



LA BASTIDE BOURRELLY  
Mathias Dandine

Menus Grandes Tables 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 6
FORFAITS BOISSONS	7
NOS SALONS PRIVATIFS	8
PLAN D'ACCES	9
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	10



LA BASTIDE BOURRELLY  
Mathias Dandine



# Menu 01\*



Les Agapes...

\*\*\*

Tartelette d'huître et veau au citron, Pousse de cresson et vinaigrette à l'huître

\*\*\*

La raie farcie à l'oseille, Arancini de petit épeautre aux Sparasis Crépu, Jus brun d'arrête et câpres frits

ou

Le filet de taureau, râpée de poutargue, poireau de la ferme de Lucs, Petit de ragout de coquillages de Camargue aux algues, Jus au vin rouge à la façon des mariniérs

\*\*\*

Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru et mûre, Sorbet et émulsion mûre, poudre de menthe

Au tarif de 120€ / personne

Fromage de notre sélection suppl. 15€ / personne

\* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel

# Menu 02\*

Les Agapes...

\*\*\*

Salade tiède d'artichaut au basilic, Seiche à la flamme,  
bouillon d'une barigoule au vert

\*\*\*

"Soupe borgne" d'oeuf mollet pané au fenouil, Aïoli et  
gressin frotté à l'ail

\*\*\*

Loup cuit braisé aux parfums de Kumquat, Butternut,  
noisettes et sabayon pointe d'estragon, Jus de courge rôtie

ou

Le filet de taureau, râpée de poutargue, poireau de la  
ferme de Luces, Petit ragout de coquillages de Camargue  
aux algues, Jus au vin rouge à la façon des mariniers

\*\*\*

La poire, en sphères et gel dans son jus, Biscuit madeleine,  
granité orgeat, espuma parfumée à la poire

Au tarif de 140€ / personne

Fromage de notre sélection suppl. 15€ / personne

\* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel





# Menu 03\*



Les Agapes...

\*\*\*

Salade tiède d'artichaut au basilic, Seiche à la flamme,  
bouillon d'une barigoule au vert

\*\*\*

Gros gnocchis aux cèpes rôtis, émulsion de persillade, jus  
de viande

*(option végétarienne)*

\*\*\*

Le canard Burgaud rôti, Figues confites au miel et céleri  
truffé, Jus de confisage aux figues

\*\*\*

Loupe cuit braisé aux parfums de Kumquat Butternut,  
noisettes et sabayon pointe d'estragon, Jus de courge rôtie

\*\*\*

Soufflé à la figue, craquelin vanille et tonka, Sorbet aux  
herbes et jus de Banyuls

Au tarif de 165€ / personne

Fromage de notre sélection suppl. 15€ / personne

\* Choix identique pour l'ensemble des convives

Menu non contractuel

# 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 m <sup>2</sup>	40	55	40	50	60
Salon l'Arbois	30 m <sup>2</sup>	20	20	18	20	24



# Destination Calas en Provence

L'hôtel et restaurant La Bastide Bourelly 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 Magdeleine – Mathias Dandine 2 rondpoint des charrons 13420 Gémenos

Tel : 04 42 32 20 16 - Email [contact@relais-magdeleine.fr](mailto:contact@relais-magdeleine.fr)

Siret : SAS MACA 850 8842 626 TVA intracommunautaire : FR50850042626

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  
Place Albert Florens - 13480 Calas  
Tel : 04 42 69 13 13  
Email : [contact@labastidebourrelly.com](mailto:contact@labastidebourrelly.com)  
[www.labastidebourrelly.com](http://www.labastidebourrelly.com)

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

