

A couple is seen from behind, walking away on a paved path in a lush, green park. The man is wearing a dark red suit, and the woman is wearing a white wedding dress with a lace-up back and is holding a bouquet of red and white flowers. The background is filled with tall trees and greenery under a clear sky.

 HAMEAU DES BAUX
La Joie est Belle !

HOTELS
LES PETITES
MAISONS

Venir et repartir enrichi d' une idée
du beau & du souvenir de chaque moment
Vivre une respiration inspirée

Des hôtels dédiés aux esthètes de la vie qui rêvent de beaux moments.

L'émotion des premières fois. L'émerveillement devant des lieux uniques. La poésie de l'art qui s'invite dans le décor. La douce volupté de prendre soin de soi. Le goût du partage et des plaisirs de la table. La délicieuse euphorie de retrouver ceux que l'on aime. La sensation grisante d'être pleinement vivant. Le ravissement d'expériences rares, donc inoubliables.

Ces beaux moments enrichissent l'âme et le cœur.
Les Petites Maisons sont dédiées à ces instants où l'intensité du vécu vous transporte de joie.





L'HÔTEL

Un village, une île dans la nature

Entouré des Alpilles & d'oliveraies, l'hôtel est un Hameau véritable autour de sa place de village provençal, avec sa fontaine et ses platanes.

Autour de cette place, la nature est omniprésente, et les 31 chambres de l'hôtel sont réparties dans les maisons du Hameau, la plupart avec des terrasses privatives, donnant sur les jardins de roses, l'oliveraie ou le champs d'amandiers.

- 31 chambres et suites
- Restaurant gastronomique Allegria !
- Restaurant à ciel ouvert La Petite Guinguette
- Un espace bar avec cheminée
- Oliveraie de 5 hectares
- Piscine extérieure

LE MARIAGE

Un "Oui" au coeur des oliviers

C'est le jour J. L'un des plus beaux jours de votre vie. Tout doit être parfait. Le soleil de Provence brille sur les vignes et sur les oliviers centenaires. Dans une ambiance sobre, raffinée, laissez vous enchanter par le Hameau des Baux et la beauté de la nature environnante. Chacun est aux petits soins, prêt à vous accueillir, vous et ceux que vous aimez.

INFORMATIONS COMMERCIALES

- Offre Mariage possible toute l'année hors période estivale
- Offre Mariage sur privatisation du Hameau à partir de 15 000 € la nuit
- Chambre des mariés offerte

DES CHAMBRES DE CAMPAGNE

Au coeur de la nature



CHAMBRE CLASSIQUE

- 5 chambres de cette catégorie
- Occupation max 2 personnes
- Environ 20m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés



CHAMBRE SUPÉRIEURE

- 4 chambres de cette catégorie
- Occupation max 2 personnes
- Environ 33m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés



CHAMBRE SUPÉRIEURE TERRASSE

- 6 chambres de cette catégorie
- Occupation max 2 personnes
- Environs 37m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés
- Terrasse privative



CHAMBRE DELUXE

- 4 chambres de cette catégorie
- Occupation max 4 personnes
- Environs 42m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés

DES SUITES DE CAMPAGNE

Au coeur de la nature



CHAMBRE FAMILLE TERRASSE

- 5 chambres de cette catégorie
- Occupation max 5 personnes
- Environ 50m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés
- Terrasse privative



SUITE FAMILLE TERRASSE

- 6 chambres de cette catégorie
- Occupation max 4 personnes
- Environ 47m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés
- Terrasse privative



SUITE FAMILLE COMMUNICANTE TERRASSE

- 1 chambre de cette catégorie
- Occupation max 4 personnes
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés
- Terrasse privative

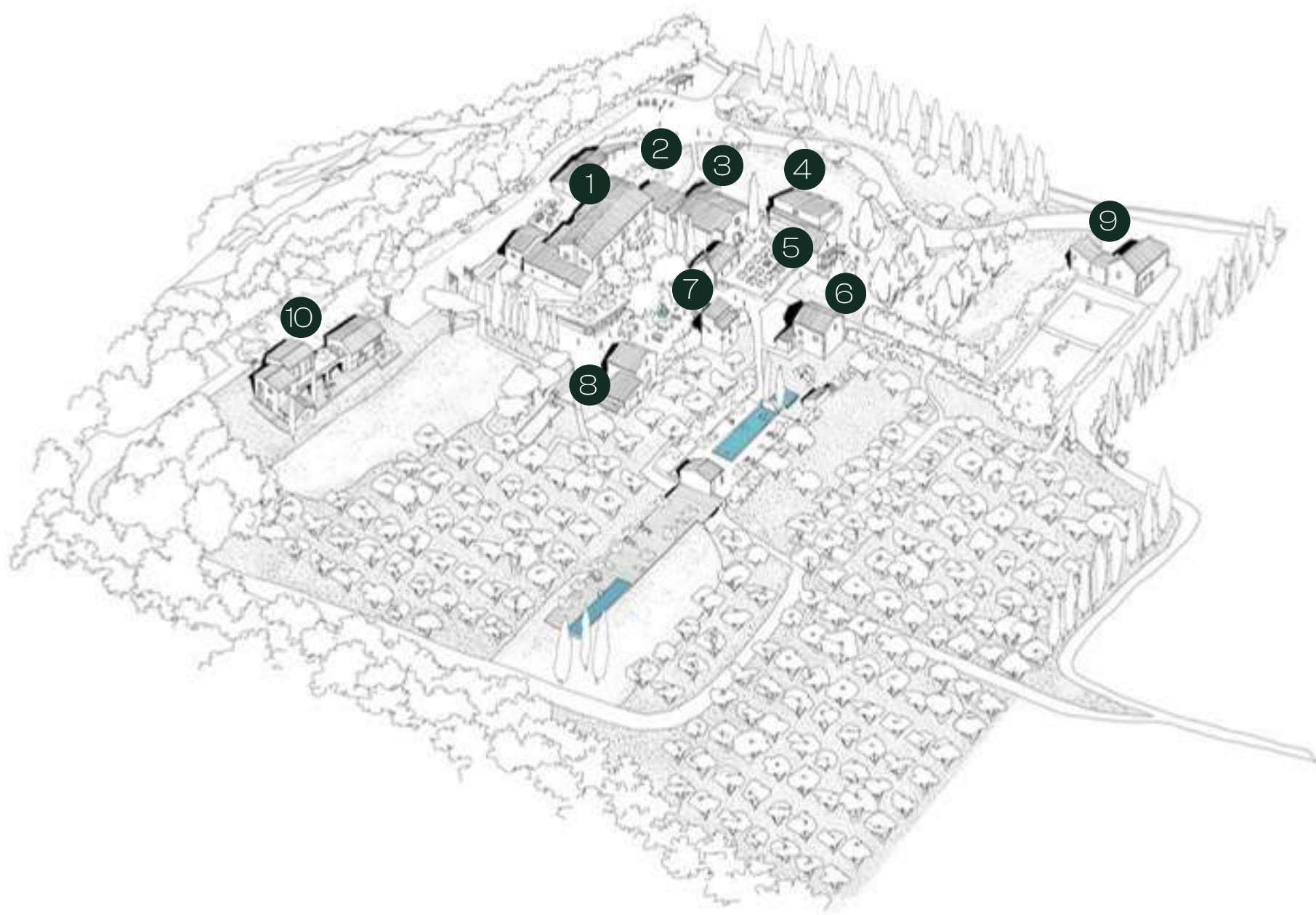


SUITE PRIVILÈGE TERRASSE

- 3 chambres de cette catégorie
- Occupation max 4 personnes
- Environ 65m²
- Chambre double ou twinnable
- Salle de bain et WC séparés
- Terrasse privative

PLAN DU HAMEAU

- 1 Le Mas**
Supérieure : 11, 15
Deluxe : 10, 12, 14
- 2 Le Patio**
Supérieure Terrass
- 3 La Chapelle**
Supérieure : 21
Supérieure Terrass
Deluxe : 20
Suite Famille Terras
Suite Privilage Terr
- 4 La Grange**
Suite Famille Terras
- 5 Le Petit Mazei**
Suite Famille Terras
- 6 L'École**
Deluxe : 31, 32
- 7 Le Pigeonnier**
Suite Privilage Terre
- 8 Le Moulin**
Supérieure Terrasse
Suite Privilage Terre
- 9 Le Mazet**
Deluxe : 33
- 10 La Villa**
Classique : 62, 63, 67, 68
Supérieure : 65
Supérieure Terrasse
Suite Famille Terras



LES ESPACES

La Provence en toute simplicité



RESTAURANT ALLEGRIA!

- 50 convives en intérieur sur deux espaces
- 30 convives en intérieur sur un espace
- Salle intérieure chauffée et climatisée
- Terrasse arborée
- Espaces de restauration modulables
- Ouverture à l'année



LA PETITE GUINGUETTE DU HAMEAU DES BAUX

- 80 convives
- Place de village autour de sa fontaine
- Arborée
- Uniquement en extérieur
- Ouverture uniquement de mai à septembre

Pour cette option, il faudra sélectionner la formule vin d'honneur et Petite Guinguette



LE BAR

- Coin lounge
- Terrasse
- Une mixologie du soleil
- Carte de vins locaux et bières artisanales
- Bar à Spritz





LE VIN D'HONNEUR

L'élégance d'un instant privilégié

Prolongez l'émotion de votre cérémonie avec un vin d'honneur élégant et convivial. Dans un cadre d'exception, nous vous proposons une trois types d'apéritif selon votre envie ; toujours accompagné de l'incontournable tapenade de la cheffe, pour célébrer ce moment unique avec vos proches. Ce temps de partage précède votre repas de fête et annonce une soirée mémorable. Laissez-vous porter par l'atmosphère chaleureuse du Hameau des Baux et offrez à vos invités une parenthèse gourmande inoubliable

Apéritif Hameau
(1 heure)
14€

PROPOSITION

- Vin (blanc, rosé, rouge)
- Bière (Fada blonde, blanche)
- Kir
- Softs (eaux minérales, jus, sodas)
- Tapenade, foccacia & chips de pain

DROIT DE BOUCHON 35€

Apéritif Champagne
(1 heure)
19€

PROPOSITION

- 1x coupe/PAX
- Refill
- Softs (eaux minérales, jus, sodas)
- Tapenade, foccacia & chips de pain

Apéritif Festif
(1 heure)
25€

PROPOSITION

- Cocktail unique (type sangria/ponch)
- Spritz, Gin Tonic
- Vin (blanc, rosé, rouge, pétillant)
- Bière (Fada blonde, blanche)
- Softs (eaux minérales, jus, sodas)
- Tapenade, foccacia & chips de pain

COCKTAIL DINATOIRE

Composez votre cocktail

Cocktail Dînatoire

12 pièces aux choix
65€/ personne

Accompagnements vin d'honneur

6€ la pièce au choix

Pour compléter votre cocktail, nous vous proposons des ateliers culinaires à retrouver page suivante.
Pour un cocktail dînatoire, nous vous conseillons de choisir 8 pièces salées et 4 pièces sucrées.

LES PIÈCES COCKTAILS

LES VÉGÉTALES

- Samoussa
- Wrap de légumes
- Crostini chèvre-miel
- Crostini roquefort noix
- Houmous & naan
- Gaspacho tomate
- Gougère fromage
- Champignon oeuf
- Tartelette épinard & chèvre
- Roulé au fromage et herbes fraîches

LES MARINES

- Verrine poulpe & pois chiche
- Tartelette Tartare de poisson et avocat
- Verrine crevette & citron
- Crostini roquefort noix
- Pissaladière
- Tartare de poulpe

LES BOUCHÈRES

- Velouté courge & lard
- Effiloché daube de taureau
- Verrine lentille, lard & ciboulette
- Terrine maison, pickles
- Focaccia farcie

Laissez parler vos envies, nous vous laissons le plaisir de sélectionner vous-même vos pièces cocktail.
Selon votre désir, nous pouvons vous faire des propositions supplémentaires.
Nos propositions, s'adaptent à la saison et aux producteurs locaux, elles sont donc susceptibles d'être modifiées.

LE VIN D'HONNEUR

Les ateliers

Ajoutez une touche d'originalité à votre vin d'honneur grâce à nos ateliers gourmands, où saveurs et convivialité se rencontrent.

ATELIER ÉCAILLER

Les Huitres de Camargue, accompagnées de pain de seigle et de beurre demi-sel

- 2 huitres : 5€ /personne
- 3 huitres : 7€ /personne

ATELIER JAMBON

Minimum 30 personnes

Show cooking découpe au couteau

- 6€ /personne

ATELIER BARBECUE

Trio de Brochettes

Viande marinée, crevette et légumes

- 9€ /personne



LES REPAS À *Allegria!*

Bistronomie de bonne humeur

Entrée + Plat + Dessert
65€/personne

Entrée + Plat + Plateau de
Fromage + Dessert
77€/personne

Entrée + Poisson + Viande +
Plateau de fromages + Dessert
93€/personne

Nous vous laissons libre de composer votre menu en fonction de vos envies. Nous travaillons avec des produits frais, de saison et locaux. C'est pour cela que nos propositions changent au fil des saisons.

Et pour sublimer votre repas de fête, une pièce montée peut être réalisée sur demande et en supplément, pour une touche sucrée aussi élégante que gourmande

Voici quelques inspirations de menu, créons votre menu avec la Cheffe.

MENU PRINTANIER

Propositions d'entrées

- Assiette de légumes de saison crus et cuits, purée d'asperge verte
- Asperges vertes, Sabayon à la noisette

Propositions de plats

- Agneau de Sisteron rôti, épaule confite & fèves sautées
- Pièce de veau de notre région, Ragout de morilles au Jus et petits légumes
- Le poulpe de Roche, artichaut barigoule et émulsion au citron confit
- Le pagre, asperges blanches et agrumes

Propositions de desserts

- Fraise au jus
- La rhubarbe et l'avoine

MENU ESTIVAL

Propositions d'entrées

- Aubergine à la parmesane, câpres et olives de Provence
- Velouté de courgette à la sauge, caillé de chèvre de GAEC, fleur farcie

Propositions de plats

- Raviole de daube de poulpe, fenouil confit, pois chiches croustillants
- Filet de taureau & petits farcis
- Filet de bœuf avec moelle, pomme de terre rôtie et petits légumes
- Encornets de Méditerranée juste sautés, artichauts crus et cuit & beurre d'herbes

Propositions de desserts

- La cerise au chocolat
- Abricot rôti au romarin & sorbet au fromage blanc

MENU AUTOMNAL

Propositions d'entrées

- Assiette de légumes et fruits d'automne
- Raviole de champignons, bouillon d'oignon et copeaux de lard grillé

Propositions de plats

- St Jacques rôties, brocolis et citrons confits
- Daurade de méditerranée, aubergine et champignons sautés, jus de veau réduit
- Pigeon de M. Celerin, betterave & figue
- Pièce de cochon rôtie, cavatelli maison et champignons sautés

Propositions de desserts

- Tarte chocolat juste tiède & sorbet cacao
- Le coing rôti, vinaigrette au miel et sorbet coing

Toutes nos formules comprennent une mise en bouche et des mignardises



LA FORMULE LA PETITE GUINGUETTE DU HAMEAU DES BAUX

Un lieu de fête et de joie

1 Tapas, mix possible
1 pièce au Barbecue à partager pour deux
ou 1 plat au Barbecue
1 dessert
60€/personne

Quelques idées de mets, composez votre menu avec la Cheffe.

TAPAS

Propositions d'entrées

- Panisse
- Salade de pastèque feta
- Salade de tomate burrata
- Focaccia jambon & burrata
- Houmous pois chiches & naan
- Tian de légumes
- Légumes grillés

PIÈCE AU BARBECUE À PARTAGER (2 PERSONNES)

Propositions d'entrées

- Pièce de cochon
- Pièce de veau
- Pièce de taureau
- Poitrine de cochon
- Poisson de la pêche du jour

DESSERT

Propositions d'entrées

- Tarte à partager
 - Ile flottante
 - Panna cotta
 - Mousse au chocolat
 - Crumble
 - Clafoutis
- (panache possible)

PLAT BBQ

Propositions de plat

- saucisses de taureau
- Burger pulled porc
- Cuisse de poulet
- Poulpe de Méditerranée

LES REPAS À

Les boissons à table

Allegria!

LA PETITE GUINGUETTE DU HAMEAU
DES BAUX

LES FORFAITS

LE FORFAIT VIN CLASSIQUE

(1 POUR 4)

Une bouteille de vin (75 cl.), Domaine La Vallongue "Garrigues" AOP Les Baux de Provence

- 10€/ personne

(1 POUR 3)

Une bouteille de vin (75 cl.), Domaine La Vallongue "Garrigues" AOP Les Baux de Provence

- 13€/ personne

LE FORFAIT SÉLECTION (1 POUR 4)

Sélection de vins haut de gamme

Une bouteille de vin (75 cl.), Domaine François Villard "Mairlant" 2022, AOP Saint-Joseph pour 4 personnes (ou équivalent)

- 17€/ personne

LE FORFAIT SÉLECTION (1 POUR 3)

Sélection de vins haut de gamme

Une bouteille de vin (75 cl.), Domaine François Villard "Mairlant" 2022, AOP Saint-Joseph pour 3 personnes (ou équivalent)

- 23€/ personne

LE FORFAIT PREMIUM

Sur demande

DROIT DE BOUCHON

- 35€ / bouteille

FORFAIT SOFT

Eau minérale (plate, gazeuse), thé, cafés

- 6€/ par personne

LES MENUS SPÉCIAUX

A chacun son menu

POUR LES PETITS INVITÉS

MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS)

- 25€ personne

Suprême de volaille fermière et pâtes maison ou légumes de saison

Ou

Cabillaud et écrasé de pomme de terre ou légumes de saison

Gâteau

Carafes d'eau incluses

MENU PRESTATAIRE

Formule plat + dessert

- 40€ /personne

MENU SPÉCIFIQUE

(sans supplément)

Si vous ou vos invités suivez un régime alimentaire spécifique, nous pouvons vous proposer des menus adaptés,

- Allergies
- Végétariens
- Végétaliens
- Sans Gluten
- Sans Lactose

LA SOIRÉE DANSANTE

Célébrer jusqu'au bout de la nuit

LES PETITES FAIMS

SNACKING CLUB

Assortiment de 3 bouchées : croque-monsieur et burger

- 18€/ personne

LES PETITES SOIFS

Spiritueux à la bouteille (au choix, gin, whisky, vodka, rhum) 120€

Accompagnement soft à discrétion

OPEN BAR

2 heures pour 24€

Vins (3 couleurs), bière, 1 carte long drink à volonté :

- Aperol Spritz
- Hugo Spritz
- Rhum coca
- Gin tonic
- Limoncello
- Get 27



LE BRUNCH

Le retour de nocces

le Brunch Allegria!
54€/personne

LES ENTRÉES

- Houmous de pois chiches et quelques Naan
- Saumon Gravlax, blinis et crème au citron
- Charcuterie de notre région
- Tapenade aux anchoïades avec quelques gressins
- Salade de bœuf sauce aigre douce
- Salade de légumes de saison
- Salade de pois chiches au vinaigre de frais
- Tarte de saison
- Pissaladière
- Pain spéciaux, réalisés par nos soins
- Samoussa de légumes de saison
- Boulette de veau au cumin

LES PLATS

- Poisson de la pêche du jour, cuit en papillote
- Pièce du boucher cuisinée entière, sauce barbecue
- Petits légumes rôtis
- Pomme purée

LES DESSERTS

- La verrine : Mousse au chocolat, Panna Cotta, Crumble, Tiramisu
- Tarte de saison
- Entremet

Inclus également
viennoiseries, pains, céréales, brioche, gaufre, salade de fruits,
confitures, cake, compote, crêpes
jus de fruits & boissons chaudes

NOTRE COUP DE COEUR

Pour sublimer votre mariage

Besoin d'un Wedding planner ? Nous vous recommandons Fanny WIDULA

- On Dirait Le Sud

+33 6 89 34 56 30
ondiraitlesudevents.com

Elle sera parfaite pour vous accompagner dans l'organisation de votre mariage, Avec son expertise et son sens du détail, elle saura donner vie à vos envies et faire de votre grand jour un moment inoubliable





NOS CONSEILS

Pour sublimer votre mariage

Afin de vous accompagner dans l'organisation de votre mariage. Voici nos recommandations de prestataires de confiance.

Arrangements floraux

- Celcilia Flor
St Martin de Crau
+33 4 90 47 16 69
ceciliaflor.com

Musique & Entertainment

- DUO GM
Ange GILLES & Ines MARTINEZ
contact.duo.gm@gmail.com
duogm.com
- SAX IN THE WOOD
Duo de Musiciens
+33 6 79 82 88 99
inspirations-sonores.com
- REVERS
Charles-Henry MONLEY & Matthieu CARMIN
+33 89 85 67 18
reversoiciel.com
- Aurelien MONET
DJ événementiel
+33 6 99 45 90 63
aurelien-monet-evenementiel.fr

Photographe et vidéaste

- Md'Clic Studio
Maeva DESFOGES
+33 6 59 98 61 31
mdclic-studio.fr
- Julie VERDIER
+33 6 14 82 86 61
julieverdier.com
- Cedric KLEIN
cedricklein.com
- SHIVADO
Vidéaste
+33 6 88 80 93 46
byshivado.fr
- Guillaume COURT
Vidéaste
+33 6 79 42 86 73
youlens.fr

Mobilier & Décoration

- Oravis
sales@oravis.com
+33 6 44 60 02 02
oravis.com
- N1 Evènement
contact@n1evenement.com
+33 7 61 71 40 03
n1evenement.com
- Be Lounge
info@be-lounge.com
+33 4 42 15 21 66
be-lounge.com

LA PRIVATISATION

Pour la réalisation de votre mariage

DATES*	PRIX
De novembre à mars	13 000 € TTC
En avril et octobre	19 500 € TTC
En mai, juin & septembre (incluant le 1er weekend de juillet et le dernier weekend d'août)	25 000 € TTC

*Sur demande en juillet et août

*Sur demande sur un jour de semaine

Informations supplémentaires

- Prix par nuit hors petit déjeuner pour la privatisation des chambres (31 chambres)
- Minimum 2 nuits : vendredi et samedi de mai à octobre
- Possibilité sur une seule nuit de novembre à avril
- Hors WE de pâques (2 nuits) et ascension (3 nuits)
- Arrivée à 16h00, rendu des chambres le surlendemain à 10h00
- Départ libre dans la journée

Nos offres sont adaptables à vos besoins spécifiques. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de renseignement ou pour un devis personnalisé. Nous serons ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement. Nous débordons d'idées pour satisfaire vos envies !





HOTELS LES PETITES MAISONS — HAMEAU DES BAUX

INFORMATIONS PRATIQUES

Offre mariage sur privatisation
Véritable village provençal
27 chambres & suites
2 restaurants, Allegria ! & La Petite Guinguette
Espaces modulables
Place du village, piscines & jardins

ACCES

Gare TGV Avignon 34 min 34 km
Aéroport d'Avignon 44 min 34 km
Aéroport de Marseille 57 min 60 km

VOTRE CONTACT POUR ORGANISER VOTRE MARIAGE

Sandrine & Jade
events@les-petites-maisons.com

285 Chemin de Bourgeac

13520 PARADOU

04 48 70 00 23

reservation@les-petites-maisons.com

les-petites-maisons.com

