



LA BASTIDE BOURRELLY

Mathias Dandine

Menus Grandes Tables 2024



“ 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 mariniers

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 mariniérs

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 50 € / personne

Le forfait "Plaisir en Provence"

Une coupe de champagne

Vin Blanc, Vin rouge, Vin rosé

Eaux Minérales et boissons chaudes

Au tarif de 66€ / 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 90 € / 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)	 m² Surface	 Boardroom	 Théâtre	 U	 Repas assis	 Cocktail
Salon Cabriès	60 m²	40	50	36	50	60
Salon l'Arbois	40 m²	20	30	18	30	40



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 l'arrivée du groupe.

Conditions d'annulation totale :

Toute annulation devra être formulée par email ou courrier écrit et confirmée par l'hôtel.
- Pour toute annulation notifiée plus de 3 mois avant la date d'arrivée : pas de frais.
- En cas d'annulation signalée entre 3 mois et 1 mois avant la date d'arrivée : 50% du montant total de du dernier devis seront facturés.
- Annulation à moins d'1 mois avant événement : la totalité du montant du dernier devis validé sera du à titre d'indemnités.
En cas de départ anticipé ou de non présentation, la totalité du montant du séjour confirmé sera due.

Conditions d'annulation partielle :

Hôtel et séminaire :
- Jusqu'à 1 mois avant événement : le nombre et la liste des personnes hébergées pourront évoluer avec maintien du tarif proposé, dans la mesure où la diminution de chambres et/ou couverts n'excède pas 50% de l'effectif du dernier devis.
- Au-delà, une nouvelle proposition de devis pourra être soumise par l'Établissement. Ainsi, le nombre de chambres et couverts confirmés 1 mois avant événement servira de base minimale de facturation en cas d'annulation partielle ou désistement de personnes hébergées.
Restaurant :
- Jusqu'à 7 jours avant événement : le nombre définitif de convives devra être confirmé et servira de base de facturation définitive en cas d'annulation partielle ou de désistement. 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'Établissement.

La Bastide Bourrelly – Mathias Dandine
Place Albert Florens - 13480 Calas - Cabriès
Tel : 04 42 69 13 13 - Email : contact@labastidebourrelly.com

Siret : SRL AUBERGE BOURRELLY 951 157 692 000 17 TVA intracommunautaire : FR32951157692

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

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.

