



ESPACES LOGES

LOGES N°1 À N°12 - PIT BUILDING

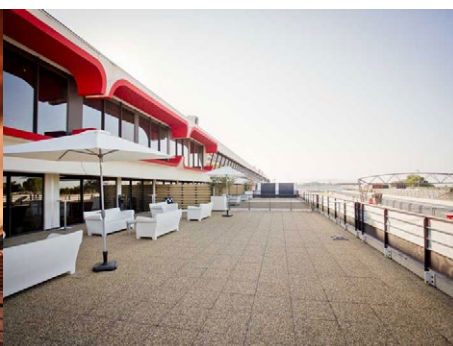
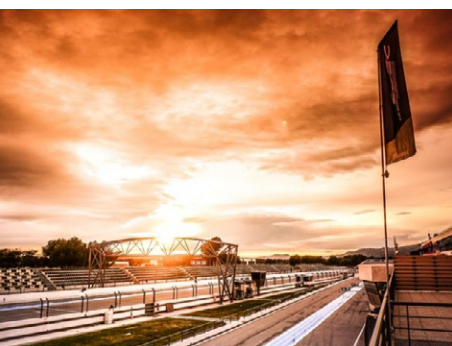
Les loges situées au-dessus des stands sont disponibles à la location.

• Tarif 4 200 € TTC pour les 3 jours.

• Les repas en loge devront impérativement passer par le traiteur du circuit, il ne sera pas possible de se restaurer à l'intérieur de la loge avec de la nourriture venant de l'extérieur ou du Restaurant du paddock le Pit'Stop.

• Pour tous renseignements, envoyez votre demande par mail à contact@vdev.fr.

PLANS TECHNIQUES
CLIQUEZ-ICI



- TERRASSE EN PLEIN AIR
- VUE PRIVILÉGIÉE SUR LA PISTE
- MOBILIER MODERNE ET NEUTRE
- 1 TV HD
- 1 RÉFRIGÉRATEUR
- WIFI
- 1 ESCALIER PRIVÉ RELIÉ AU BOX
- 1 HÔTESSE DE 08H A 18H



ESPACE

96 m²

TERRASSE

170 m²



CAPACITÉ

60 pax



COCKTAIL

50 pax



CONFÉRENCE

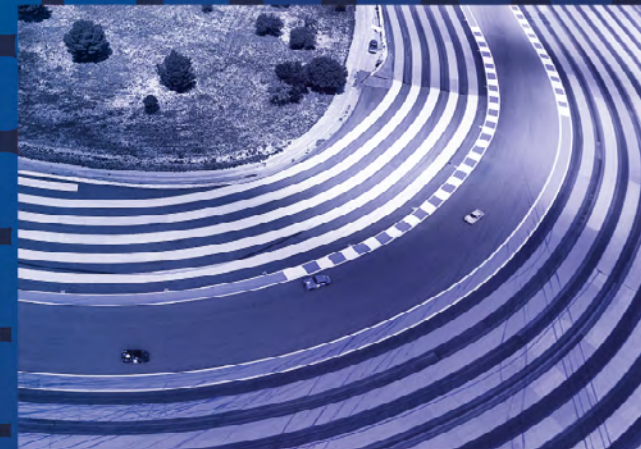
60 pax



RÉUNION

30 pax





PROPOSITIONS DE RESTAURATION 2024

ÉLABORÉ PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE DU PANORAMIC CLUB

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour toutes demandes particulières.

COCKTAIL VIP LOUNGE

37 € HT / personne > 15 pièces

5 pièces salées froides

1 pièce salée chaude
en animation

5 pièces salées chaudes

4 pièces sucrées

- Eaux minérales
- Cafés et thés inclus

OPTION PLANCHA

+ 7 € HT / personne

En remplacement des
pièces salées chaudes
=
4 viandes / 1 poisson
ou crustacé / 1 garniture



 À partir de 20 personnes

- Service compris: durée 2 heures
- Espaces disponibles : Panoramic, Mistral Hall*, Karting*, Salle Bleue*, Loges*, GP Burger*, Driving Center*, Extérieurs*

* Sur devis

LES FORMULES RACE DAY

UNIQUEMENT POUR ÉVÈNEMENTS COMPÉTITIONS

52 € HT / personne > 22 pièces

Matinée > 3 pièces sucrées

11h > Plateau fromage / charcuterie / pain

Déjeuner >

- 5 pièces salées froides
- 1 pièce salée chaude en animation
- 5 pièces salés chaudes
- 4 pièces sucrées

16h > 3 pièces sucrées

OPEN BAR > Jus de fruits / café / thé / thé glacé / sodas / eau minérale plate et gazeuse

OPTION PLANCHA

+ 7 € HT / personne

En remplacement des
pièces salées chaudes

=

4 viandes / 1 poisson
ou crustacé / 1 garniture



À partir de 20 personnes

- Service compris : durée 8 heures
- Espaces disponibles : Loges

> PETIT DÉJEUNER

17 € HT / personne

BOISSONS

- Café / Thé / Chocolat Chaud / Lait
- Jus d'orange
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux)

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ

- Mini viennoiseries
- Crêpes
- Assortiment de confiture / Miel / Beurre
- Corbeille de fruits
- Yaourt nature ou aux fruits

PETIT DÉJEUNER SALÉ

- Bacon ou saucisses
- Omelette ou oeufs brouillés
- Jambon blanc
- Fromage

 **Minimum 10 personnes**

- À partir de 7h
- Service compris à partir de 20 personnes : durée 2h
- Espaces disponibles : Panoramic ; loge

> CAFÉ D'ACCUEIL

9 € HT / personne

- Boissons chaudes (café / thé)
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux)
- Jus d'orange
- Viennoiseries



Service à partir de 40 personnes

- Durée 1 heure
- 1 seul lieu de livraison

> PAUSE CAFE

10h ou 16h

9 € HT / personne

- 2 boissons chaudes (café / thé)
- 1 boisson fraîche (soda, jus de fruits)
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux)
- Donuts nature et chocolat / financiers aux pépites de chocolat

> PACK BOISSONS**10,50 € HT / personne**

- Sans service
- 1 seul lieu de livraison

- 2 boissons chaudes (café / thé)
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux)
- 2 sodas ou jus de fruit

> PACK PREMIUM**16 € HT / personne**

- 2 boissons chaudes (café / thé)
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux)
- 2 sodas ou jus de fruit
- 9h** > cookie nature et chocolat / brownie
- 11h** > fromage / pain / charcuterie
- 16h** > Donuts nature et chocolat / Financiers pépites de chocolat

 **Minimum 20 personnes**

- Sans service
- 1 seul lieu de livraison

> PACK EXCELLENCE**23 € HT / personne**

- 2 boissons chaudes (café / thé)
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux)
- 2 sodas ou jus de fruit
- 9h** > Brioche / Palmier
- 11h** > Club sandwich / Wrap
- 16h** > Macarons / mignardises
- Fruits toute la journée

 **Minimum 20 personnes**

- Service compris à partir de 30 personnes
- 1 seul lieu de livraison



Espaces disponibles : Loges*, Garages*, Karting*, Mistral Hall*, Driving Center*, Salle bleue*, Extérieurs*


* Sur devis

LES APÉRITIFS

> APÉRITIF SILVER 14 € HT / personne

- Vins rouge, rosé, blanc, Ricard, boissons soft
- Chips de légumes, assortiments salés, olives
- *Durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**

> APÉRITIF GOLD 17 € HT / personne

- Vins de Provence (rouge, rosé, blanc), Ricard, Martini, Whisky, Bière
- Eau minérale plate et gazeuse, soft drink
- Croque-Monsieur, Chips de légumes, Olives, Planche de charcuterie, Mini pizzas, Planche de fromages
- *Durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**

> APÉRITIF CHAMPAGNE 19 € HT / personne

Une coupe de champagne avec 4 feuilletés salés
Ou

Nouveauté : une coupe de champagne sans alcool avec 4 feuilletés salés

- *Durée : 1 heure*  **Minimum 6 personnes**

> APÉRITIF CHAMPAGNE MIGNARDISES 21 € HT / personne

Une coupe de champagne avec 4 feuilletés sucrés et/ou salés
Ou

Nouveauté : une coupe de champagne sans alcool avec 4 pièces sucrées et/ou salés

- *Durée : 1 heure*  **Minimum 6 personnes**

VIN & CHAMPAGNE

> VINS DE PROVENCE AOC

24 € HT / bouteille

Belouvé – Domaine Bunan
Rouge, Blanc, Rosé

> VINS DE BANDOL AOP

35 € HT / bouteille

Moulin des Costes – Domaine Bunan
Rouge, Blanc, Rosé

> CHAMPAGNE

58 € HT / bouteille

Nouveauté : Champagne sans alcool
Base de 1 bouteille pour 6 personnes

SUPPLEMENT OPEN BAR – VINS AOC PROVENCE & BIÈRE

12 € HT / personne

Dans le cadre d'un pack bar existant ou d'un repas

- *Durée : 2 heures*

SUPPLEMENT OPEN BAR – CHAMPAGNE

21 € HT / personne

Dans le cadre d'un pack bar existant ou d'un repas

- *Durée : 2 heures*


DROIT
DE BOUCHON
5€HT /
PERSONNE



CONDITIONS GÉNÉRALES

Date limite de commande des prestations :

- Choix des prestations 15 jours avant l'événement
- Commandes fermes et définitives : 7 jours avant l'événement

Cas d'annulation :

- À 7 jours de l'événement : le règlement de 50% de la prestation est dû.
- À 72 heures de l'événement : le règlement total de la prestation est dû.

Le circuit Paul Ricard ne pourra être tenu responsable d'une commande inappropriée ou d'une erreur d'estimation du nombre de convives, durant la journée.

* Les exemples de menus sont donnés à titre indicatif, ils seront modifiés en fonction de la saison et sous réserve d'approvisionnement. Les versions définitives seront communiquées à l'approche de l'événement.

