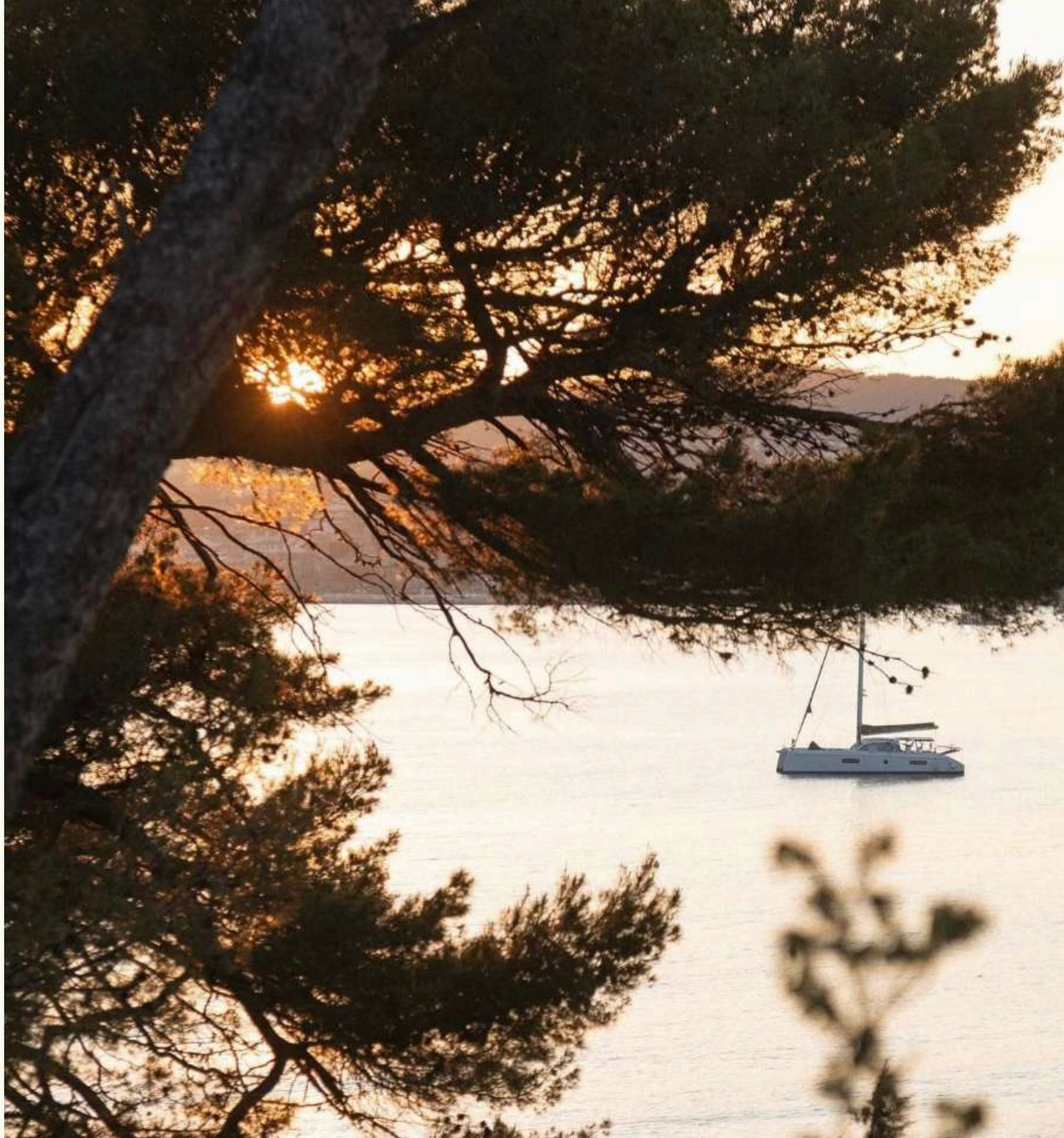
HOSTELLERIE LA FARANDOLE

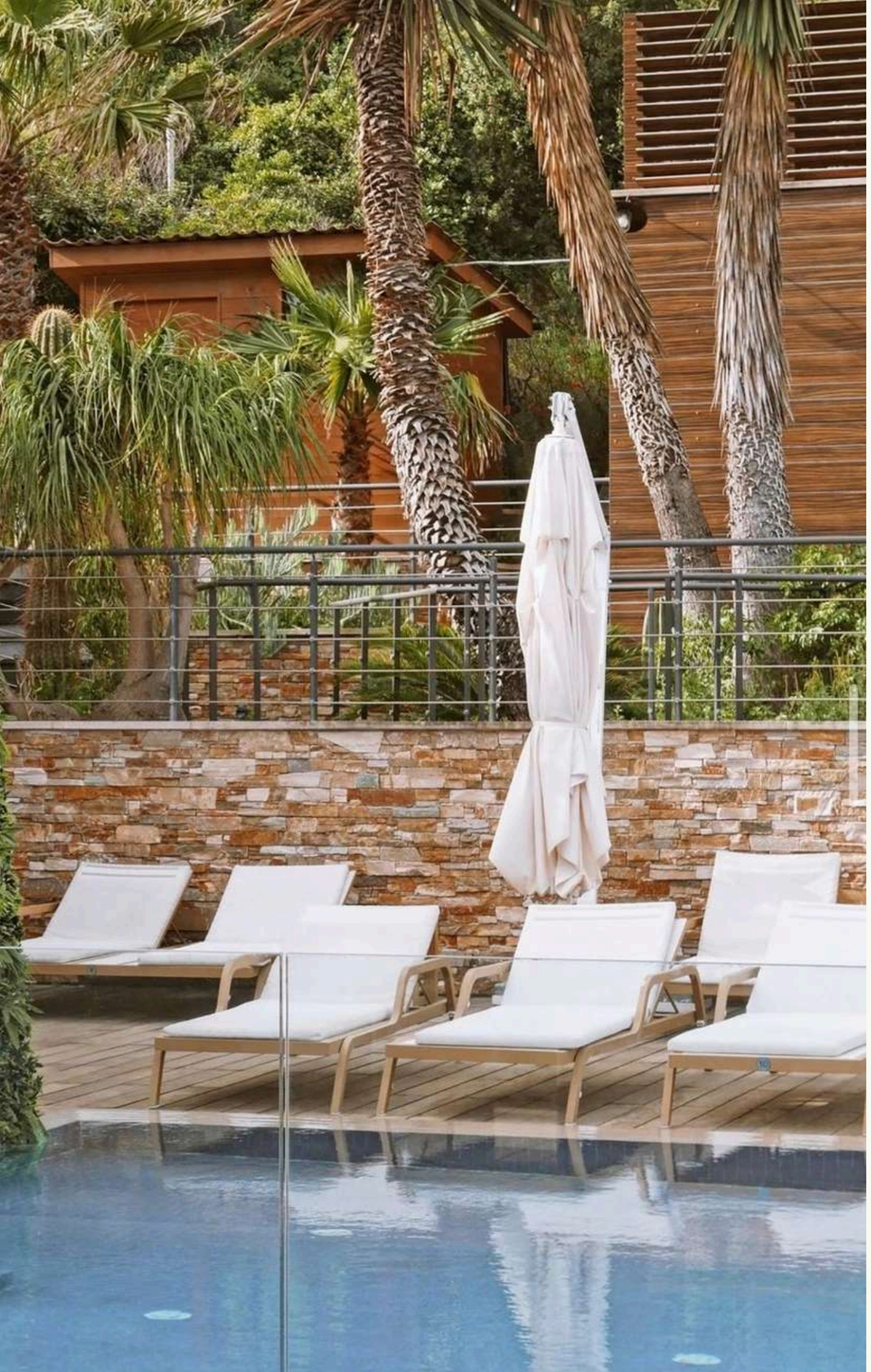
UN LIEU D'EXCEPTION OU L'ÉLÉGANCE RENCONTRE L'EXCELLENCE

L‘HÔTEL

Offrez à vos invités une expérience unique dans un cadre idyllique. Niché au cœur de la **baie de la Gorguette** à Sanary-sur-Mer, l’Hostellerie La Farandole offre une vue imprenable sur la Méditerranée, la baie de Bandol et l’île de Bendor.

Pensé comme un véritable lieu de réception, l’établissement dispose de **32 chambres**, dont 5 situées dans une villa indépendante avec piscine privative, permettant d’accueillir les mariés et leurs invités dans un cadre élégant et intimiste.





NOS ESPACES

L’Hostellerie La Farandole dispose d’une piscine ainsi que de 3 espaces de restauration pour les réceptions : le **Jardin d’Olive**, patio extérieur au rez-de-plage idéal pour les cocktails et cérémonies laïques, **La Gorguette**, restaurant intérieur chaleureux et raffiné permettant d’accueillir les grands groupes, ainsi que **Le Panoramic**, situé sur le rooftop de l’hôtel, offrant une vue imprenable sur la baie de Bandol et l’île de Bendor.

Avec son **accès direct à la plage**, sa piscine, son spa et ses espaces de réception modulables, l’Hostellerie La Farandole offre un cadre exceptionnel pour créer des mariages uniques face à la Méditerranée.

LA GORGUETTE

Toute l’année

Capacité d’accueil :
Format debout 160 personnes
Format assis 100 personnes

Horaires :
À la demande, jusqu’à 00h30 maximum, ou
2h00 dans le cadre d’une privatisation d’hôtel

Coût de privatisation :
À partir de 300€/h

LE JARDIN D'OLIVE

Avril - Octobre

Capacité d'accueil :
Format debout 90 personnes

Horaires :
À la demande, jusqu'à 00h30 maximum ou 2h dans le cas d'une privatisation d'hôtel

Coût de privatisation :
À partir de 400€/h

LE PANORAMIC

Mi-Avril - Octobre

Capacité d’accueil :
Format debout 150 personnes
Format assis 60 personnes

Horaires :
À la demande, jusqu’à 23h maximum

Coût de privatisation
À partir de 600€/h

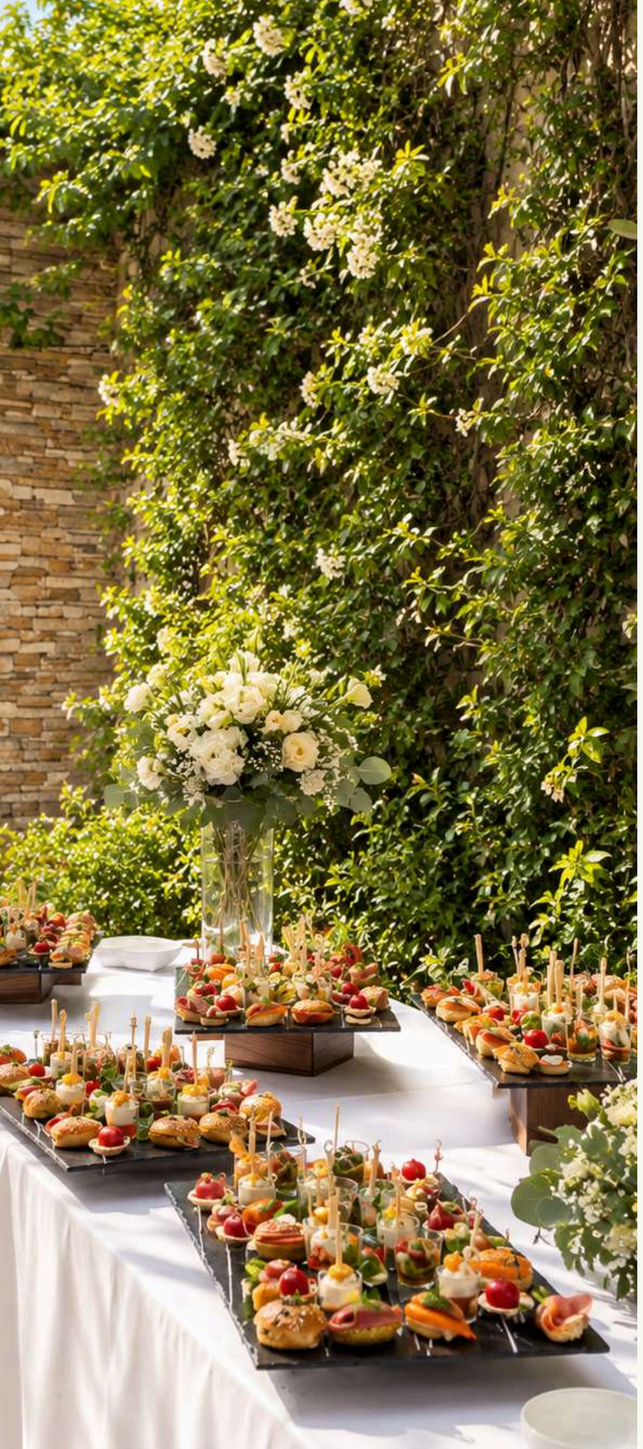
LA PISCINE

Avril - Octobre

Capacité d’accueil :
Format debout 80 personnes

Horaires :
À la demande, jusqu’à 23h maximum

Coût de privatisation
Devis sur mesure



NOS FORMULES COCKTAILS

Pensées pour vos moments de fête et de partage, nos formules dînatoires mêlent bouchées savoureuses. Parmi nos deux formules chaque option s’adapte parfaitement à l’ambiance intime et festive de votre célébration.

LA GOURMANDE - 29€

6 amuse-bouches
au choix

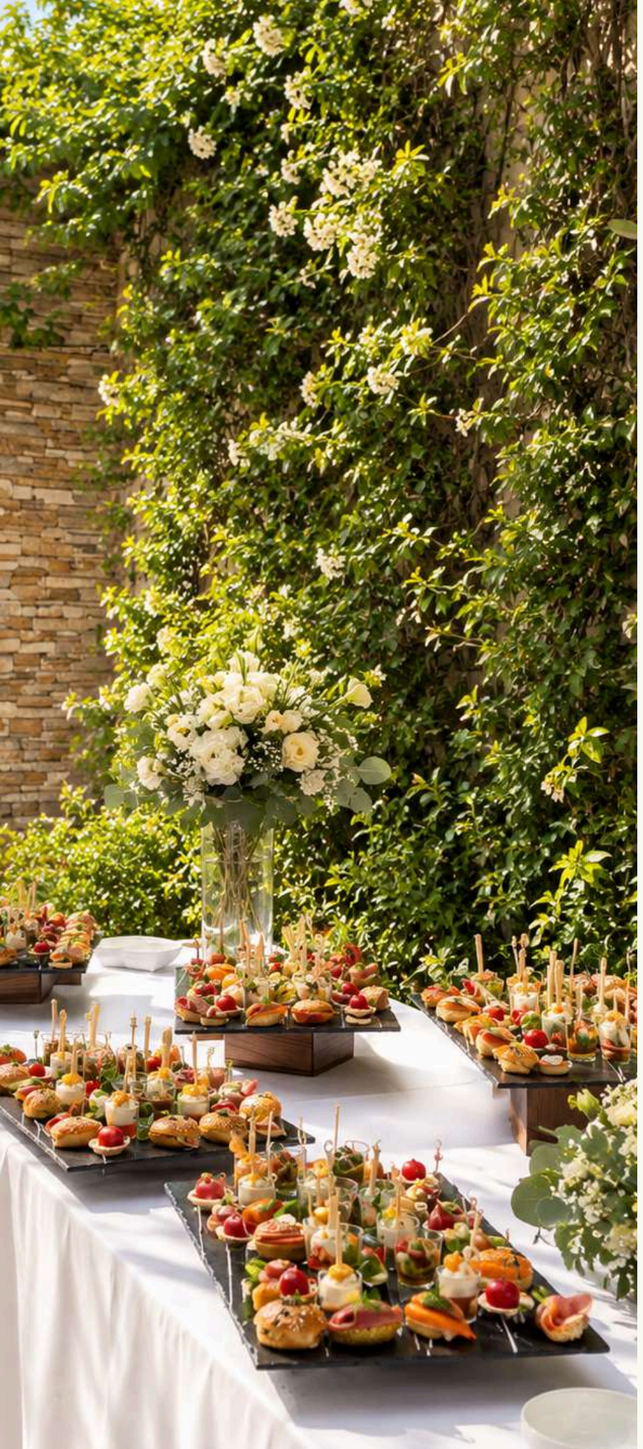
LA GALA - 47€

10 amuse-bouches
au choix

En supplément 5€ la pièce au choix

Boissons & Champagne à la carte

*Prix par personne TTC



LES VÉGÉTALES

Tomate mozzarella
Huille d'olive et basilic

Concombre Tzatziki
Crème, aneth, tomates cerises et gressins

Houmous & Tartare
Tartare de tomates, houmous et croûtons au beurre

Blinis Tarama
Blinis, crème de tarama

Poivron farci au chèvre
Fromage de chèvre, tartine salée

Sucette de chèvre
Fromage de chèvre, pignon, balsamique et sésames

LES MARINES

Salade de Poulpe
Huile d'olive, citron confits, olives noires, tomates séchées, herbes

Toast au saumon fumé
Toast, beurre et saumon fumé

Navette saumon fumé
Navette, beurre et saumon fumé

Noix de St-Jacques
Basilic frais, filet de citron

Mini quiche au saumon fumé
Tartine salée, crème et herbes

Brochettes de crevettes
Crevettes marinées, basilic et citron

LES BOUCHÈRES

Mini foie gras
Toast, confiture de figues

Navette Bresaola
Navette, beurre, viande séchées

Mousse de foie gras
Toast, beurre

Mini Pizza
Tartine salée, lardons, tartare de tomates, olives noires et parmesan

LES SUCRÉS

Tarte tropézienne
Gateau brioche sucre et crème patissière

Salade de fruits
Ensemble de fruits de saison

Comme une tarte au citron
Crème citron et meringue

NOS FORMULES DÎNERS

Pour un moment de partage autour d'une cuisine généreuse, laissez-vous guider par nos trois menus servis à table. Chaque formule propose un enchaînement d'entrée, plat, fromage et dessert, accompagné de boissons sélectionnées avec soin.

DÉCOUVERTE - 75 €

De la fraîcheur ensoleillée et saveurs délicates

1 verre de vin
1 soft
Eau minérale

GOURMET - 85 €

Des saveurs plus raffinées, entre terre et mer

2 verres de vins
1 soft
Eau minérale

PRESTIGE - 125 €

Une cuisine généreuse et élaborée

1 coupe de champagne
2 verres de vins
1 soft
Eau minérale

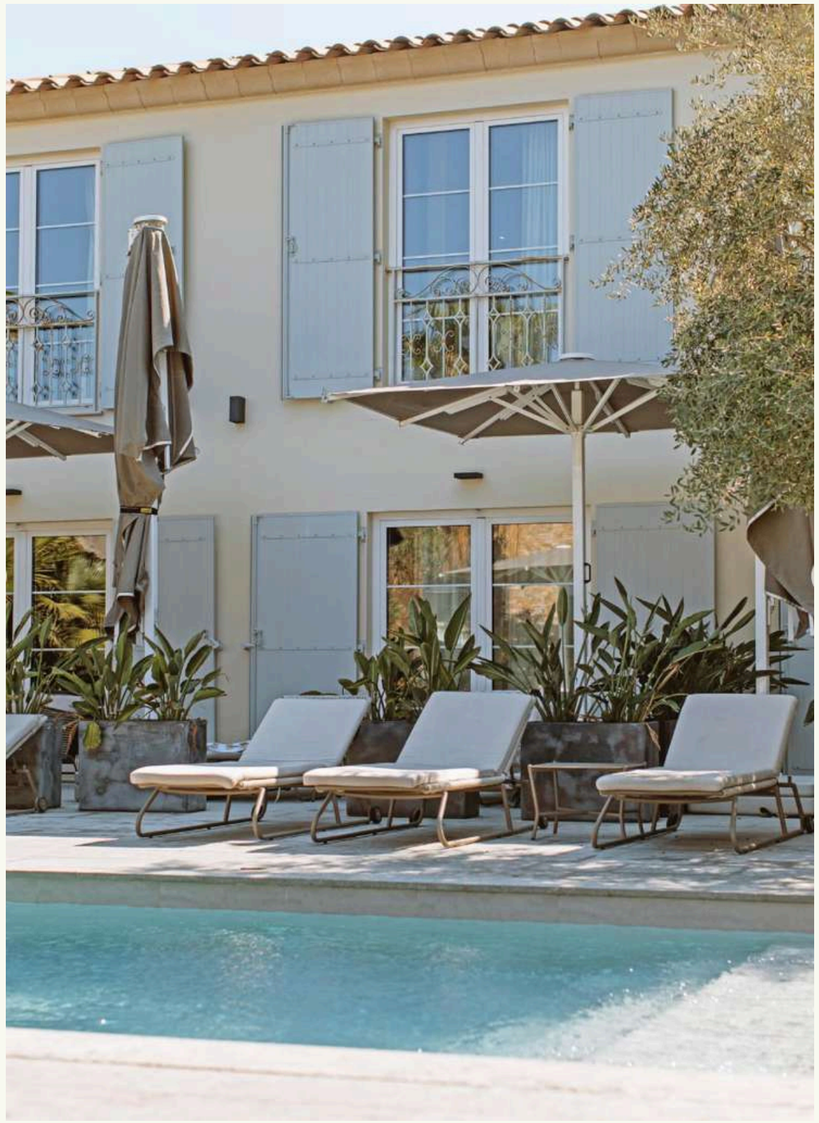
*Prix par personne TTC

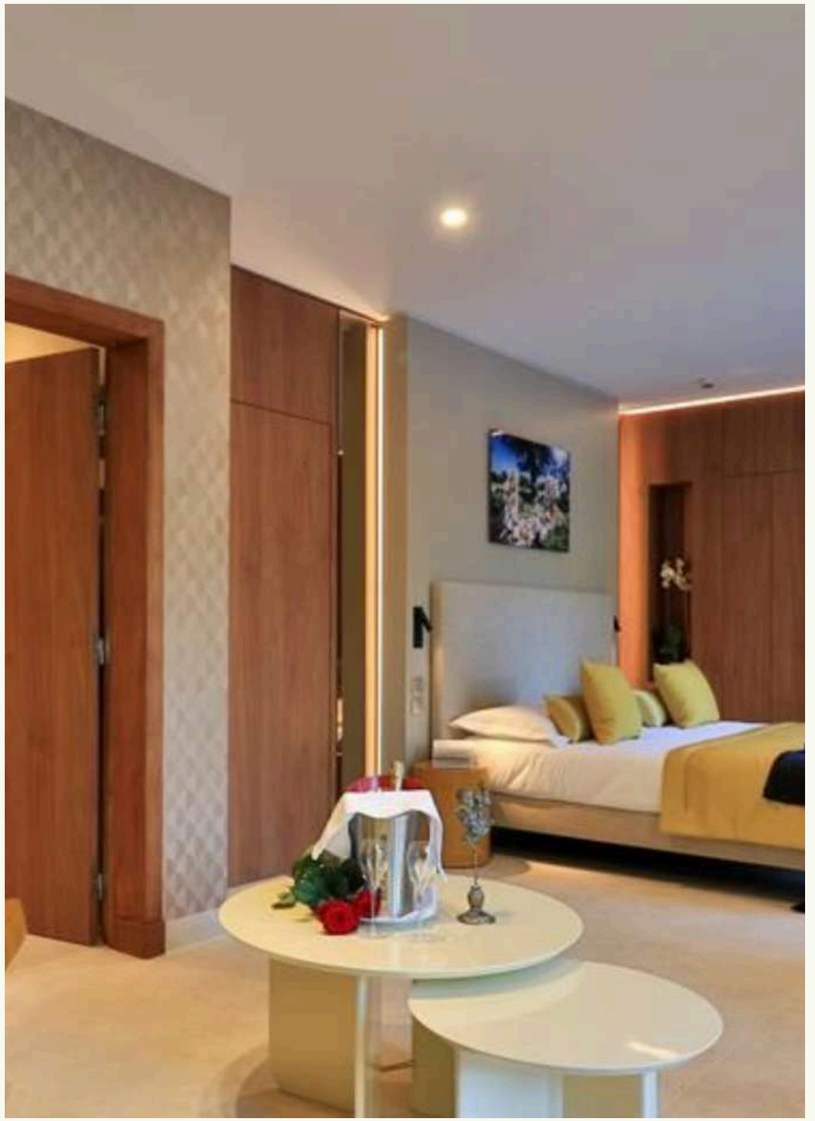
NOS CHAMBRES

L’hôtel dispose de **32 chambres** dont **5 situées à la villa** offrant une expérience de séjour complémentaire dans un cadre privilégié. Avec un total de 10 catégories de chambres différentes, notre établissement propose une offre variée, permettant de répondre aux attentes et aux différents besoins selon les évènements.

Chaque catégorie possède ses propres caractéristiques et permet de proposer différentes expériences de séjour. Certaines chambres bénéficient d’une **vue mer**, idéale pour profiter du cadre méditerranéen et de son atmosphère apaisante, tandis que d’autres offrent une **vue sur la piscine**, invitant à la détente.

NOS CHAMBRES AU SEIN DE LA VILLA

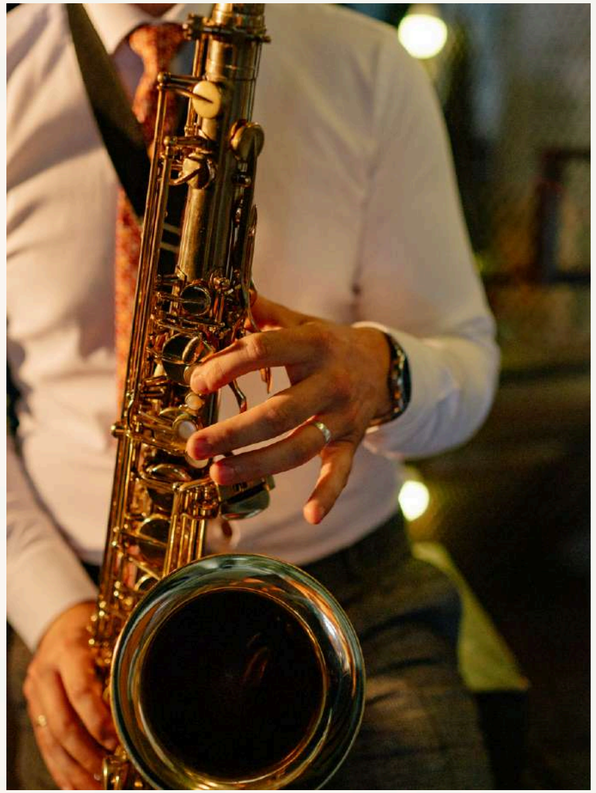




PRESTATIONS

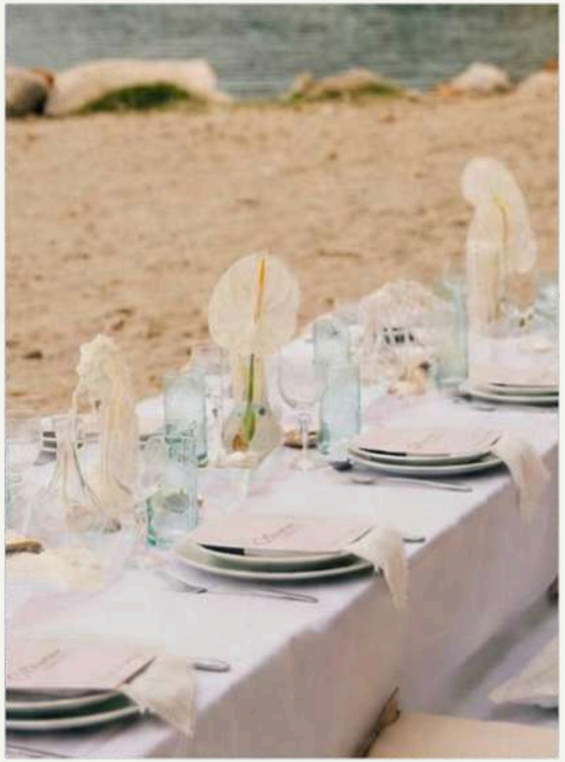
Afin de rendre chaque séjour unique et de proposer à vos invités une expérience personnalisée, l'Hostellerie la Farandole met à disposition une sélection de prestataires référents et de partenaires de confiance, spécialisés dans différentes activités et prestations complémentaires. Ces services permettront d'enrichir votre expérience et de vivre des moments inoubliables.

Musique Live & Chanteurs

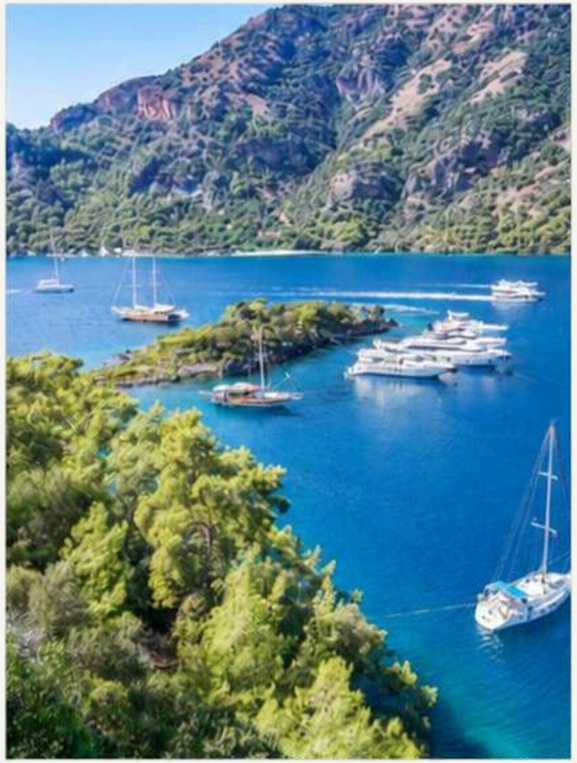


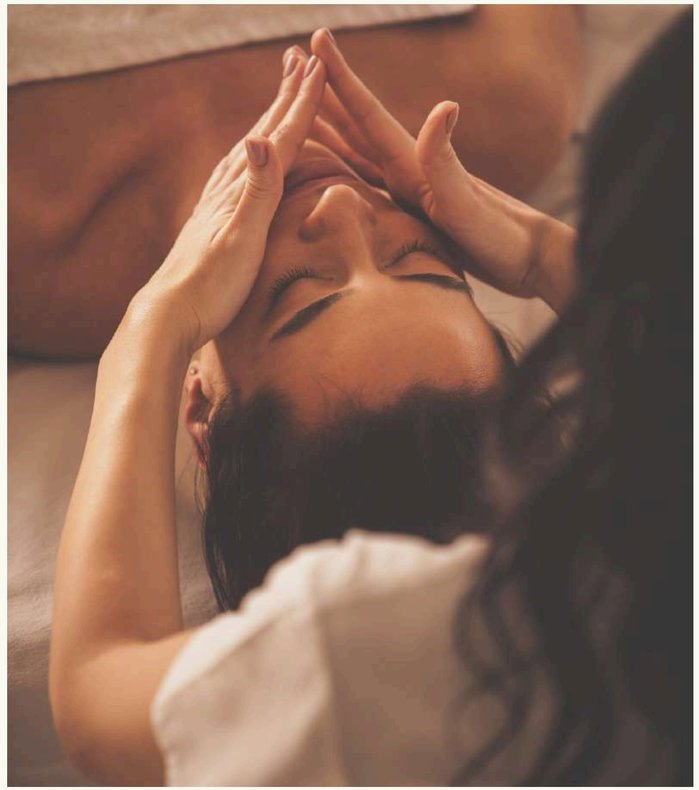
Décoration florale

Pique-nique sur la plage



Sorties en bateau





LE SPA

Prolongez la magie de votre événement avec un moment de détente au spa : hammam, sauna, jacuzzi, bain polaire, bassin d’hydrothérapie et soins en cabine privative pour un pur instant de bien-être.

CONTACTS

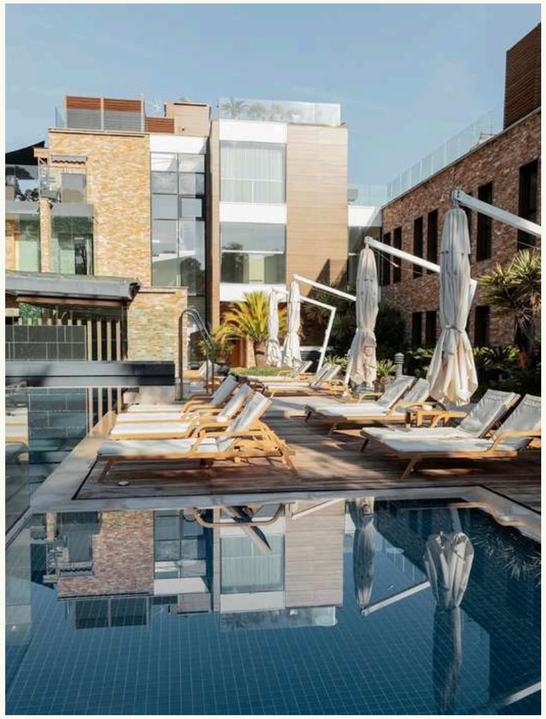
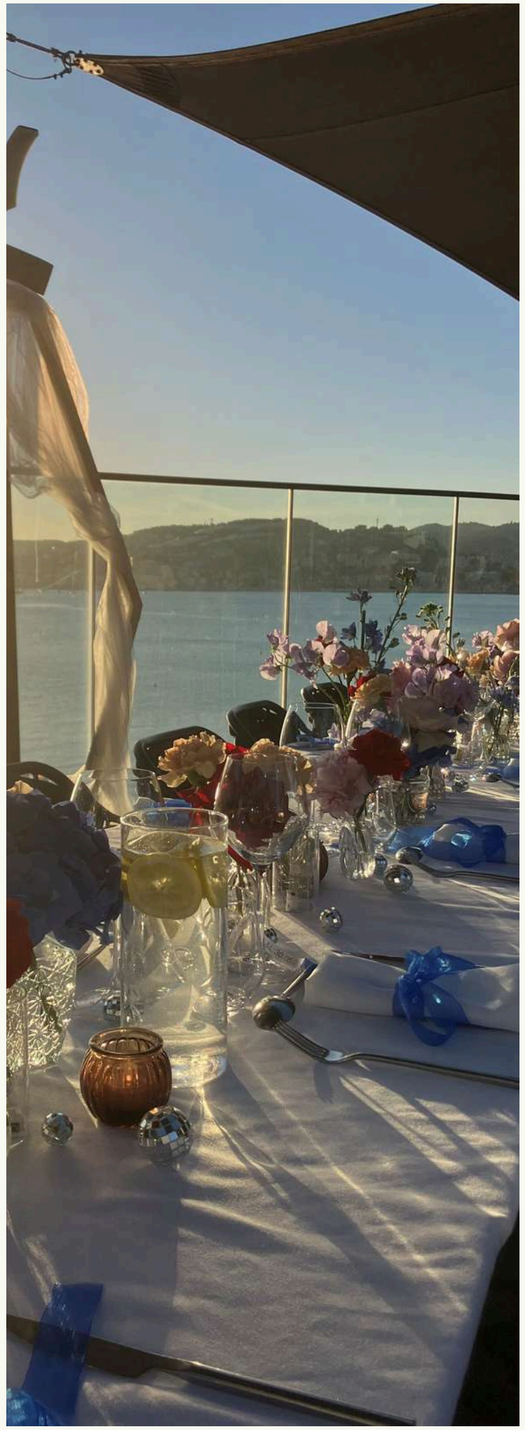
LÈA
RESPONSABLE ÈVÈNEMENT

LUCIE
ASSISTANTE ÈVÈNEMENT

events@hostellerielafarandole.com

commercial@hostellerielafarandole.com

06 29 91 08 72

140 Chemin de la Plage, 83 110 Sanary-sur-Mer

PORTEFOLIO