



CHATEAU DE
BERNE

—
EN PROVENCE
—

TERRE
D'ÉVÉNEMENTS







SITUATION & ACCES



Gare TGV Les Arcs-Draguignan : 25min

Aéroport Nice : 1h15

Aéroport Marseille : 1h30

Aéroport Toulon : 1h

Aérodrome Saint Tropez : 1h

TRANSFERT AEROPORT

Voiture 1 à 6 places

Château de Berne – Aéroport Nice 210€

Château de Berne – Aéroport Marseille 270€

Château de Berne – Aéroport Toulon Hyères 204€

TRANSFERT GARE TGV

Château de Berne – Gare Aix 264€

Château de Berne – Gare des Arcs 72€

I L S N O U S O N T F A I T C O N F I A N C E

ERNST & YOUNG

Carrefour

Allianz

Casino

AIRBUS

CAISSE D'EPARGNE

TF1

FAITES VIVRE A VOS COLLABORATEURS UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE

HÔTEL



27 Chambres et Suites Relais&Châteaux



Bastide des Gomberts 4 chambres

RESTAURANTS



2 Restaurants & 1 école de cuisine



Chef étoilé Benjamin Collombat



Bar

ACTIVITES



Spa Cinq Mondes de 800m²



Piscines extérieure et intérieure



Fitness center



Visite de cave & dégustation



Randonnées



VTT, Tennis, Tennis de table

Wifi gratuit – Parking gratuit

- Un évènement dans un écrin de verdure, permettant un dépaysement et une concentration maximale
- A 1h30 des aéroports Nice | Toulon | Marseille
- Accès facile en bus | Stationnement gratuit
- Hélisurface | 15 minutes de vol depuis St Tropez
- WIFI gratuit



CHATEAU DE
BERNE

—
EN PROVENCE
—

DECouvrez
LES LIEUX

L'HÉBERGEMENT



10 chambres Classique : 25m²

8 chambres Deluxe : 30m² avec terrasse ou balcon

6 Junior Suite : 35 m² avec terrasse ou balcon et coin salon

1 Suite Familiale : 60m² - 2 chambres communicantes

2 Suites Prestige : 70m² terrasse tropézienne et salon séparé



CHAMBRES DELUXE BASTIDE



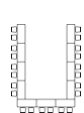
BASTIDE DES GOMBERTS



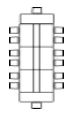
SE REUNIR

LA SALLE DES VIGNES

Terrasse privée vue vigne
37m2



10 pers



12 pers

LA SALLE DES PORTRAITS

L'ancienne cave du domaine
66 m2



20 pers



26 pers



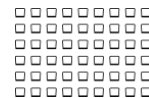
35 pers



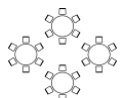
14 pers

LA SALLE BACCHUS

Vue panoramique sur les chais
230 m2



130 pers



130 pers

SE RESTAURER

LE JARDIN DE BENJAMIN



LE JARDIN DU JASMIN
288m²



LA SALLE BACCHUS
230m²



Restaurant étoilé Michelin | Restaurant Bib Gourmand Michelin



CHATEAU DE
BERNE
—
EN PROVENCE
—

ORGANISEZ
VOS REUNIONS

COMITE DE DIRECTION LUXE

Jusqu'à 15 personnes

FORMAT LUXE & GASTRONOMIQUE

Chambre Deluxe et/ou Junior Suites

&

Repas & pauses gastronomiques

&

Location de salle

Options :

- a. Café d'accueil
- b. Formule cocktail déjeunatoire ou dinatoire
- c. Apéritif gastronomique
- d. Visite VIP (comité de Direction 15 pers maximum) : découverte des activités vitivinicoles, visite des chais, visite de la cave privée du propriétaire, découverte des tâches du vigneron et/ ou de l'œnologue, dégustation 6 vins avec amuse-bouche

GROUPE DE 6 A 130 PERSONNES

FORMAT GASTRONOMIQUE

Chambre Classique

&

Repas & pauses Gastronomiques

&

Location de salle

Options :

- a. Café accueil
- b. Formule cocktail déjeunatoire ou dinatoire
- c. Apéritif Gastronomique ou Provençal
- d. Visites de cave

FORMAT TRADITION

Chambre Classique

&

Repas & pauses Tradition

&

Location de salle

Options :

- a. Café accueil
- b. Formule cocktail déjeunatoire ou dinatoire
- c. Apéritif Provençal ou Tradition
- d. Visites de cave

Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

CAFE ACCUEIL

MATIN

GASTRONOMIQUE

18€ / pers

Café & Thé & Jus de fruits « Milliat »



Fruits frais



Madeleines



Viennoiseries « maison »



Pancakes

TRADITION

10€ / pers

Café & Thé & Jus de fruits



Viennoiseries

Ces menus sont à titre d'exemples, sujet à modifications selon les produits de saison. Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

PAUSE CAFE

MATIN

GASTRONOMIQUE

18€ / pers

Café & Thé & Jus de fruits « Milliat »



Buffet de brioches



Cake du matin



Fruits secs & fruits frais



Touche salée du Chef Benjamin

TRADITION

10€ / pers

Café & Thé & Jus de fruits



Buffet de brioches



Cake du matin



Fruits secs & fruits frais

APRES-MIDI

GASTRONOMIQUE

18€ / pers

Café & Thé & Jus de fruits « Milliat »



Cake de l'après-midi



Fruits secs & fruits frais



Touche sucrée du Chef Pâtissier Eric

TRADITION

10€ / pers

Café & Thé & Jus de fruits



Cake de l'après-midi



Fruits secs & fruits frais

Ces menus sont à titre d'exemples, sujet à modifications selon les produits de saison. Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

APERITIF

1H

APERITIF TRADITION

18€ / pers

5 pièces cocktail salées à choisir dans la liste



Vin du Domaine « Terres de Berne »



Softs

APERITIF PROVENÇAL

22€ / pers

8 pièces cocktail salées provençales

Gressins | Légumes sauces provençales | Croque-monsieur provençal | Focaccia | Chips de socca | Tomate-cerise au caramel | Tarte pissaladière | Panisse à l'olive



Apéritif provençal



Softs

APERITIF GASTRONOMIQUE

26€ / pers

12 bouchées à choisir dans la liste



1 coupe de Champagne



Softs

Ces menus sont à titre d'exemples, sujets à modifications en fonction des produits de saison. Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

GROUPE DE 6 A 130 PERSONNES

MENU GASTRONOMIQUE MIDI

65€ / pers

MENU TRADITION MIDI

45€ / pers

MENU GASTRONOMIQUE SOIR

75€ / pers

MENU TRADITION SOIR

45€ / pers

Inclus :

1/4 bouteille de vin cuvée « Terres de Berne »
Eau minérale / Café / Thé

Options :

Assiette de fromages de nos régions	9€/pers
1/4 bouteille de vin cuvée « Château de Berne »	4€/pers



Ces menus sont à titre d'exemples, sujets à modifications en fonction des produits de saison. Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

GROUPE DE 36 A 130 PERSONNES

MENU GASTRONOMIQUE

65€ / pers

Terrine de foie gras, chutney de fruits de saison et
toasts melba

OU

Œuf parfait, crémeux de champignons à l'huile de
truffe

...

Filet de bœuf, pomme Anna et pétale d'oignon
acidulé, jus de bœuf

OU

Dos de cabillaud, viennoise noisette, sabayon au
citron et mousseline de pomme de terre fumée

...

Eclair pistache

OU

Tarte aux fruits de saison, coulis et glace

Inclus:

1 verre de Terres de Berne
Eau minérale / Café / Thé

MENU TRADITIONNEL

45€ / pers

Poireaux fondants, sauce gribiche, croustilles de
pain et câpres frits

OU

Œuf poché, velouté de carotte à l'huile d'amandon,
lard paysans et copeaux de carottes

...

Ballotine de volaille, légumes de saison cuisinée à la
marjolaine, jus de volaille

OU

Lieu noir en croûte de pain, sauce vierge de saison,
jeune pousse d'épinard

...

Tiramisu

OU

Pavlova aux fruits de saison

Inclus:

25 cl de Terres de Berne
Eau minérale / Café / Thé

Options:

Sélection de fromages

9€ / pers

25 cl de Château de Berne

4€ / pers

Ces menus sont à titre d'exemples, sujets à modifications en fonction des produits de saison. Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

FORMULE COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE
2H30

COCKTAIL GASTRONOMIQUE

75€ / pers

15 pièces salées



5 pièces sucrées



2 ateliers culinaires



Vin pétillant et crème de fruits



Vin du Domaine « Terres de Berne »



Eau minérale



Jus de fruits



Sodas

COCKTAIL TRADITION

55€ / pers

8 pièces salées



4 pièces sucrées



1 atelier culinaire



Vin pétillant et crème de fruits



Vin du Domaine « Terres de Berne »



Eau minérale



Jus de fruits



Sodas

Options :

Pièce cocktail supplémentaire 3.5€/pièce/pers

Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.

LES PIECES COCKTAIL SALEES

1. Choux - craquelin parmesan / Crème St-Môret aux herbes
2. Crackers / condiment salsa
3. Billes gaspacho / pousse de basilic
4. Billes melon pastèque / jambon cru
5. Croque-monsieur jambon / comté / truffe
6. Tataki de thon laqué / pané au sésame
7. Tataki de bœuf mariné / sauce saté
8. Maki saumon / avocat / wasabi
9. Blinis / crème fouettée herbes et citron / saumon fumé
10. Encornets / chorizo / aioli
11. Panisse à l'olive
12. Tartelette caviar d'aubergine
13. Tartelette pissaladière
14. Tomates confites à l'huile de vanille
15. Pomme de terres fumées / crème au lard
16. Gravlax de saumon / mousseline au wasabi et citron vert
17. Gambas en tempura
18. Keftas de bœuf
19. Cheesecake au fromage de chèvre / sablé aux amandes
20. Macarons foie gras
21. Focaccia toastée sur l'idée du pan con tomate

LES PIECES COCKTAIL SUCREES

1. Tarte citron
2. Opéra
3. Chou Paris-Brest
4. Crème brûlée
5. Entremet royal chocolat
6. Esprit Forêt Noire, chantilly
7. Tarte au chocolat au lait, passion
8. Macaron
9. Baba tube
10. Soupe de fruits

LES ATELIERS CULINAIRES

1. Coques à la plancha / ail / laurier
2. Huîtres fines de Claire / pain au seigle / échalotes au vinaigre
3. Gambas snackées / sauce vierge de saison
4. Encornet au barbecue / persillade
5. Espadon mi-cuit / marinade Thai
6. Jambon cru / toast / beurre doux
7. Poitrine d'agneau confite / Harissa
8. Tartare de bœuf / condiments
9. Foie gras poêlé / réduction de vin du Domaine aux épices
10. Ratatouille / espuma basilic / pommes pailles

Un choix unique des menus doit être effectué pour l'ensemble des participants.



CHATEAU DE
BERNE
—
EN PROVENCE
—

PROFITEZ
DES ACTIVITES

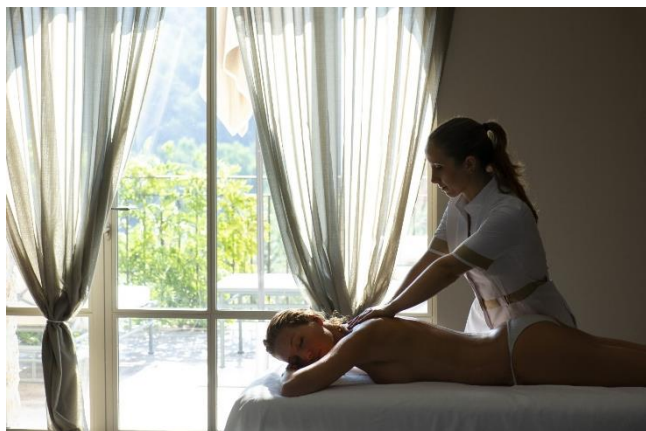


LE SPA

CINQ MÔNDES
SPA PARIS

- ❖ Havre de paix de 800m²
- ❖ 5 cabines de soins
- ❖ Piscine intérieure

- ❖ Jacuzzi
- ❖ Hammam & sauna
- ❖ Espace relaxation



LA CAVE

VISITE VIP

Comité de Direction 15 pers max | 130 euros par personne
Découverte des activités vitivinicoles, visite des chais, visite de la cave privée du propriétaire, découverte des tâches du vigneron et/ou de l'œnologue, dégustation 6 vins avec amuses bouches

VISITE DE CAVE & DECOUVERTE 3 VINS

1h | 12 euros par personne
visite des chais et dégustation 3 vins (17h)

DEGUSTATION DE LA VIGNE AU VIN

2h30 | 30 euros par personne
Passage dans les vignes, visite des chais, dégustation 6 vins

ASSEMBLAGE GAGNANT

3h | 95 euros par personne
Visite technique de la cave, concours de création de vins



L'ECOLE DE CUISINE

Accompagné par nos Chefs, vous apprenez et échangez en toute convivialité dans le cadre enchanteur de notre cuisine d'autrefois. Vous partagez, ensuite, avec d'autres convives vos réalisations, agrémentés des vins du domaine.



ACTIVITES INCENTIVE

ATELIERS - Atelier du lavandier | Les Olivades | Atelier du parfumeur | Le mondial de pétanque | Maître Savonito | Saveurs de la garrigue

ESCAPE GAME - Les principes du jeu ont été adaptés aux groupes avec l'avantage de faire jouer jusqu'à 100 personnes au même jeu en même temps et dans le même espace

TERRE & MER - Découverte de L'Esterel en Buggy, retour en zodiaque avec une halte dans les calanques

CARRIOLE - Dans le sud, nous appelons « Carriole » tout engin construit de bric et de broc. Ici, c'est bien en carton que vous allez concevoir vos bolides, de la F1 en passant par les chars ou tout autre véhicule non identifié

ISLAND ADVENTURE - Répartis en équipes de couleur, les participants seront confrontés à des défis variés et devront faire preuve de force mentale et d'agilité physique pour venir à bout du challenge.

CASINO - Ce sont bien les principes de jeu du poker, du yams, de la roulette et du blackjack qui ont été adaptés à la Provence

...

Demandez la brochure complète de notre partenaire Esterel Aventures et vivez des expériences différentes.





CHATEAU DE
BERNE

—
EN PROVENCE
—

C H E M I N D E S I M B E R T S
83780 FLAYOSC - +33 (0)4 94 60 43 75
GROUPESETSEMINAIRES@CHATEAUBERNE.COM
W W W . C H A T E A U B E R N E . C O M