



LES ROCHES
BLANCHES

CASSIS

SEMINAIRES & EVENEMENTS



UNE VILLEGIATURE DEVENUE HÔTEL



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

Au cœur d'une 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 séminaire exclusif et personnalisé.

Son sublime panorama 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 évènement, vous êtes assuré d'un service tout aussi attentif que professionnel grâce au savoir-faire et à l'implication de nos équipes.



L'HEBERGEMENT - L'HOTEL

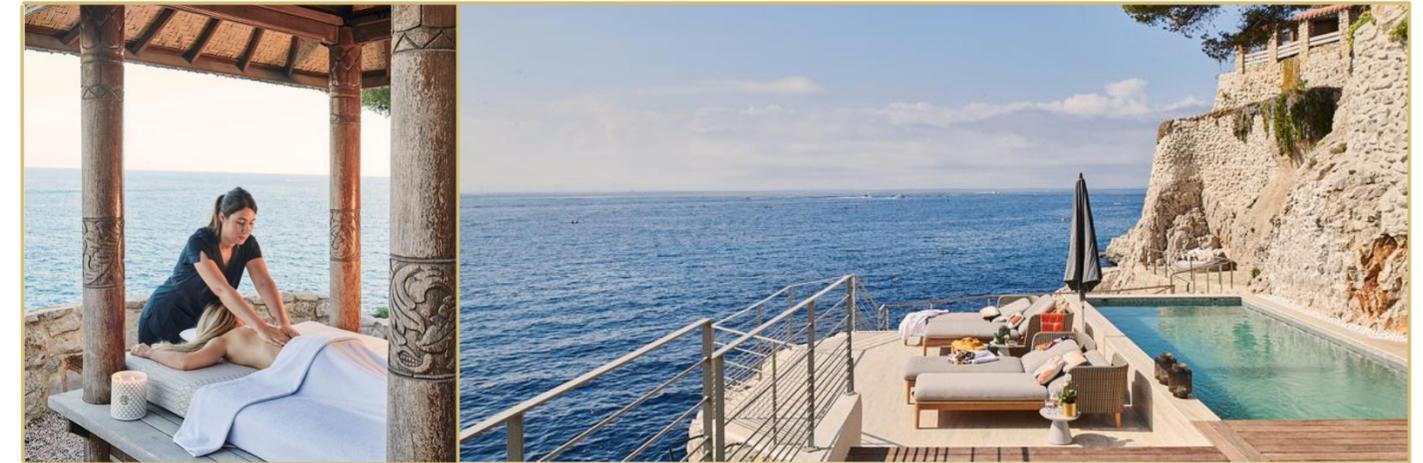


Nos 45 chambres et suites bénéficient d'un cadre d'exception propice à un séjour unique au cœur du Parc National des Calanques.

Leur ambiance apaisante où se marient matières nobles et mobilier design saura combler vos besoins et exigences.

Admirez la vue imprenable sur la grande bleue et laissez-vous bercer au rythme des vagues lors de votre événement.

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 : 230m²
Superficie extérieure : 250m²



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.

Idéal pour : déjeuner ou dîner assis, cocktail, brunch.

Privatisation à partir de 3 500€ TTC par service (tarif évolutif selon la période et le nombre de convives).



- 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 : 195m²
Superficie de la terrasse : 215m²



OFFRE DE RESTAURATION LES BELLES CANAILLES

5 pièces apéritives (par personne)	25€
Cocktail dinatoire (15 pièces par personne)	75€
Menu Calanques (entrée, plat, dessert)	75€
Menu Méditerranée (entrée, plat, dessert)	90€
Menu Prestige (entrée, plat, dessert)	120€
Assiette de fromages	18€
Gâteau à partir de (la part)	12€
Pièce montée (la part : 3 choux)	20€
Cocktail (à l'unité)	20€
Forfait boisson (vins de Cassis: 2 couleurs au choix, 1 bouteille pour 2)	35€
Forfait boisson (vins de Prestige : 2 couleurs au choix, 1 bouteille pour 2)	50€
Open bar	à partir de 50€/heure
Bouteille de Champagne, à partir de	120€
Forfait soft (eau, jus, sodas)	18€
Droit de bouchon*	50€

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



LE SALON CANAILLE

Optez pour une salle de réception entièrement modulable en fonction de vos besoins : disposition théâtre, banquet ou cocktail, tout est possible pour nos équipes.

Le Salon Canaille dispose d'une superficie de 88m² ainsi qu'une terrasse avec vue mer de 58m².

Idéal pour : conseils d'administration, COMEX, comités de direction, réunions d'équipes, vin d'honneur ou repas assis.

Privatisation à partir de 1 500€ TTC la journée complète (tarif évolutif selon la période et le nombre de convives).



Superficie : 88m²



Capacité maximale : *

Théâtre	Banquet	Cocktail
60	50	60

* Sous réserve des réglementations applicables

OFFRE DE RESTAURATION

LES BELLES CANAILLES - SALON CANAILLE

SUGGESTION MENU CALANQUES

Entrée

L'oreiller de la belle Cassidaine,

poulet fermier et poulpe, fèves et estragon

OU

Asperges vertes de Provence

jaune d'œuf bio et sabayon d'herbes anisées, tomme de brebis

Plat

Loup à la vapeur de mélisse

haricots coco au citron confit et oignons doux

OU

Paleron de bœuf Charolais

jus aux tomates confites, panisse

Dessert

La fraise et le citron vert

biscuit tendre et sorbet fraise

OU

Le café comme un cappuccino

croustillant praliné et crème glacée à la vanille

75.00€/personne
hors boisson

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 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

aux deux vanilles

OU

La noisette du piémont

croustillant praliné fleur de sel et crème glacée infusée aux fèves de cacao

120.00€/personne
hors boisson



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.

Idéal pour : expositions, repas entre collaborateurs, lancements de produits...

Privatisation à partir de 2 750€ TTC par service (tarif évolutif selon la période et le nombre de convives).



Capacité maximale :
- 70 personnes debout
- 45 personnes assises



Superficie : 196m²



L'ESPACE PETANQUE



L'espace Pétañque est entièrement modulable et vous permet de concevoir votre évènement selon vos envies. Ambiance musicale, éclairage, agencement : tout est personnalisable à votre convenance.

Idéal pour : vin d'honneur, apéritif ou cocktail dinatoire.

Privatisation à partir de 1 000€ TTC par heure



Capacité maximale : 120 personnes debout



Superficie : 180m²



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 l'anchois
Foie gras et fruits jaunes
Blinis au tarama, citron vert et poutargue
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

100.00 €/personne
hors boisson

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

20.00 €/personne/show

Pièces apéritives sucrées

Tartelette fraise et 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 et caramel
Verrine abricot amande
Verrine Pêche rose

* Liste non exhaustive



MENU FINGER FOOD

Mini «Pan bagnat»

Tartine aux rillettes de sardines

Verrine de ratatouille froide et œuf de caille

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 SALON OENOLOGIQUE

Ce salon entièrement boisé est le lieu idéal pour mener vos réunions dans un cadre chaleureux et intimiste.

Equipé de tout le matériel nécessaire, ce salon offre un confort optimal pour tous vos événements en petit comité.

Idéal pour : dégustation de vins, conseils d'administration, COMEX, comités de direction, réunions d'équipes

Privatisation à partir de 1 000€ TTC la journée complète (tarif évolutif selon la période et le nombre de convives).



Superficie : 29m²



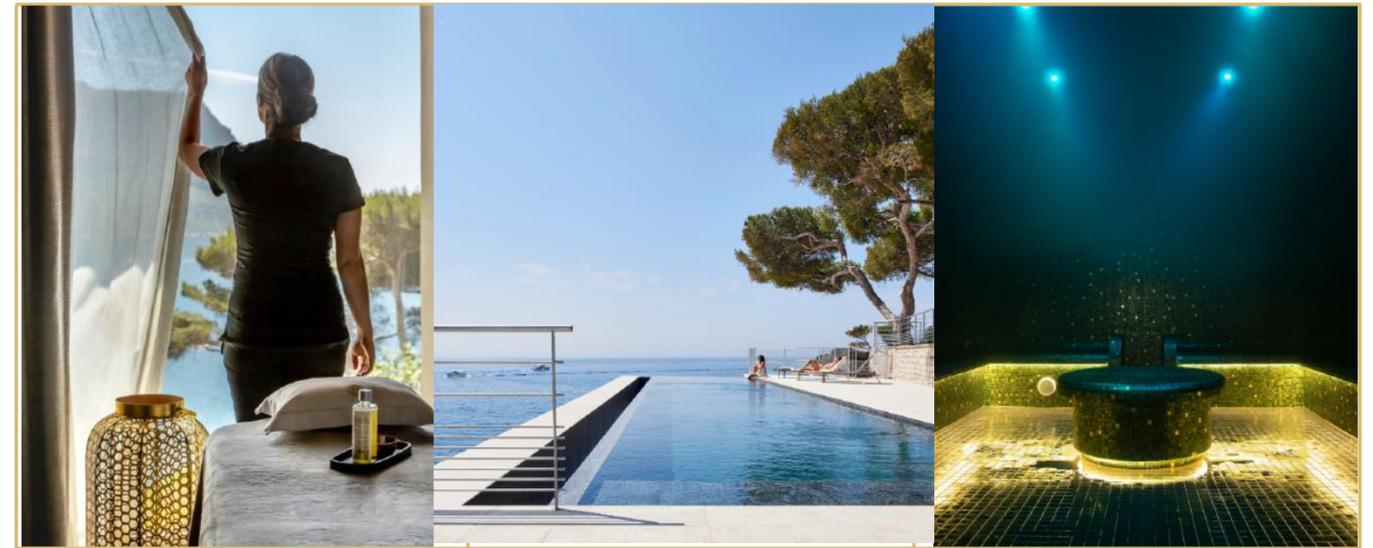
Capacité maximale : *

Bloc	Cocktail
12	20

** Sous réserve des réglementations applicables*



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.

LA CONCIERGERIE



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

Ils sont également à votre service pour la gestion de vos déplacements : transferts jusqu'à l'aéroport, arrivée en voiture de collection, arrivée en bateau au port de Cassis...



INFORMATIONS GENERALES

Sans privatisation de l'hôtel complet, tous les événements doivent se terminer à 23h00.

La privatisation de l'hôtel inclus :

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

> Tarif de la privatisation totale : à partir de 90 000€ pour deux nuits (obligatoire le week-end).

Tarif évolutif selon la période souhaitée. (hors frais de restauration)



L'hôtel Les Roches Blanches est fier d'être lauréat Clef Verte 2023



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 à l'hôtel 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

www.roches-blanches-cassis.com