

HOSTELLERIE LA FARANDOLE

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

VOS SÉMINAIRES

Offrez à vos collaborateurs 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 un cadre unique avec 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.





NOS ESPACES

L'**Hostellerie La Farandole** dispose d'une salle de séminaire ainsi que de 3 espaces de restauration : le **Jardin d'Olive**, patio extérieur au rez-de-plage idéal pour les déjeuner ou pause café, **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 l'horizon.

Avec son son air méditerranéen et ses espaces de réception modulables, l'Hostellerie La Farandole offre un cadre exceptionnel pour vos réunions professionnelles.

NOS SALLES SÉMINAIRES



LES POINTUS

Capacité d'accueil :

Format U 20 personnes
Format îlots 30 personnes
Format théâtre 40 personnes

Horaires :

À la demande

Côut de privatisation :

À partir de :
350€ la demi journée
600€ la journée



LA GORQUETTE

Capacité d'accueil :

Format théâtre 100 personnes
Format cabaret 50 personnes

Horaires :

À la demande

Côut de privatisation :

À partir de :
650€ la demi journée
1000€ la journée

NOS SALLES DE RÉCEPTION

LE PANORAMIC



LE JARDIN D'OLIVE



LA GORQUETTE



A close-up photograph of a white ceramic cup filled with a frothy coffee, topped with a dusting of brown powder. The cup sits on a matching white saucer. In the background, a golden-brown croissant is visible on a wooden surface.

NOS FORMULES PAUSE CAFÉ

PAUSE CLASSIQUE - 9€

Jus de fruits
1 café ou thé
1 eau plate ou gazeuse
1 croissant

PAUSE DETENTE - 17€

Jus de fruits
1 café ou thé
1 eau plate ou gazeuse
1 croissant + 1 pain au
raisins
Assiette de fruits frais

PAUSE GOURMANDE - 21 €

Jus de fruits
1 café ou thé
1 eau plate ou gazeuse
1 croissant + 1 pain au
raisins
Assiette de fruits frais
Mini-crêpes
1 yaourt

*Prix par personne TTC



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
Huile 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 SUCRÉS

Tarte tropézienne
*Gateau brioche sucre et crème
pâtissière*

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

Salade de fruits
Ensemble de fruits de saison

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*

Comme une tarte au citron
Crème citron et meringue

NOS FORMULES DÉJEUNER

Une cuisine de saison pour une pause déjeuner savoureuse.

L'ESCALE - 45€

Des accords subtils aux accents méditerranéens.

Entrée

Plat (poisson ou viande)

Desserts

Eau minérale

1 Café ou thé

L'HORIZON - 59€

Une sélection généreuse, sublimée par des saveurs d'exception.

Entrée

Plat (poisson ou viande)

Desserts

Eau minérale

1 Café ou thé

Détail du menu à la demande selon les arrivages

*Prix par personne TTC



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

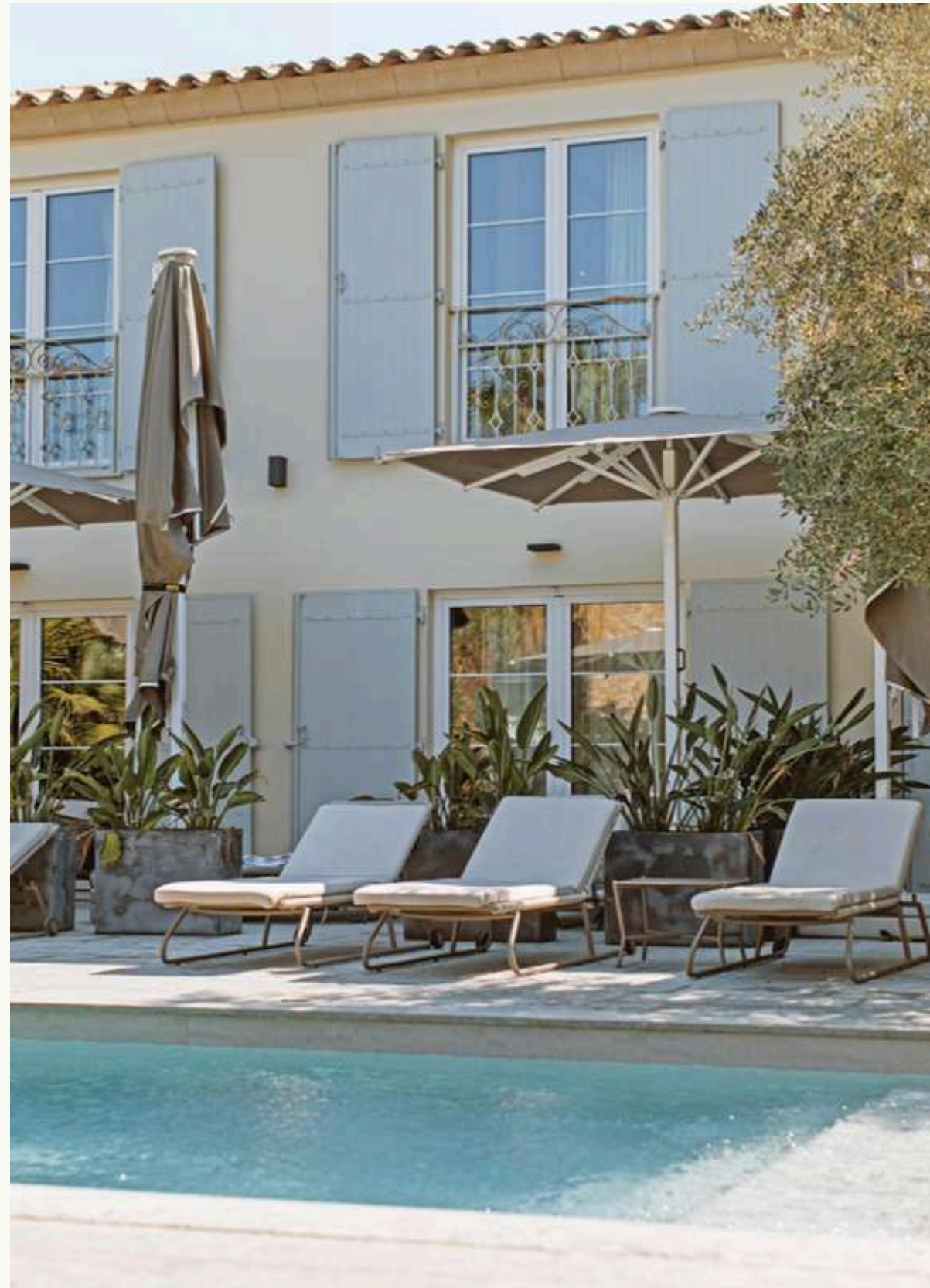
NOS CHAMBRES

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 événements.

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 séminaire unique et de proposer à vos collaborateurs 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



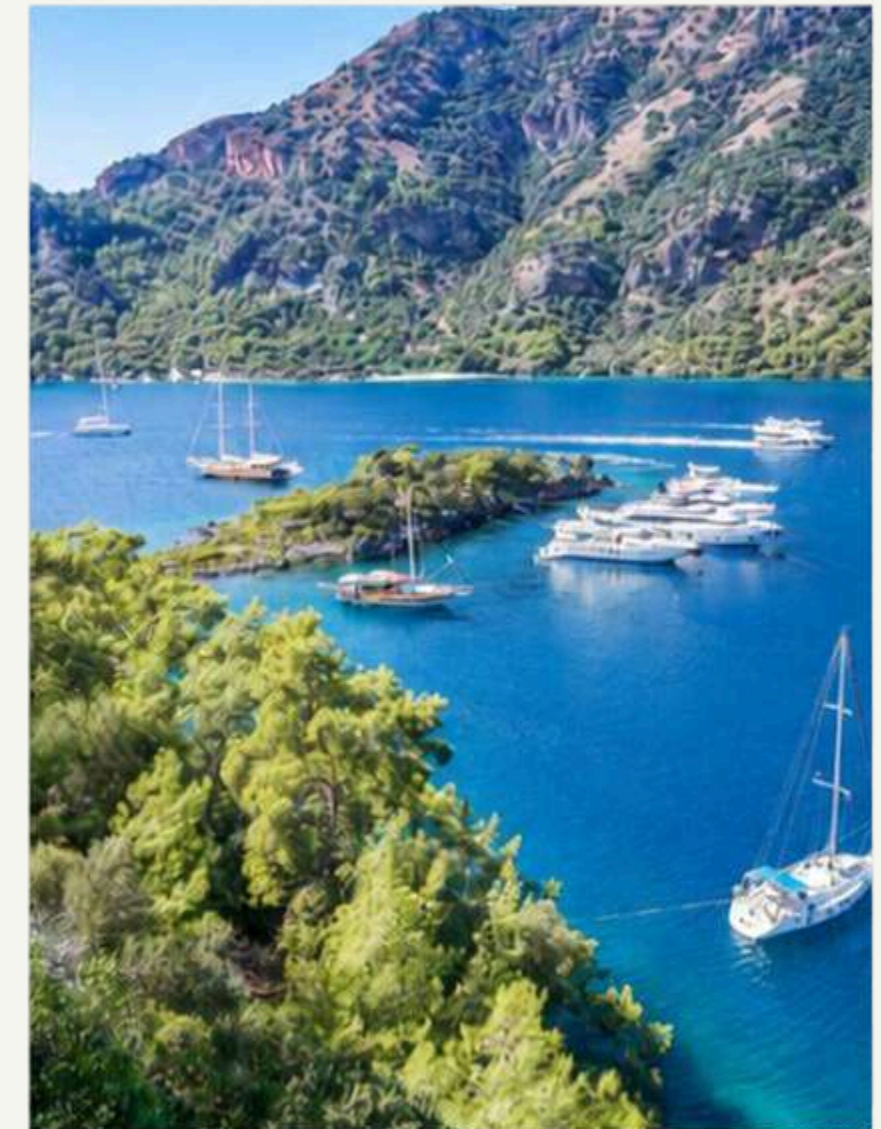
Dégustation de vin



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 ÉVÈNEMENT



LUCIE
ASSISTANTE ÉVÈNEMENT



✉ events@hostellerielafarandole.com

✉ commercial@hostellerielafarandole.com

☎ 06 29 91 08 72

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

