

CHÂTEAU
PIERRE DIOLINE
DE LA REBOUL

SÉMINAIRES
2019



www.chateaudelapioline.com

Un Peu d'histoire...

A trois kilomètres du centre d'Aix-en-Provence, existait en ce lieu, dès 1303, le "Moulin de Verdaches", en bordure de la rivière de l'Arc, du nom de Rodolphe, seigneur de Verdaches, qui le possédait alors.

Au XVIème siècle, le domaine fut acheté par Arnaud Borilli, trésorier général du roi en Provence; il prit alors le nom de "Beauvoisin" et fut assez important pour recevoir Charles Quint, visitant son Lieutenant Général Antoine de Lève, le 9 Août 1536, à l'époque du siège de Marseille par l'Empereur.

La Provence connaissait depuis trois années, des guerres religieuses, et Catherine de Médicis vint en personne mettre fin à ces troubles. La Reine séjourna à "Beauvoisin", et assista à la signature de paix entre les deux parties, le 1er Juillet 1579.

Au début du XVIIème siècle, le 8 Magistrat Guillaume du Vair céda "Beauvoisin" en 1616 à Renaud de Piolenc, écuyer d'Aix-en-Provence. La propriété demeura dans cette famille durant près de cent cinquante ans, et son nom-même lui fut définitivement attaché sous l'appellation de "La Pioline". La demeure devint désormais une fraîche résidence d'été, et se trouva alors agrandie et embellie au cours du siècle: la façade principale étant portée à 42 mètres, avec un rythme de 13 fenêtres.

Au XVIIIème siècle, "La Pioline", complètement délaissée par le Président Honoré de Piolenc, était dans un tel état de délabrement, que la propriété fut mise aux enchères. Ainsi, en 1760, elle fut rachetée par le Marquis de Meyronnet, conseiller au Parlement.

De 1770 à 1780, le Marquis entreprit de restaurer et ainsi embellir sa demeure: par la construction de deux ailes latérales, il fit ériger une cours d'honneur dont la fontaine centrale fut ornée des vases du fameux sculpteur Chastel.

En 1774, il fit inaugurer le grand salon doré, par la suite rebaptisé salon Louis XVI, très riche par son décor. En effet, l'ensemble est traité en faux marbre à dominante rose, quatre colonnes cantonnant chaque coin doublées par des pilastres, quatre camés ovales surmontent des miroirs ornements de guirlandes et colombes, le tout réhaussé d'or vert et d'or jaune. Les noms des artistes ne nous sont pas connus et nous ne saurons probablement jamais de qui sont les esquisses au fusain exécutées derrière la fausse porte. L'escalier fut lui aussi transformé : une nouvelle rampe fut posée; toutes les pièces du Château furent également pavées de tomettes.

Monsieur de Meyronnet décida en 1772 de faire construire la petite "ménagerie" qui se trouve encore à gauche de la maison, pour éloigner de la demeure tous les animaux domestiques; elle fut nommée "Hôtel de Pourceaugnac", comme le montre la plaque d'ardoise gravée sur la façade, sous une montre solaire.

Au XIXème siècle, le domaine appartint au Duc de Blacas, ami de Charles X. Puis ce fut une période de lente dégradation, aggravée encore par un incendie en 1936. La bastide fut par la suite cédée à un antiquaire, qui non seulement réstaura fort bien le domaine, mais obtint également le classement parmi les monuments historiques.

Aujourd'hui, la mémoire du passé subsiste dans cette élégante demeure, grâce aux actuels propriétaires, qui ont su allier le charme et la noblesse d'un mobilier authentique. Rien dans la sévérité de la façade ne laisse présager la richesse et le luxe des pièces; la sobriété préserve parfaitement la surprise que ménagent les fastes secrets de l'intérieur.

Espaces de réception/réunion

Les Salons	Surface	Dimensions	Capacités				
			U	Classe	Théâtre	En banquet	En cocktail
Salon des Glaces	90 m ²	15 x 6	30	40	90	70	90
Verrière Beauvoisin	300 m ²	12 x 25	70	120	200	180	200
Terrasse du Patio	264 m ²	22 x 12	-	-	-	70	150
La Terrasse des Tilleuls	600 m ²	40 x 15	-	-	-	180	215
Les Jardins à la Française	700 m ²	35 x 20	-	-	-	-	215
Le Parc	2000 m ²	-	-	-	-	-	-

Les privatisations peuvent se faire en totalité ou partiellement suivant le type d'opération que vous souhaitez mettre en œuvre, nous pouvons accueillir jusqu'à 215 personnes sur le site du Château la Pioline.

Tarif privatisation d'un espace déterminé

Horaires nous consulter – durée 8 heures maximum.

- | | |
|--|--|
| -Salon Médicis de 90m ² | A partir de 1 500.00€ HT – 1 800.00€ TTC |
| -La Verrière Beauvoisin de 300m ² | A partir de 3 333.33€ HT – 4 000.00€ TTC |

Tarif pour une privatisation totale des espaces

Horaires nous consulter – Durée 24 heures maximum.

- | | |
|--|--|
| -Terrasse des Tilleuls
-Jardins à la Française
-Espace Parc dans le domaine
-Salon des Glaces | -Verrière Beauvoisin
-Terrasse du Patio
-18 Chambres

A partir de 16 666.66€ HT – 20 000.00€ TTC |
|--|--|

Tarif Montage Pré et/ou Post évènement

- | | |
|-----------|--|
| Montage | A partir de 1 500.00€ HT – 1 800.00€ TTC |
| Démontage | A partir de 1 800.00€ HT – 2 160.00€ TTC |

Parking & Sécurité

Notre parking de 150 places est gratuit et non surveillé.

Un service de sécurité est obligatoire pour à partir de 80 participants. Tarifs nous consulter.

Les Demi-Journées d'Etude

(De 08h00 à 12h00 ou 14h00 à 18h00)

A partir de 68.64€ HT – 73.00€ TTC par personne

Mise à disposition de la salle de travail pour une demi-journée équipée d'un paperboard avec 4 feutres de couleurs différentes, set d'écriture, eau minérale et vidéoprojecteur 2500 lumens, câble HDMI et écran de projection.

Restauration : Un déjeuner ou diner au Choix du Chef avec le forfait boissons inclus.

Option en supplément :

- Café d'accueil

A partir de 10.91€ HT – 12.00€ TTC par personne

Un café d'accueil composé de café Nespresso, thé, jus d'orange frais et 2 mini-viennoiseries par personne. (Durée 30 minutes)

- Pause sucrée

A partir de 10.91€ HT – 12.00€ TTC par personne

Une pause composée de café Nespresso, thé, jus d'orange frais et 2 gourmandises sucrées par personne. (Durée 30 minutes)

- Apéritif Tradition

A partir de 10.00€ HT – 12.00€ TTC par personne

Un verre de Vin ou Kir ou Sodas par personne. Accompagné de 3 sortes de pièces salées (Durée 30 minutes)

Forfait Cocktail :

A partir de 4.06€ HT – 4.50€ TTC par personne

Remplacement du déjeuner/diner assis, par un cocktail Déjeunatoire/dinatoire de 15 pièces, pour une dégustation conviviale (debout). Forfait Boissons similaire.

Les Journées d'Etude

(De 08h00 à 18h00)

A partir de 79.55€ HT – 88.00€ TTC par personne

Mise à disposition de la salle de travail pour une journée équipée d'un paperboard avec 4 feutres de couleurs différentes, set d'écriture, eau minérale et vidéoprojecteur 2500 lumens, câble HDMI et écran de projection.

Restauration : Un café d'accueil et un déjeuner au Choix du Chef avec le forfait boissons inclus.

Options en supplément :

- Pause sucrée

A partir de 10.91€ HT – 12.00€ TTC par personne

Une pause composée de café Nespresso, thé, jus d'orange frais et 2 gourmandises sucrées par personne. (Durée 30 minutes)

- Apéritif Tradition

A partir de 10.00€ HT – 12.00€ TTC par personne

Un verre de Vin ou Kir ou Sodas par personne. Accompagné de 3 sortes de pièces salées (Durée 30 minutes)

Forfait Cocktail :

A partir de 4.06€ HT – 4.50€ TTC par personne

Remplacement du déjeuner/diner assis, par un cocktail Déjeunatoire/dinatoire de 15 pièces, pour une dégustation conviviale (debout). Forfait Boissons similaire.

Les Soirées d'Etude

(De 19h00 à 23h00)

A partir de 68.64€ HT – 73.00€ TTC par personne

Mise à disposition de la salle de travail pour une soirée équipée d'un paperboard avec 4 feutres de couleurs différentes, set d'écriture, eau minérale et vidéoprojecteur 2500 lumens, câble HDMI et écran de projection.

Restauration : **Un diner au Choix du Chef avec le forfait boissons inclus.**

Options en supplément :

- **Café d'accueil**

A partir de 10.91€ HT – 12.00€ TTC par personne

Un café d'accueil composé de café Nespresso, thé, jus d'orange frais et 2 mini-viennoiseries par personne. (Durée 30 minutes)

- **Pause sucrée**

A partir de 10.91€ HT – 12.00€ TTC par personne

Une pause composée de café Nespresso, thé, jus d'orange frais et 2 gourmandises sucrées par personne. (Durée 30 minutes)

- **Apéritif Tradition**

A partir de 10.00€ HT – 12.00€ TTC par personne

Un verre de Vin ou Kir ou Sodas par personne. Accompagné de 3 sortes de pièces salées (Durée 30 minutes)

Forfait Cocktail :

A partir de 4.06€ HT – 4.50€ TTC par personne

Remplacement du déjeuner/diner assis, par un cocktail Déjeunatoire/dinatoire de 15 pièces, pour une dégustation conviviale (debout). Forfait Boissons similaire.

Les Pauses

- Pause Boissons classique** A partir de 7.27€ HT – 8.00€ TTC par personne
Une pause composée de café Nespresso, thé, jus d'orange frais uniquement. Pas de gourmandises. (Durée 15 minutes)
- Pause permanente demi-journée** A partir de 18.18€ HT – 20.00€ TTC par personne
Une pause composée de café Nespresso, thé, jus d'orange frais à discrétion et 4 gourmandises sucrées par personne.
[de 08h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00] (Durée 4 heures)
- Pause permanente journée** A partir de 36.36€ HT – 40.00€ TTC par personne
Une pause composée de café Nespresso, thé, jus d'orange frais à discrétion et 8 gourmandises sucrées par personne.
[de 08h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00] (Durée 8 heures)
- Forfait trois pauses** A partir de 32.73€ HT – 36.00€ TTC par personne
Un café d'accueil et deux pauses sucrées à répartir sur la même journée
[entre 08h00 et 18h00]. (Durée 30 minutes chacune)

Les Apéritifs

- Apéritif Champagne** A partir de 11.67€ HT – 14.00€ TTC par personne
Une coupe de Champagne par personne accompagné de 3 sortes de pièces salées.
(Durée 30 minutes).
- Open Bar Tradition** A partir de 20.83€ HT – 25.00€ TTC par personne
Buffet boisson composé de Vin, Kir, Martini, Porto, Whisky, Vodka, Gin, Bière et Sodas à discrétion. (Durée 1 heure).
- Open Bar Champagne** A partir de 41.67€ HT – 50.00€ TTC par personne
Buffet boisson composé de Champagne, Vin, Kir, Martini, Porto, Whisky, Vodka, Gin, Bière et Sodas à discrétion. (Durée 1 heure).

Les Formules Boissons

- Forfait Plaisir** A partir de 17.40€ HT – 20.00€ TTC par personne
Vin au Choix du Sommelier : 1 bouteille de 75Cl pour 2 personnes, Eaux minérales : 1 bouteille pour 2 personnes, et un café ou thé en fin de repas.
- Coupe de Champagne 12Cl** A partir de 15.00€ HT – 18.00€ TTC par personne
Une coupe de Champagne de 12Cl, sélection du Sommelier.
- Bouteille de Vin 75Cl:** A partir de 25.00€ HT – 30.00€ TTC par personne
- Bouteille de Champagne 75Cl:** A partir de 58.33€ HT – 70.00€ TTC par personne

Exemple de Menus

Nos menus sont à titre d'exemple, le Chef Pierre REBOUL utilise uniquement des produits frais, les intitulés évoluent au grès des saisons.

Toute personnalisation ou souhait particulier est possible, nous restons à votre disposition pour tout projet sur mesure.

<p>Menu Lunch 51.00€ TTC Amuse-bouche, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises :</p> <p>Gambas en gravlax, pomme verte et kiwi Ou Tartare de taureau et huîtres de Camargue, crème au wasabi ***</p> <p>Cabillaud au chorizo, purée de Mémé Itch comme un coulant inversé, touche d'herbes Ou Filets de caille de la Drôme aux champignons, petite brioche, bouillon d'oignons jaunes ***</p> <p>Le Cheese Chef (suppl. 13 €) Ou Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 (suppl. 25) ***</p> <p>Fraise, avocat, basilic Ou Chocolat Dulcey au charbon, glace au café, touche de citron vert</p>	<p>Atypique 72.00€ TTC Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Viande Dessert, Mignardises :</p> <p>Gambas en gravlax, pomme verte et kiwi Ou Tartare de taureau et huîtres de Camargue, crème au wasabi ***</p> <p>Cabillaud au chorizo, purée de Mémé Itch comme un coulant inversé, touche d'herbes ***</p> <p>Filets de caille de la Drôme aux champignons, petite brioche, bouillon d'oignons jaunes ***</p> <p>Le Cheese Chef (suppl. 13 €) Ou Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 (suppl. 25 €) ***</p> <p>Fraise, avocat, basilic Ou Chocolat Dulcey au charbon, glace au café, touche de citron vert</p>
<p>Inspiration 105.00€ TTC Mise en bouche, 2 Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Dessert, Mignardises :</p> <p>Bavarois de céleri vert et pomme verte Tartare de daurade de Méditerranée et huîtres de Camargue ***</p> <p>Bouilla Pierre 2018 Papillote magique ***</p> <p>Ombre Chevalier des sources de l'Archiane Cailloux et copeaux de bois ***</p> <p>Strates d'agneau de lait du pays basque Axuria et foie gras frais Fausses ravioles de pommes de terre, mangue et olives noires, jus infusé au café ***</p> <p>Boule de chèvre de Lolotte du Montaignet En chaud et froid, tortillon et cocaïne à l'huile d'olive de Coudoux Ou Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 ***</p> <p>Juan vous laisse le choix à la carte de ses créations sucrées</p>	<p>Signature 149.00€ TTC Mise en bouche, 2 Entrées, Poisson, 2 Viandes, Prè-Dessert, Dessert, Mignardises, Azote :</p> <p>*Flamby de foie gras frais, sel de Camargue et piment d'Espelette ***</p> <p>*Papier de sardine de Méditerranée * ***</p> <p>*Bouilla Pierre 2018* *Loup en feuille d'or et caviar Daurenki Pétroussian* ***</p> <p>*Grenouilles française de Pierrelatte * * Sorbet fruité et Nigori Yuzushu* ***</p> <p>*La coquille d'œuf d'Allemagne en Provence en surprise* ***</p> <p>*Wagyu japonais, crème frite au curry, verdure Itch * *Le calisson version exotique* ***</p> <p>*Le chocolat extra bitter, glace vanille-wasabi*</p>

Exemple de Cocktails
A partir de 3.50€ TTC/pièce
(Pièce unique pour tous les participants)

Notre Chef Pierre Reboul et son équipe sont à votre entière disposition pour composer un cocktail Déjeunatoire ou dinatoire personnalisé.

Pièces Froides

Brioche de Saumon fumé, crème d'oignon doux aux herbes fraîches

Suprême de Volaille jaune en gelée de poivrons rouges,
Pommes de terre à la Catalane

Flamby de Foie Gras au Caramel

Gaspacho Fraise-Concombre

Petit pain Jambon-Beurre

Bouchon de Brillat-Savarin et Roquefort au pavot et baies roses

Rouleau Bresaola

Esquimau Carotte Cumin

Pruneaux au Lard Fumé

Pièces Chaudes

Croquette de Jambon Ibérique aux pommes et compote pimentée

Magret de canard, Mousseline à l'ail et jus au vin rouge

Croquant Morue, Piquillos et ratatouille

Pièces Sucrées

Calipo Vanille Caramel Cacahuète

Tartelette vanille-fruits rouges

Macaron Fraise Tagada

Notre gamme de pièces cocktail change tous les deux mois, cette liste est donc à titre indicatif. Nous restons à votre écoute pour toute demande spéciale, conforme à votre cahier des charges.

Accès

Venant de Nice (Autoroute A8) :

- Suivez la direction Marignane par l'autoroute A51,
- Prenez la sortie "Les Milles", Suivez la direction "Les Milles", puis "La Pioline",
- Lorsque vous arrivez dans le quartier de la Pioline, l'hôtel est indiqué par des panneaux jaunes.

Venant d'Avignon (Autoroute A8) :

- En arrivant sur Aix, suivez la direction Marseille par l'autoroute A51,
- Prenez la sortie "Les Milles", Suivez la direction "Les Milles", puis "La Pioline",
- Lorsque vous arrivez dans le quartier de la Pioline, l'hôtel est indiqué par des panneaux jaunes.

Venant de Marseille – Marignane (Autoroute A51) :

- Prenez la sortie "Les Milles" avant Aix en Provence, Suivez la direction "Les Milles", puis "La Pioline", Lorsque vous arrivez dans le quartier de la Pioline, l'hôtel est indiqué par des panneaux jaunes.

Venant de la gare T.G.V. de l'Arbois (Départementale D9) :

- Prenez la direction Aix en Provence par la départementale D9 (voie rapide),
- Prenez la sortie « Les Milles », Suivez la direction "Les Milles", puis "La Pioline",
- Lorsque vous arrivez dans le quartier de la Pioline, l'hôtel est indiqué par des panneaux jaunes.

Venant de Sisteron – Manosque (Autoroute A51) :

- Suivez la direction « Marseille » par l'autoroute A51, Prenez la sortie « Les Milles », Suivez la direction
- "Les Milles", puis "La Pioline",
- Lorsque vous arrivez dans le quartier de la Pioline, l'hôtel est indiqué par des panneaux jaunes.



N'hésitez pas à nous contacter, les visites de nos espaces de réceptions se font uniquement sur rendez-vous du Lundi au Vendredi de 09h00 à 17h00 :

Tél : 04 42 52 27 27 Fax : 04 42 52 27 28

E-mail : commercial@chateaudelapioline.com