



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Cocktails et Evènements 2026



“

Célébrer, annoncer et partager ...



Entre amis, pour les affaires ou en famille,
notre équipe saura répondre à chacune de vos envies.

Dans le village de Calas,
la Bastide Bourrelly est le lieu idéal pour séjourner dans
l'arrière-pays aixois. Il règne, au cœur de cette bastide, la
bienveillance et la générosité qui caractérisent les
villages de la Provence.

Inspiré par ce lieu authentique, ouvert comme sur une
place de village, le chef étoilé, passionné de sa région et de
son terroir conjugue gourmandise, hospitalité et bien-
être.

Bienvenue dans cette bastide qui célèbre l'art de vivre
provençal !

SOMMAIRE



MENUS	4 à 8
FORFAITS BOISSONS	9
NOS SALONS PRIVATIFS	10
PLAN D'ACCES	11
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	12



LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine





Nos pièces Cocktails →

Agapes

Gougères au fromage
Barbajans « au vert »
Socca de pois chiche
Pizzette soufflée tapenade
Tartelette légumes anchoïade
Feuilletés assortis

Petits pains et finger Food

Croq'truffes
Pissaladière « comme à Nice »
Pan Bagna « comme victoria »
Focaccia Jambon / parmesan /
tapenade

Cuillères et verrines

Acras de poissons, sauce tartare
Tartare de thon « velouté
d'amandes »
Le bocal de Brandade de morue
truffée
Taboulé de poulpe aux herbes et
citron
Le veau Vitello tonnatto
Concombre rafraîchi à la brousse

* Choix identique pour l'ensemble des convives
Menu non contractuel

Nos formules

Formule « Pour l'apéritif » 10 pièces

6 pièces : agapes , Petits pain et finger Food
4 pièces Cuillères et verrines
42€ / personne (hors boissons)

Formule « Plaisir » 15 pièces

10 pièces : agapes , Petits pain et finger Food
5 pièces Cuillères et verrines
55€ / personne (hors boissons)

Formule « Privilège » 20 pièces

10 pièces : agapes , Petits pain et finger Food
6 pièces Cuillères et verrines
4 pièces desserts cocktail
65€ / personne (hors boissons)



Nos plats



Plats chauds en petites portions * :

Barigoule d'artichauts de tradition

Bourride provençale

Bouillabaisse

Raviole aux herbes « sauce Jambinoti »

Risotto d'épeautre aux champignons

Paleron de bœuf « cuit longuement » déclinaison de carotte

Agneau « cuit longuement » purée de pomme de terre

Plateau de fromages * :

Sélection de fromages de nos terroirs 10€ / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel

Nos Formules :

2 plats au choix : 32 € / personne

3 plats au choix : 38 € / personne

4 plats au choix : 44 € / personne

5 plats au choix : 50 € / personne

Nos pièces cocktails sucrées

Desserts cocktails*

Paris Brest
Tarte au chocolat
Eclairs assortis
Douceur aux fruits
Royal « Pur chocolat »
Tarte citron
Tarte aux fruits de saison
Choux vanille
Baba au rhum
Tiramisu

5€ / pièce

* Choix identique pour l'ensemble des convives





Nos Gâteaux



Gâteaux au choix

Chocolat, Fraisier, Charlotte, Saint Honoré,
Paris Brest, Savarin...

Accompagné de glace ou sorbet, mignardises
25€ / personne

Pièce montée,
Accompagnée de glace ou sorbet, mignardises
28€ / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives

Forfait boissons*

Le forfait "Découverte "

Un apéritif Maison

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 55 € / personne

Le forfait "Plaisir en Provence"

Une coupe de champagne

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 70 € / personne

Forfait "Grands Vins"

Une coupe de Champagne

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Vin de dessert

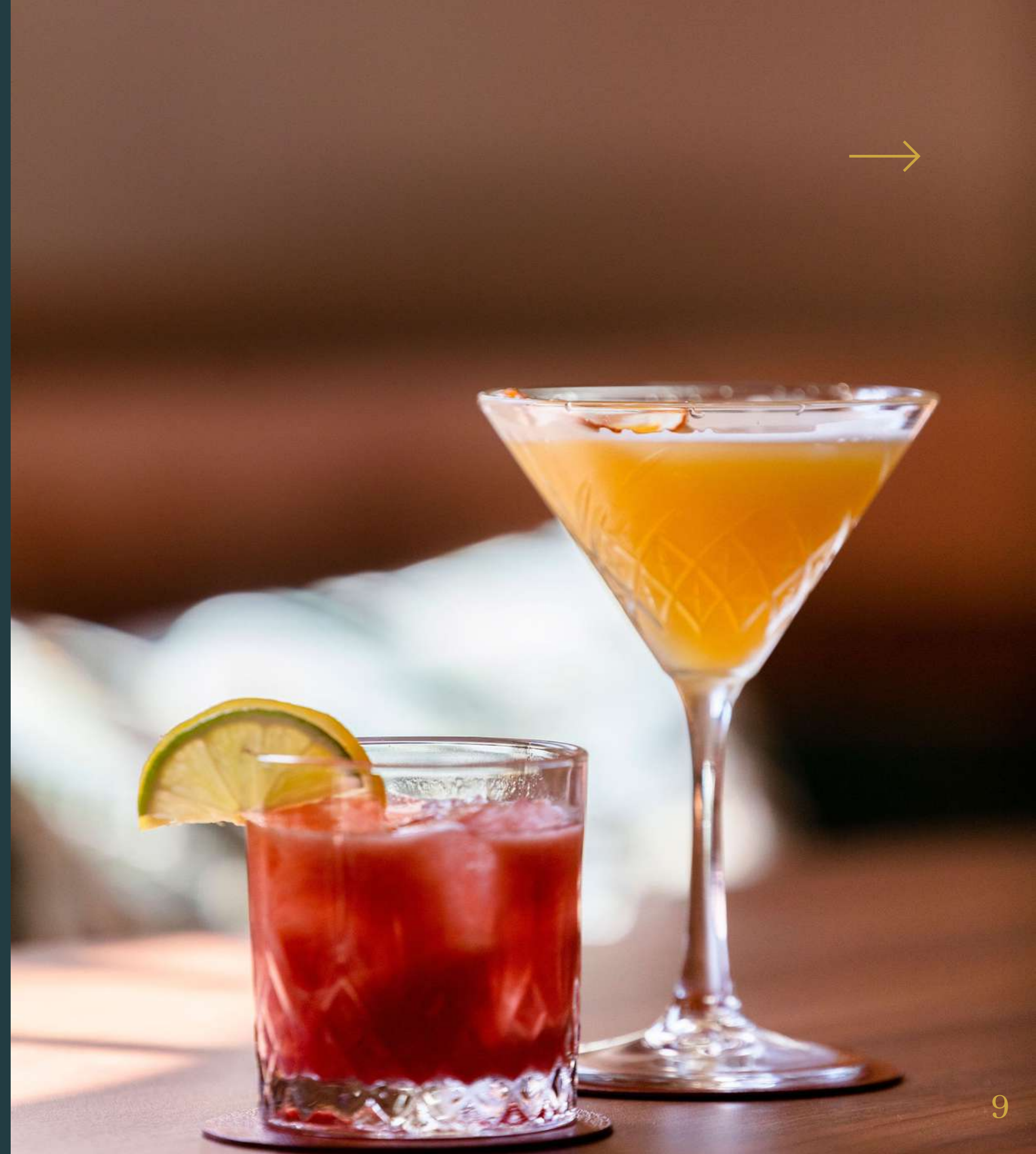
Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 95 € / personne

* Choix identique pour l'ensemble des convives

À noter : les forfaits comprennent une bouteille de vin dans la limite d'une pour 3 personnes

Eaux et boissons chaudes à discrétion



Dans notre écrin chaleureux au cœur d'un village provençal, profitez de la convivialité naturelle de nos différents lieux d'échange et de partage lors de vos séminaires, journées d'études, formations, comités de direction, repas d'entreprise ou encore soirée cocktail.

Equipements inclus : Wifi, Paperboard, Ecran ou Vidéoprojecteur, Fournitures de bureau, Machine à café

Salon(s)	 Surface	 Boardroom	 Théâtre	 U	 Repas assis	 Cocktail
Salon Cabriès	68 m²	40	55	40	50	60
Salon l'Arbois	30 m²	20	20	18	20	24



Destination Calas en Provence



L'hôtel et restaurant La Bastide Bourrelly à Calas vous invite dans l'arrière pays aixois où se révèlent l'esprit et l'art de vivre provençal.

Comment venir ?



Aéroport Marseille Provence à 15
minutes



A51 ou D8n



Gare TGV d'Aix en Provence
à 5 minutes

Gare TGV Marseille Saint Charles à 25
minutes

Conditions Générales de Vente



Réservation – Acompte :

Pour mieux satisfaire notre clientèle, nous demandons à ce que la réservation des prestations choisies soit confirmée par écrit, un acompte devra être versé pour confirmation de 50% de notre devis TTC, dans les 15 jours suivant la date d'envoi de notre devis.

Passé ce délai, nous pourrions disposer de la salle sans autre préavis. Toute réservation acceptée et non résiliée moins de 30 jours avant la date de la manifestation entraîne, quelle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Confirmation du nombre de couverts : le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours à l'avance et servira de base pour la facturation définitive.

Notez que cet effectif ne devra être inférieur à 70% du devis initial. En cas d'annulation partielle supérieure, une nouvelle proposition de devis pourra être soumise par l'Etablissement.

Conditions de règlement :

Un acompte de 50% à la réservation et le solde 7 jours avant la manifestation.

JURIDICTION COMPETENTE (REGLEMENT DES LITIGES)

En application de la loi n°2016-301, le client peut, s'il le souhaite et sans que cela ne soit obligatoire, avoir recours au médiateur de la consommation concernant les litiges issus de la consommation, dont les coordonnées sont les suivantes : MTV MEDIATION TOURISME VOYAGE - CS 30958 -75383 PARIS cedex 08 -

<https://www.mtv.travel>

La Bastide Bourrelly - Mathias Dandine –Place Albert Florens – 13480 Calas - Cabriès

TEL : +33 (0)4 42 69 13 13 - SIRET : 95115469200017 - TVA intracommunautaire : FR32951157692

Email contact@labastidebourrelly.com

Notre société acquittant la TVA sur les débits, nous remercions par avance notre aimable clientèle de son obligeante ponctualité.

En cas de retard de règlement et conformément à la loi n 92 1442 du 31 décembre 1992 applicable dès le 1er juillet 1993 réglementant les délais de paiement fournisseurs, des intérêts de retard d'un montant de 6% par mois à partir de la date de facture seront ajoutés au montant de la facture.



LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine





LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

La Bastide Bourrelly – Mathias Dandine

Place Albert Florens - 13480 Calas

Tel : 04 42 69 13 13

Email : contact@labastidebourrelly.com

www.labastidebourrelly.com

Siret : SRL AUBERGE BOURRELLY 951 157 692 000 10 TVA intracommunautaire : FR32951157692

