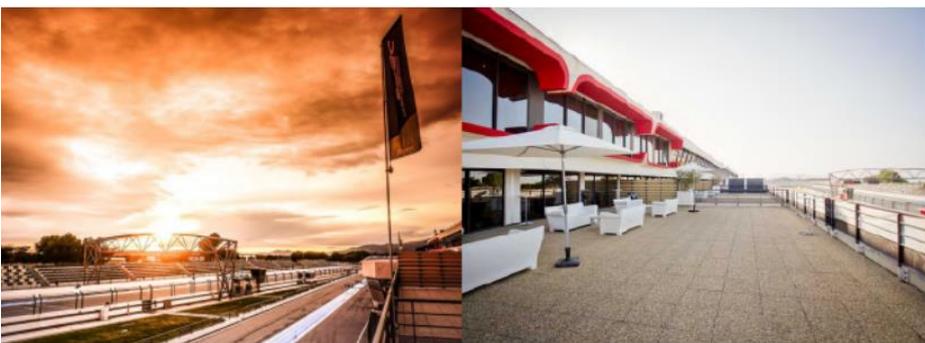


ESPACES LOGES

LOCATION LOGES PIT BUILDING*

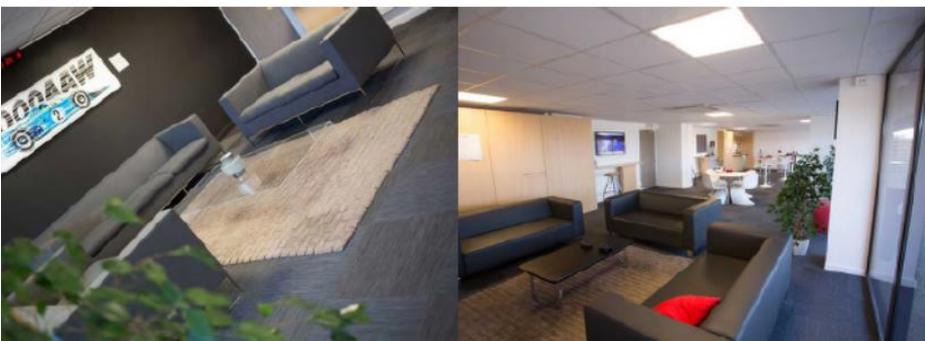
Loges Classique	2 jours	3 960 € TTC
	3 jours	4 480 € TTC
Loges 7 & 8 (rénovées, plus spacieuses)	2 jours	4 750 € TTC
	3 jours	4 950 € TTC

*Commande catering obligatoire pour chaque jour de location de la loge, minimum pause ou accueil café (catalogue en pièce jointe)



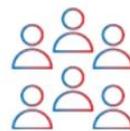
LOGES - N°1 À N°12

- 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



ESPACE

96 m²



CAPACITÉ

60 pax

TERRASSE

170 m²



COCKTAIL

50 pax



CONFÉRENCE

60 pax



RÉUNION

30 pax





PROPOSITIONS DE RESTAURATION 2025

ÉLABORÉ PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE DU PANORAMIC CLUB

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

Cocktail VIP Lounge*

38 € HT / personne

Pièces salées froides :

- Club sandwich roquefort bresaola, pignons
- Petit pain niçois, concombre, tomate, œuf de caille, sauce tartare
- Brochette de melon au magret fumé
- Sablé parmesan, tapenade d'artichaut
- Verrine burratina, tomates multicolores, pesto de pistache

Pièces salées chaudes :

- Cheeseburger
- Taquitos, sweet-chilli, soja, coriandre
- Croque-monsieur à la truffe
- Quiche au comté
- Bouchée de bœuf, coulis de tomate au parmesan
- Empanadas au poulet légumes

Pièces sucrées :

- Frambolat
 - Macaron pistache
 - Tartelette citron vert huile d'olive
 - Cookie caramel
- Eaux minérales
 - Cafés et thés inclus



+ 7 € HT / personne

OPTION PLANCHA

D'AVRIL À SEPTEMBRE

Pièces salées chaudes à la plancha

(en remplacement des pièces salées chaudes) :

- Escalopine de veau
- Lomo de cochon
- Onglet de bœuf
- Blanc de seiche
- Pommes de terre grenailles
- Ratatouille niçoise

 À partir de 20 personnes

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



* SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT ** SUR DEVIS

Formule Race Day*

ÉVÈNEMENTS COMPÉTITIONS UNIQUEMENT

52 € HT / personne

MATINÉE

Assortiment mini viennoiseries
11 h - Plateau fromages et déclinaison de tartinades

DÉJEUNER

Pièces salées froides :

- Club sandwich roquefort bresaola, pignons
- Petit pain niçois, concombre, tomate, œuf de caille, sauce tartare
- Brochette de melon au magret fumé
- Sablé parmesan, tapenade d'artichaut
- Verrine burrata, tomates multicolores, pesto de pistache

Pièces salées chaudes :

- Cheeseburger
- Taquitos, sweet-chilli, soja, coriandre
- Croque-monsieur à la truffe
- Quiche au comté
- Bouchée de bœuf, coulis de tomate au parmesan
- Empanadas au poulet légumes

Pièces sucrées :

- Frambolat
- Macaron pistache
- Tartelette citron vert huile d'olive
- Cookie caramel

16h - Diamants citron, financiers, macarons

OPEN BAR - Jus de fruits / thé glacé / sodas / Eau minérale plate et gazeuse (fontaine à eau) / café / thé



+ 7 € HT / personne

OPTION PLANCHA

D'AVRIL À SEPTEMBRE

Pièces salées chaudes

à la plancha (en remplacement des pièces salées chaudes) :

- Escalopine de veau
- Lomo de cochon
- Onglet de bœuf
- Blanc de seiche
- Pommes de terre grenailles
- Ratatouille niçoise

 À partir de 20 personnes

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

* SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT ** SUR DEVIS

Les pauses

> PETIT DÉJEUNER

17 € HT / personne

BOISSONS

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

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ

- Mini viennoiseries
- Pancake
- Assortiment de confiture/ Miel / Beurre
- Corbeille de fruits
- Yaourt nature et compotes

PETIT DÉJEUNER SALÉ

- Bacon grillé
- Omelette nature
- Jambon blanc
- Emmental

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



Les pauses

> CAFÉ D'ACCUEIL

9 € HT / personne

- Café/ Thé
- Jus d'orange
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux en loge)
- Viennoiseries

- À partir de 7h
- Service compris à partir de 40 personnes : durée 1h
- 1 seul lieu de livraison
- Espaces disponibles : Loges, Garages*, Mistral Hall*, Driving Center*, Salle bleue*, Extérieurs*



> PAUSE CAFÉ

9 € HT / personne

- Café/ Thé
- 1 boisson fraîche (soda, jus de fruits)
- Eau minérale plate et gazeuse (Fontaine à eaux en loge)
- Diamants citron, financiers, macarons

- Service compris à partir de 40 personnes : durée 1h
- 1 seul lieu de livraison
- Espaces disponibles : Loges, Garages*, Mistral Hall*, Driving Center*, Salle bleue*, Extérieurs*



* SUR DEVIS

Les pauses

> PACK BOISSONS

10,50 € HT / personne

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



- Sans service
- 1 seul lieu de livraison

> PACK PREMIUM

16 € HT / personne

- Pack boissons
- Matinée - assortiment de mini viennoiseries
- Avant midi - fromage / déclinaison tartinades
- Après midi - Diamants citron, financiers, macarons

Minimum 20 personnes

- Service compris à partir de 30 pers.
- Durée : 8 heures
- 1 seul lieu de livraison



> PACK EXCELLENCE

23 € HT / personne

- Pack boissons et eau détox
- Matinée - assortiment de mini viennoiseries
- Avant midi : Club sandwich 2 variétés : poulet et fromage

Toute la journée :

- Craquants pistache, calissons, biscuits provençaux
- Assortiment de sucreries et friandises
- Fruits



Minimum 20 personnes

- Service compris à partir de 30 pers.
- Durée : 8 heures
- 1 seul lieu de livraison



Espaces disponibles :

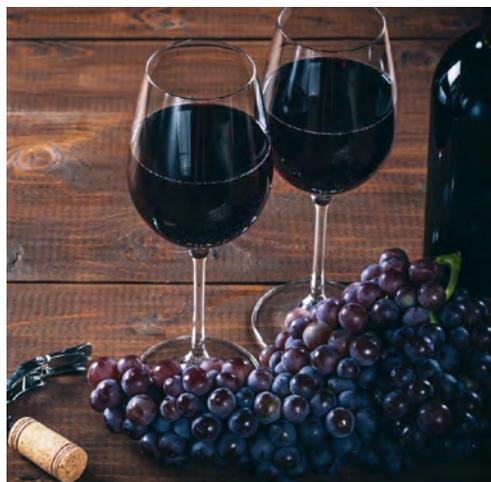
Loges, Garages*, Mistral Hall*, Driving Center*, Salle bleue*, Extérieurs*

* SUR DEVIS

Les apéritifs

> APÉRITIF SILVER 14 € HT / personne

- Vins de Provence (rouge, rosé, blanc), Ricard,
- Eau minérale plate et gazeuse, soft drink
- Chips, assortiments salés, olives
- *Durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**



> APÉRITIF GOLD 17 € HT / personne

- Vins de Provence (rouge, rosé, blanc), Ricard, Whisky, Bière,
- Eau minérale plate et gazeuse, soft drink
- Déclinaison de tartinades, croustons, planche de fromages, olives marinées, biscuits provençaux salés
- *Durée : 1 heure*  **Minimum 20 personnes**



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

* SUR DEVIS

Les apéritifs

> APÉRITIF CHAMPAGNE FEUILLETÉS

19 € HT / personne

Une coupe de champagne ou french bloom** avec 4 feuilletés salés

- *Durée : 1 heure*
 - *Service compris à partir de 20 pers.*
-  **Minimum 6 personnes**

> APÉRITIF CHAMPAGNE MIGNARDISES

21 € HT / personne

Une coupe de champagne ou french bloom** et 4 mignardises sucrées et/ou salées

Exemples sucrés : tartelette citron, macaron pistache, financier framboise griotte, framboilat

Exemples salés : focaccia, croque-monsieur, tenders, quiche comté

- *Durée : 1 heure*
-  **Minimum 20 personnes**



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

* SUR DEVIS

**FRENCH BLOOM : VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL

Vins & Champagnes

> 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

Base de 1 bouteille pour 6 personnes

> FRENCH BLOOM*

58 € HT / bouteille

Base de 1 bouteille pour 6 personnes

SUPPLEMENT VINS AOC PROVENCE & BIÈRE

12 € HT / personne

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

- *Durée : 2 heures*

SUPPLEMENT CHAMPAGNE

21 € HT / personne

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

- *Durée : 2 heures*



*FRENCH BLOOM : VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL

Conditions Générales de Vente

DATE LIMITE DE COMMANDE DES PRESTATIONS :

- Choix des prestations 15 jours avant l'événement
- Commandes fermes et définitives : 72 heures avant l'événement

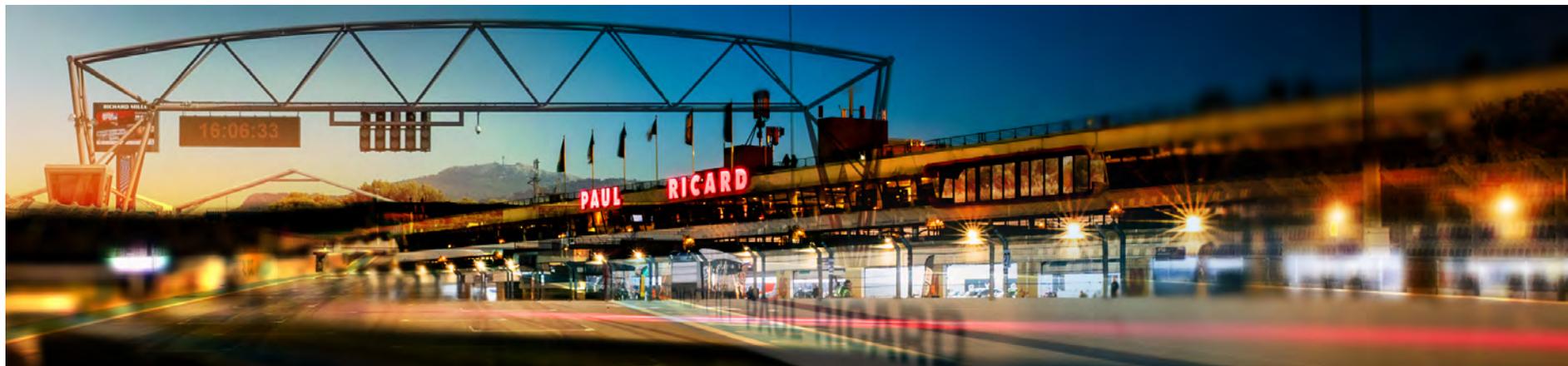
CAS D'ANNULATION :

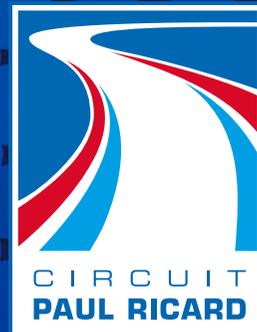
- À 7 jours de l'événement : le règlement de 50% de la prestation est dû.
- À 72 heures de l'événement : le règlement total de la prestation est dû.

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.

TOUS NOS TARIFS SONT HT ET TOUTES LES PHOTOS SONT NON CONTRACTUELLES.





www.circuitpaulricard.com