



VOTRE EVENEMENT MICE  
au cœur de la Provence

---

DM  
DOMAINE DE MANVILLE  
LES BAUX DE PROVENCE

## SEMINAIRE A MANVILLE (DEVIS TEST)

Les Baux de Provence, le **jeudi 03 Août 2023**

Page "Intro"

A l'attention de :

**Champagnes Henri Giraud**  
**M. Olivier PATOUR**

**Responsable Grands Comptes**  
**71 Bd Charles de Gaulle**  
**51160 AY**

**Cher Monsieur,**

Nous vous remercions de l'intérêt porté à notre établissement, le Domaine de Manville aux Baux-deProvence.

Le Domaine de Manville, hôtel 5\* écoresponsable composé de 30 chambres et suites et de 9 maisons hôtelières de prestige situées au cœur du Parc Régional des Alpilles, au pied des Baux deProvence, a le plaisir de vous accueillir tout au long de l'année.

Notre Domaine propose un restaurant gastronomique 1\* Michelin orchestré par notre Chef LievenVAN AKEN, un Bistrot, un golf 18 trous éco-certifié respectueux de l'environnement et un Spa dédié au plaisir et au bien-être dans une ambiance apaisante et feutrée.

Nous organiserons avec plaisir votre séminaire sur mesure pour en faire un instant inoubliable placé sous le signe de la convivialité et de l'art de vivre en Provence.

En espérant que notre offre corresponde à vos attentes, nous restons à votre entière disposition pour toute demande d'informations complémentaires.

Dans l'attente de votre retour, nous vous prions de croire, **Monsieur**, à l'assurance de nos sincères salutations.

Au plaisir de vous accueillir très prochainement dans nos Alpilles !



### Service Commercial GROUPES ET ÉVÉNEMENTS

Domaine de Manville  
Les Baux de Provence 13520 - France  
Tel : +33 (0)4 90 54 40 20  
Mail : commercial@domainedemanville.fr



## PROPOSITION TARIFAIRE

Proposition valable jusqu'au samedi 02 septembre 2023

| Séminaire à Manville (Devis TEST)<br>Champagnes Henri Giraud / M. Olivier PATOUR   | Nombre | Tarif HT<br>Unitaire | Tarif TTC<br>Unitaire | Total HT        | Total<br>taxes  | Total TTC        |
|--|--------|----------------------|-----------------------|-----------------|-----------------|------------------|
| <b>Vendredi 4 août 2023</b>  |        |                      |                       |                 |                 |                  |
| Arrivée des participants   | 8,00   |                      |                       |                 |                 |                  |
| Hébergement suite royale   | 8,00   | 300,00               | 360,00                | 2 400,00        | 480,00          | 2 880,00         |
| Forfait déjeuner diner   | 8,00   | 250,00               | 300,00                | 2 000,00        | 400,00          | 2 400,00         |
| Salle de réunion   | 1,00   | 200,00               | 240,00                | 200,00          | 40,00           | 240,00           |
| <b>Samedi 5 août 2023</b>  |        |                      |                       |                 |                 |                  |
| Salle de réunion   | 1,00   | 200,00               | 240,00                | 200,00          | 40,00           | 240,00           |
| Forfait déjeuner diner   | 8,00   | 250,00               | 300,00                | 2 000,00        | 400,00          | 2 400,00         |
| Hébergement suite royale   | 8,00   | 300,00               | 360,00                | 2 400,00        | 480,00          | 2 880,00         |
| <b>Dimanche 6 Août 2023</b>  |        |                      |                       |                 |                 |                  |
| Petit déjeuner   | 8,00   | 10,00                | 12,00                 | 80,00           | 16,00           | 96,00            |
| Départ des participants  | 8,00   |                      |                       |                 |                 |                  |
| Activités au sein du Domaine : Golf, pétanque, randonnées, spa, cours d'oenologie...                                     |        |                      |                       |                 |                 |                  |
| Activités à proximité du Domaine : Visite de vignobles, circuit vélo, dégustation d'huile d'olive et visite du moulin... |        |                      |                       |                 |                 |                  |
| <b>Total</b>   |        |                      |                       | <b>9 280,00</b> | <b>1 856,00</b> | <b>11 136,00</b> |

**NB : le check-out est à effectuer avant 10 heures.**

# LA RESTAURATION AU DOMAINE DE MANVILLE

*Novembre à mars*

---

## LE BISTROT DE L'AUPIHO

Déjeuner Menu du Marché- 35.

Dîner Menu Découverte- 48.

Forfait eaux minérales  
plate et gazeuse – café & thé – 5.

Forfait vin du Domaine  
(2 verres par personne) – 15.

Forfait vin Château Romanin  
(2 verres par personne) – 25.

Forfait vin de qualité supérieure  
(2 verres par personne) – 35.

## CÔTÉ MAISONS HÔTELIÈRES

Menu 3 plats  
"Cocottes comme à la maison" – 60.

Buffet en Maison – 60.

Tarifs en € TTC par personne

## L'AUPIHO\*

Déjeuner Menu Gastronomique en 2 plats- 60.  
3 plats – 70.  
4 plats – 120.  
5 plats – 160.

Dîner Menu gastronomique en 3 plats – 70.  
4 plats – 120.  
5 plats – 160.

Forfait eaux minérales  
plate et gazeuse – café & thé – 10.

Forfait vin du Domaine  
(2 verres par personne) – 20.

Forfait vin Château Romanin  
(2 verres par personne) – 30.

Forfait vin Prestige  
(2 verres par personne) – 45.

## LA VERRIERE

Déjeuner buffet 70.

Dîner buffet 70.



# LA RESTAURATION AU DOMAINE DE MANVILLE

*Avril à Octobre*

---

## LE BISTROT DE L'AUPIHO

Déjeuner Menu du Marché- 38.

Dîner Menu Découverte- 52.

Forfait eaux minérales  
plate et gazeuse – café & thé – 5.

Forfait vin du Domaine  
(2 verres par personne) – 15.

Forfait vin Château Romanin  
(2 verres par personne) – 25.

Forfait vin de qualité supérieure  
(2 verres par personne) – 35.

## L'AUPIHO\*

Déjeuner Menu Gastronomique en 2 plats- 60.  
3 plats – 90.  
4 plats – 120.  
5 plats – 160.

Dîner Menu gastronomique en 3 plats – 90.  
4 plats – 120.  
5 plats – 160.

Forfait eaux minérales  
plate et gazeuse – café & thé – 10.

Forfait vin du Domaine  
(2 verres par personne) – 20.

Forfait vin Château Romanin  
(2 verres par personne) – 30.

Forfait vin Prestige  
(2 verres par personne) – 45.

## CÔTÉ MAISONS HÔTELIÈRES

Menu 3 plats  
"Cocottes comme à la maison" – 60.

Buffet en Maison – 60.

## LA VERRIERE

*Hors période de mi juin à mi septembre*

Déjeuner buffet 70.

Dîner buffet 70.

Tarifs en € TTC par personne





# NOS ACTIVITES

## AU SEIN DU DOMAINE

|  |                 |
|--|-----------------|
| Apéritif avec un forfait 2 verres de vin rosé, bière ou pastis accompagnés de gressins et tapenade maison                  | 25.             |
| Randonnées au sein des sentiers du Domaine - 2 parcours : 30 minutes et 1 heure  | inclus.         |
| SPA du Domaine – accès de 45 minutes à l'espace sensoriel, à réserver en amont – soins et massages à la carte disponibles. | inclus.         |
| Dégustation œnologique effectué par notre Sommelier dans la cave du Domaine (groupe de 10 personnes maximum)               | 55.             |
| Visite de la ferme agro-écologique   | inclus.         |
| Initiation golf 1h30   | à partir de 35. |
| Initiation golf 2h30   | à partir de 60. |

## AUTOUR DU DOMAINE

|   |                  |
|---|------------------|
| Visite des Carrières de Lumières  | 14,50.           |
| Dégustation d'huile d'olive, vin, et visite au Château d'Estoublon      | à partir de 40.  |
| Visite du moulin CASTELAS et dégustation d'huile d'olive                | gratuit.         |
| Circuit à vélo (1h00 à 3h00 de parcours) dans les Alpilles avec guide   | à partir de 25.  |
| Visite de vignobles   | à définir.       |
| Randonnées dans les Alpilles avec un guide                              | à définir.       |
| Balade à cheval au cœur des Alpilles ou en Camargue                     | à définir.       |
| Balade en Quad au cœur des Alpilles                                     | à partir de 160. |
| Intervention d'un mentaliste spécialisé dans la cohésion d'équipe       | à partir de 70.  |
| Intervention d'une naturopathe spécialisée dans le bien-être au travail | à partir de 30.  |
| Team-building personnalisé  | à définir.       |
| Atelier confection de bougies végétales                                 | 50.              |

Tarifs TTC en euros par personne



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### 1 RESERVATION DES CHAMBRES ET DES REPAS

La réservation de chambres entre le client et le domaine de Manville devient définitive lorsque les acomptes demandés sont versés par le client et que le contrat est retourné dûment daté, signé, marquant ainsi l'acceptation des deux parties sur les Conditions Générales.

Le domaine de Manville se réserve le droit d'annuler la manifestation sans aucune indemnité en cas de non versement des acomptes prévus par l'échéancier ou de non réception du contrat signé par le client.

Le client s'engage à communiquer au plus tard 7 jours avant la date d'arrivée le choix de menu unique pour l'ensemble du groupe (pour toute réservation de plus de 10 convives). Une fois ce délai dépassé, l'établissement se laisse le droit de définir un menu unique et imposé à l'ensemble du groupe.

### 2. ACOMPTES

Pour garantir la réservation des chambres et des repas, le domaine de Manville demande un acompte de 50% du montant total estimé du séjour, y compris les prestations banquets à la signature du contrat. Les acomptes restent acquis à l'hôtel selon les clauses d'annulation détaillées ci-dessous.

### 3. ANNULATION

Toute annulation même partielle doit être exprimée par écrit et envoyée au service commercial. Pour une annulation totale ou supérieure à 10% des prestations initialement réservées, les conditions suivantes sont applicables :

- Entre 90 jours et 60 jours avant la date d'arrivée de la manifestation, l'annulation entraîne des frais correspondant à 50% du montant estimé de la réservation à la signature du contrat.
- A moins de 60 jours de la date d'arrivée de la manifestation, l'annulation entraîne une facturation de 100% du montant total des prestations réservées, incluses ou non dans le devis initial.

On accepte une modification inférieure à 10% de la prestation globale, si celle-ci est communiquée au moins 14 jours avant l'arrivée. Dans ce cas, il n'y a pas de pénalité.

Le nombre définitif des convives pour les banquets et séminaires doit être communiqué au plus tard 10 jours avant la date d'arrivée de la manifestation. La facture finale est établie sur cette base.

COVID-19 : En cas de confinement ou d'annonces gouvernementales ne permettant pas d'effectuer les prestations réservées à la confirmation, l'annulation est sans frais avec un remboursement des arrhes si versés. Si une ou plusieurs personnes du groupe venaient à être cas positif, un report sur 18 mois à compter du premier jour de l'événement est possible, si justificatif médical.

Pour tout autre raison d'annulation, les conditions classiques joints au contrat s'appliqueront pour les deux types d'hébergements.

#### 4. LISTE NOMINATIVE

La liste nominative de nos clients devra nous être communiquée au plus tard 10 jours avant la date d'arrivée de la manifestation.

#### 5. TARIFICATION

Tous les tarifs de chambre, de salles de réunions, de restauration et d'équipement audiovisuel ou autres sont établis en euros et incluent la T.V.A. et le service. La taxe de séjour sur l'hébergement est en sus.

Au cas où une modification des tarifs, due à une augmentation des taxes ou autres mesures gouvernementales, interviendrait entre la date de signature du contrat et la date de la manifestation, l'hôtel se réserve le droit de majorer ses prix au prorata du montant de cette augmentation. L'hôtel s'engage à prévenir le client au préalable.

#### 6. REGLEMENT DES FACTURES

Le règlement final sera effectué :

- soit sur place le jour du départ:
- soit à réception de la facture finale.

Le règlement du solde de l'événement doit être fait dans les 30 jours après le départ.

En cas de non-respect des délais impartis, des frais de pénalité seront appliqués à hauteur de 10% du montant total de l'évènement passé ces 30 jours, 20% pour un retard de paiement de 45 jours, pour tous délais supplémentaires à 45 jours 50% du montant total de l'évènement sera dû en supplément du solde à régler.

Tous les frais de recouvrement éventuels y compris les honoraires d'avocats seront à la charge du client.

#### 7. HORAIRES

L'enregistrement à l'arrivée se fait à partir de 15H00. Les clients arrivant avant 15h disposeront d'une chambre aussitôt que possible mais devront éventuellement patienter.

Le jour du départ, les clients sont priés de quitter les chambres à 10H00 au plus tard. Les bagages pourront être disposés dans une salle prévue à cet effet jusqu'à l'heure du départ. Enfin le client s'engage à respecter les horaires prévus dans les conditions particulières au niveau de l'occupation des espaces et salons.

En ce qui concerne le restaurant, passé 24h des heures supplémentaires seront facturées 50 € par serveur et par heure.

#### 8. MISE EN PLACE DES SALONS

Tout projet relatif à la décoration, l'aménagement et l'installation technique du ou des salons mis à disposition selon les termes énoncés du contrat devra être soumis raisonnablement à l'avance au domaine de Manville pour approbation écrite préalable. A l'issue de la manifestation, le client s'engage à retirer toutes les installations à ses frais dans les délais impartis afin que les locaux soient restitués dans leur état initial.

Les salons seront attribués selon la disponibilité. Les salons visités ne seront pas forcément les salons



## *Conditions générale de vente*

occupés pendant le séminaire.

### 9. RESPECT DES REGLES DE SECURITE ET DES LOCAUX

Le client s'engage à respecter et à faire respecter par ses participants les consignes de sécurité en vigueur dans les locaux de l'hôtel. De même le domaine de Manville se réserve le droit d'expulser de la manifestation ou des locaux de l'hôtel toute personne ayant un comportement susceptible de porter préjudice à la bonne tenue de l'hôtel sans que la responsabilité à l'égard du client ne puisse être engagée.

Le Domaine de Manville se réserve le droit de facturer toute détérioration, casse ou perte causée par les participants, d'un montant déterminé par la Direction du Domaine.

### 10. RESPONSABILITE CORPORELLE ET MATERIELLE

Hors le cas de faute dûment prouvée par le domaine de Manville, le Client sera le seul Responsable et répondra seul de tout dommage corporel ou matériel survenu lors de l'exécution du contrat, tant de son fait personnel que de celui des participants à l'événement organisé. Le client souscrira, à sa seule initiative, et à ses frais exclusifs, toute assurance à cet effet. Dans l'hypothèse où le client souscrirait une telle assurance, son contrat devra contenir une clause de renonciation à recours de la compagnie à l'encontre du domaine de Manville

### 11. SONORISATION

Après 23H, le niveau sonore dans les salons ne devra pas gêner la clientèle de l'hôtel ainsi que le voisinage immédiat. Le domaine de Manville se réserve le droit de limiter le niveau sonore en cas d'excès.

### 12. INVITATIONS, PUBLICITES ET AFFICHAGES

Le client s'engage à ne pas utiliser de documents d'information et de promotion relatives à la manifestation prévue (affiche, brochure, carton d'invitation) comportant les coordonnées de l'hôtel sans avoir obtenu au préalable l'approbation du domaine de Manville. A cet effet, le client s'engage à soumettre pour accord au domaine de Manville tout projet de document comportant les coordonnées de l'hôtel.

Le domaine de Manville se réserve le droit de contester tout document qui lui apparaît contraire à l'image ou au standing de l'hôtel. Le client s'engage à utiliser le graphisme, le logotype et le libellé exact des coordonnées de l'hôtel tels que définis par l'hôtel. A cet effet, le domaine de Manville remettra au client le matériel nécessaire pour l'impression.

### 13. DROIT D'AUTEUR

Pour les spectacles et les programmes musicaux à organiser et produire pour la manifestation, le client sera seul Responsable de toute demande d'autorisation et/ou de déclaration auprès de la SACEM ainsi que tout paiement afférent aux droits des auteurs et des artistes interprètes. Le client garantit le domaine de Manville contre toute réclamation à ce titre.

### 14. EXCLUSIVITE TOTALE DE L'HOTEL ET DU RESTAURANT

Dans le cas d'exclusivité totale de l'hôtel et du restaurant, le domaine de Manville s'engage à ne pas accepter des clients extérieurs à la manifestation. Néanmoins l'exclusivité de l'hôtel ne doit pas entraver le bon

## Conditions générale de vente

fonctionnement de l'établissement. L'accès reste par conséquent ouvert à nos futurs clients (visites d'inspection), à nos fournisseurs et aux personnes chargées de la maintenance. Le Bistrot et le golf seront également ouverts aux clients externes de l'hôtel.

### 15. CAS DE FORCE MAJEURE

Le domaine de Manville ne sera pas Responsable de tout manquement au contrat dans tous les cas reconnus de force majeure. Étant ici précisé que les conflits de travail seront considérés comme cas de force majeure.

### 16. REGLES DE DROIT

Les présentes sont régies par le droit français. Tout différend entre les parties relatives à l'exécution du présent contrat et des conditions générales de ventes sera de la compétence exclusive des tribunaux d'Aix en Provence.

### 17. DELOGEMENT

En cas de non-disponibilité de l'établissement ou en cas de force majeure, celui-ci se réserve la possibilité de faire héberger totalement ou partiellement les participants dans un hôtel de proximité et de catégorie équivalente pour des prestations de même nature, les frais inhérents au transfert restant à la charge de l'établissement qui ne pourra être en charge du paiement d'une quelconque indemnité complémentaire.

## BON POUR ACCORD

### Le Domaine de Manville

---

Nom **Christophe GAMBIA**

Titre **DAF**

Date

Signature

Tampon

### Le Client

---

Nom **M. Olivier PATOUR**

Titre

Date

Signature

Tampon

## Domaine de Manville

Les Baux-de-Provence 13520  
+33(0) 4 90 54 40 20  
<https://www.domainedemanville.fr/>

## Accès

Gare Arles 20 minutes en voiture  
Gare Avignon TGV 30 minutes en voiture  
Aéroport de Marseille 1h00 en voiture

## Contact Service Commercial

[commercial@domainedemanville.fr](mailto:commercial@domainedemanville.fr)  
+33(0) 4 90 54 40 20

DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE