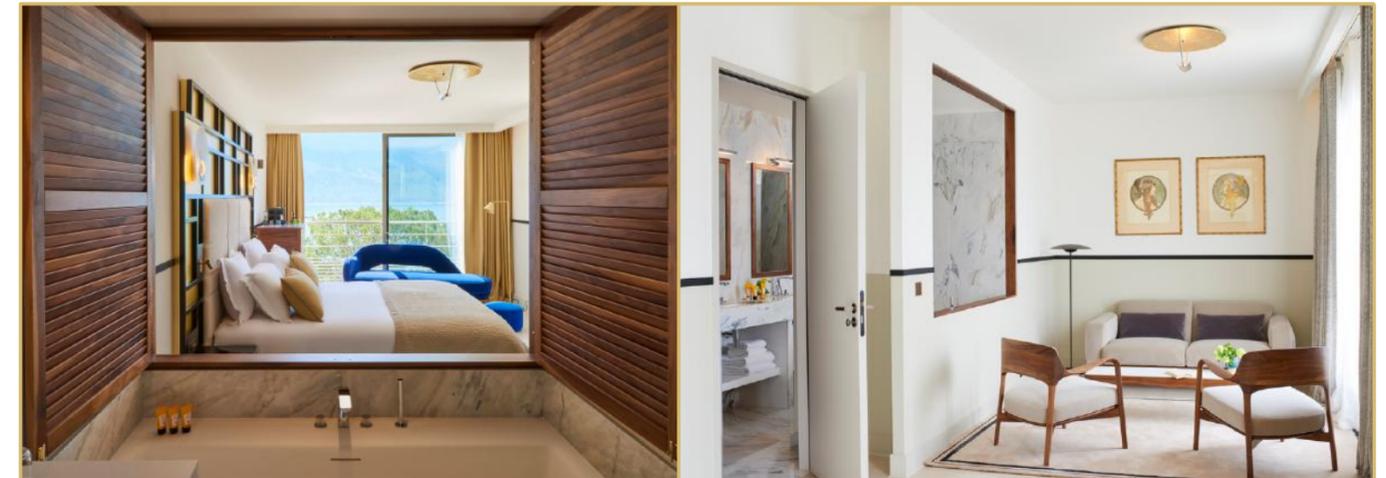
Au cœur d'un oasis de verdure et de quiétude, l'hôtel Les Roches Blanches vous offre la possibilité de privatiser tout ou partie de son domaine pour un événement exclusif et personnalisé.

Son panorama majestueux et ses nombreux espaces vous séduiront par leur architecture et leur situation unique au cœur de Cassis.

En choisissant de nous confier l'organisation de votre mariage, vous êtes assurés d'un service tout aussi attentif que professionnel grâce au savoir-faire et à l'implication de nos équipes.



## L'HEBERGEMENT



Nos 45 chambres et suites bénéficient d'un cadre d'exception propice à un séjour unique au cœur du Parc National des Calanques.

Leur ambiance apaisante où se marient matières nobles et mobilier design saura combler les plus hautes exigences.

Admirez la vue imprenable sur la grande bleue et laissez-vous bercer au rythme des vagues pour votre nuit de noces.

# LA VILLA CALA BIANCA



La Villa Cala Bianca est la villa idéale alliant intimité et confort. Située à l'écart, elle dispose de 4 chambres, 2 piscines extérieures chauffées, un accès mer, plusieurs terrasses et balcons ensoleillés, un hammam, une salle de fitness et une salle de massage.

Un service personnalisé et exclusif composé d'un majordome et d'une équipe de restauration seront à votre service pour que vous puissiez pleinement profiter de ce moment inoubliable.

Privatisation à partir de 8 000€ TTC par nuit (tarif évolutif selon la période et le nombre de convives).



Capacité maximale de restauration :  
- 30 personnes debout  
- 15 personnes assises



Superficie intérieure : 230m<sup>2</sup>  
Superficie extérieure : 250m<sup>2</sup>



## VOTRE COCKTAIL

VOTRE MOMENT DE CONVIVIALITE EN BORD DE MER



Imaginez vos invités réunis dans une atmosphère détendue et pétillante, des rires complices résonnant doucement. Un apéritif bien orchestré, empreint de délices culinaires et de rafraîchissements exquis, crée un moment magique où les cœurs se rencontrent avant même que le soleil ne se couche. L'apéritif, tel un prélude envoûtant, ouvre les portes à une expérience inoubliable et à une symphonie d'émotions partagées.



## L'ESPACE PETANQUE



La Pétanque est l'endroit idéal pour des apéritifs de mariage et des cocktails de bienvenue mémorables. Grâce à son atmosphère intime, son design élégant et champêtre, "La Pétanque" est le choix parfait pour des moments conviviaux et créer des souvenirs inoubliables.

Minimum de dépense en restauration à partir de 10 000€



Capacité maximale : 120 personnes debout



Superficie : 180m<sup>2</sup>



## LE LOUP BAR



Immergez-vous dans un décor où l'ombre douce des pins maritimes se mêle harmonieusement à la beauté infinie de l'horizon aquatique. Avec "Le Loup Bar", chaque moment devient une évasion paisible, où la tranquillité rencontre la sophistication.

Minimum de dépense en restauration à partir de 12 000€



Capacité maximale :

- 70 personnes debout
- 45 personnes assises



Superficie : 196m<sup>2</sup>



# SUGGESTIONS DE PIECES APERITIVES

## Pièces froides

Sablé au thym, chèvre frais à l'huile d'olive  
Bouchée de concombre au tartare de daurade royale  
Gaspacho de tomate au basilic  
Thon mi-cuit, condiment d'une niçoise  
Pissaladière à deux doigts  
Foie gras de canard, gelée à l'orange  
Blinis au tarama, citron vert  
Caviar d'aubergines à la menthe  
Soupe glacée de courgette, olive noire

## Pièces chaudes

Arancini au citron confit  
Samoussa poulet au raz el hanout  
Mini croque jambon-truffe  
Panisse de Marseille  
Barbajuan d'été à la ricotta  
Pizza à la mozzarella fumée  
Moules de Tamaris en persillade  
Frito misto de crevette, aioli

## Animation show cooking

Jambon San Daniel à la découpe, pain à la tomate  
Assortiments de mozzarella, et tomates de couleurs  
Atelier du fumoir, poissons fumés à la découpe  
Dégustation de risotto crémeux dans la meule de  
Parmesan  
Brochettes de viandes marinés au thym

## Pièces apéritives sucrées

Tartelette fraise vanille de Madagascar  
Tartelette amande et myrtille  
Tartelette chocolat, sarrasin soufflé  
Tartelette citron meringuée  
Panna cotta cerise et vanille  
Verrine poire, amande et fève de Tonka  
Chouquette au sucre  
Choux vanille caramel  
Verrine abricot amande  
Verrine Pêche rose

5€/pièce et/ou 20€/showcooking/personne

Choix de 5 pièces différentes maximum



## MENU FINGER FOOD

Mini «Pan bagnat»

Tartine aux rillettes de sardines

Courgettes farcies au fromage de chèvre

Navette au thon et crudités

Focaccia au romarin et mozzarella

Minestrone glacé au basilic

Aubergine fumée et huile de menthe

Pissaladière aux oignons confits

Verrine de crudités et anchoïade



Tartelette amande et myrtille

Tartelette chocolat croustillante

Tartelette citron meringuée

Grosse chouquette chantilly

Pavolva aux fruits de saison

60€/personne



## LE RESTAURANT LES BELLES CANAILLES



Plongez au cœur d'une scène d'élégance, où la vue imprenable sur la mer et le majestueux Cap Canaille crée une toile de fond saisissante. C'est ici que le chef déploie son art, vous proposant une carte gourmande imprégnée des saveurs méditerranéennes les plus authentiques. Les produits de la région, soigneusement sélectionnés, sont sublimés avec créativité pour offrir des créations culinaires qui résonnent avec l'âme de ce lieu enchanteur.

Minimum de dépense en restauration à partir de 17 000€



Capacité maximale:

- 70 personnes assises dans la salle
- 100 personnes debout dans la salle
- 90 personnes assises sur la terrasse
- 110 personnes debout sur la terrasse



Superficie de la salle : 195m<sup>2</sup>  
Superficie de la terrasse: 215m<sup>2</sup>



## VOTRE DINER

L'ART DE LA GASTRONOMIE ET DE L'AMOUR



Dans l'écrin magnifique du Cap Canaille, chaque plat devient un poème et chaque instant un trésor. En partageant un repas soigneusement élaboré, vous emmenez vos invités dans un voyage culinaire où chaque bouchée raconte une histoire. Au-delà de la délectation des papilles, le dîner crée un espace intime où les conversations se mêlent harmonieusement aux saveurs, renforçant les liens et les souvenirs.

# OFFRE DE RESTAURATION

## LES BELLES CANAILLES ET LE SALON CANAILLE

### SUGGESTION MENU MEDITERRANEE

#### Entrée

**Crevettes sauvages de Méditerranée,**  
à crues, bisque corsé en tartelette, condiment à la mélisse

OU

**Foie gras de canard**  
au vin de Cassis rosé, fruits de saison confit et pistaches

#### Plat

**Le loup de Méditerranée,**  
bouillon marin, artichauts violets, aioli à l'huile de pistache

OU

**Bœuf affiné 50 jours,**  
le faux filet à la plancha, la joue confite, carottes de couleurs,  
réduction au vin de Cassis.

#### Dessert

**Tarte au citron meringuée**  
confit acidulé et sorbet infusé aux zestes

OU

**Finger chocolat grand cru**  
gel passion, biscuit cacao extra moelleux, sorbet exotique vanille

90.00€/personne  
hors boisson

### SUGGESTION MENU PRESTIGE

#### Amuse bouche

**Caviar osciètre royal**  
concombre Noa, chèvre frais de l'arrière-pays, radis fanes

#### Entrée

**Asperges vertes de Provence,**  
cuite et crue, vinaigrette à l'œuf mollet, Culatello di Zibello, Pecorino

OU

**La brousse du Rove,**  
en ravioles, crème légère au vin blanc de Cassis, petits pois frais, coppa  
Corse

#### Plat

**Agneau des Alpilles**  
en deux façons, gnocchi au Parmesan, harissa, jus à la marjolaine

OU

**Entrecôte de bœuf affinée 50 jours,**  
artichauts violets en cocotte, cœur de sucrine à l'ail doux.

#### Dessert

**Millefeuille aux deux vanilles**  
arlettes croustillantes caramélisées et crème glacée Madagascar

OU

**La noisette du piémont**  
croustillant praliné fleur de sel et crème glacée infusée  
aux fèves de cacao

120.00€/personne  
hors boisson

## SUGGESTIONS DE BOISSONS

Coupe de champagne	20€
Forfait Vins de Cassis (2 couleurs au choix, 1 bouteille pour 2 personnes)	35€
Forfait Vins de Prestige (2 couleurs au choix, 1 bouteille pour 2 personnes)	50€
Cocktail (à l'unité, à choisir entre Spritz, Mojito ou Moscow Mule)	20€
Bouteille de Champagne, à partir de	120€
Droit de bouchon*	50€
Open bar	à partir de 50€/heure
Forfait soft (eau, jus, sodas)	18€

Le droit de bouchon\* est exprimé par contenance, une bouteille de 75cl sera donc à 50€ et un magnum à 100€



## LE SALON CANAILLE

La pièce, baignée de lumière naturelle, peut se transformer à votre guise, se métamorphosant pour accueillir vos dîners et cocktails dinatoires les plus exquis. Une terrasse couverte prolonge cette expérience captivante, où l'air salin et les vagues en toile de fond ajoutent une touche de magie à chaque rassemblement. Imaginez-vous dégustant des mets raffinés sous les étoiles, ou savourant des cocktails délicieusement préparés tout en admirant le scintillement de la mer à l'horizon.

Minimum de dépense en restauration à partir de 8 000€



Capacité maximale:

Théâtre	Banquet	Cocktail
60	50	60



Superficie : 88m<sup>2</sup>



# LA DIFFERENCE ROCHES BLANCHES

## NOS EQUIPES A VOTRE SERVICE

L'Hôtel Les Roches Blanches n'est pas simplement un hôtel, c'est une promesse d'évasion élégante et de moments mémorables. Niché au cœur d'un paysage côtier à couper le souffle, cet établissement incarne l'essence même du raffinement et du charme méditerranéen. C'est un refuge où le temps ralentit, où les soucis s'estompent et où les souvenirs s'épanouissent. Opter pour notre maison, c'est choisir une expérience inoubliable, une plongée dans l'élégance, l'authenticité et la beauté intemporelle de la Méditerranée.



## LA CONCIERGERIE



Cassis et sa région sont un terrain d'aventure. Afin de faciliter votre mariage, Matteo et Romain, nos concierges Clefs d'Or, sont ravis de vous assister pour donner libre cours à tous vos souhaits.

Ils vous accompagneront aussi bien dans la recherche d'activités que dans la recherche des prestataires (DJ, photographe, coiffeur, maquilleur etc...)

Ils sont également à votre service pour la gestion de vos déplacements : arrivée en bateau ou en petit train jusqu'à l'hôtel, transferts jusqu'à l'aéroport, voiture de collection jusqu'à la mairie...



## LA PATISSERIE



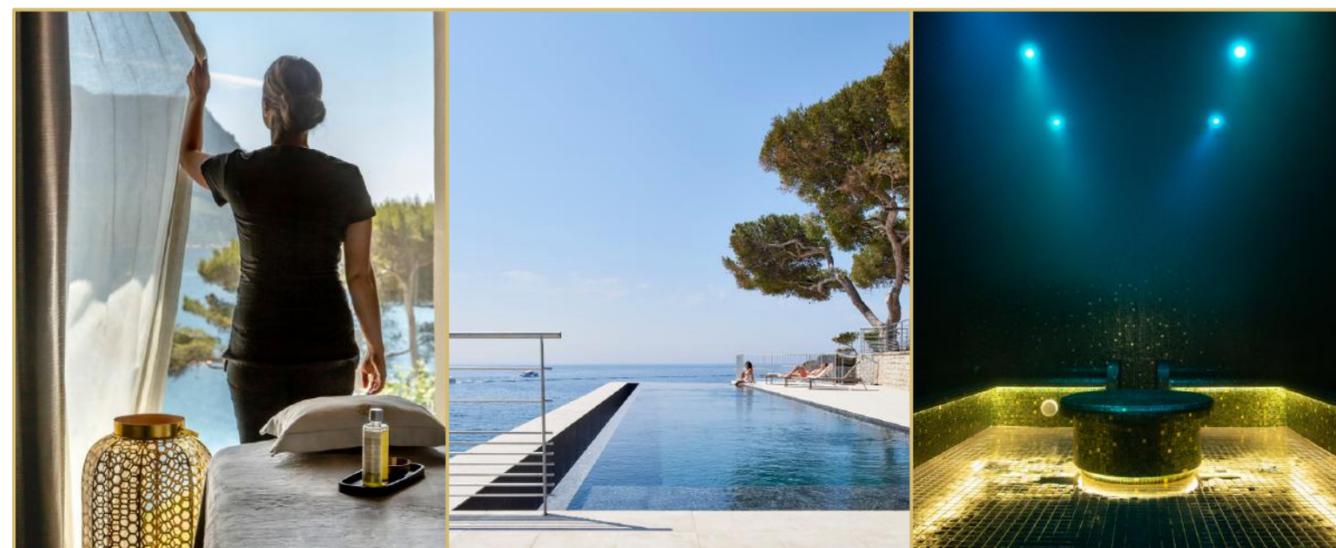
Notre chef pâtissier Valentin Fabry est heureux de créer des pâtisseries de qualité pour votre mariage.

Quelles que soient vos envies, le Chef saura vous éblouir : gâteau de mariage, assortiment de biscuits, pyramide de macarons...

Laissez libre cours à vos fantaisies...



## LE SPA SISLEY



Pour un massage dans une cabine de soin duo avec une vue dégagée sur le Cap Canaille ou pour une préparation et mise en beauté à l'occasion de votre mariage, profitez d'un moment relaxant aux mains expertes de nos praticiennes du Spa Sisley.

Pour un massage dans un cadre plus intime, notre spa se déplace jusqu'à la terrasse de votre chambre et vous propose un soin en extérieur surplombant la mer Méditerranée.

## INFORMATIONS GENERALES

L'organisation d'un mariage aux Roches Blanches est possible en dehors de la période estivale (du 1er Juillet au 31 Août).

Veuillez noter qu'une fin de musique à 23h00 est demandée (sauf en cas de privatisation totale de l'hôtel) ainsi qu'une limite de 70 décibels.

L'équipe de conciergerie se tient à votre entière disposition afin de vous mettre en relation avec les DJ, groupes et autres prestataires en qui nous avons pleinement confiance.

De 10 à 25 convives en intérieur ou extérieur : privatisation non obligatoire (sans la présence d'un DJ)

De 26 à 90 convives en intérieur ou extérieur : privatisation d'un espace de réception

La privatisation de l'hôtel inclut :

- 45 chambres et suites
- Petit-déjeuner servi sous forme de buffet

Tarif de la privatisation totale : à partir de 45 000€ par nuit (hors frais de restauration). Un minimum de 2 nuits est requis sur les weekends.



## COMMENT SE RENDRE AUX ROCHES BLANCHES ?

### En avion - Aéroport International

Marseille - Provence (MRS) : 50min

Toulon - Hyères (TLN) : 1h00

Nice - Côte d'Azur (NCE) : 2h00

### En train

Gare TGV Marseille - Saint-Charles : 35 min (32km)

Gare de Toulon : 40 min (45km)

Gare de Cassis : 10 min (4km)

### En bateau

Arrivée au port de Cassis puis transfert de quelques minutes jusqu'à l'hôtel.

### En voiture

Autoroute A50 - sortie 8 "Cassis" : 10min

Parking limité au tarif de 20€ par véhicule. Nous contacter pour plus de détails

Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à contacter :

**Le Service Commercial & Evènementiel**

+33 4 65 07 14 66

[commercial@hotelrbc.com](mailto:commercial@hotelrbc.com)

[www.roches-blanches-cassis.com](http://www.roches-blanches-cassis.com)