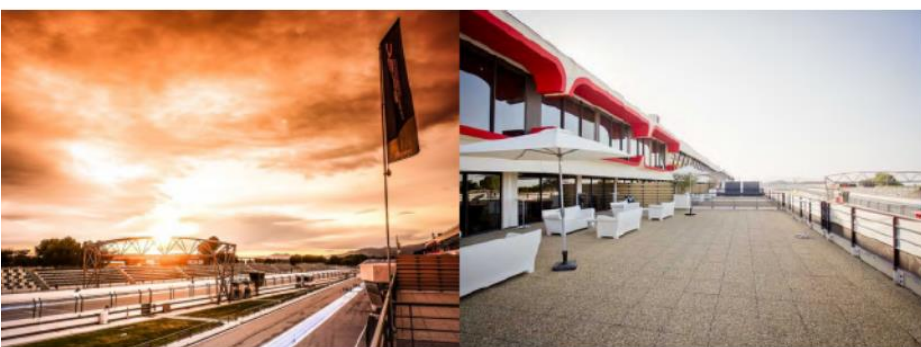


● ESPACES LOGES

LOCATION LOGES PIT BUILDING*

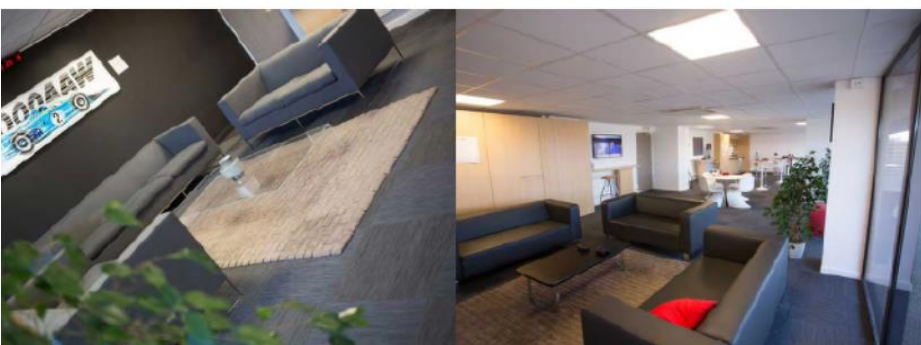
Loges Classique	2 jours	3 960 € TTC
	3 jours	4 480 € TTC
Loges 7 & 8 (rénovées, plus spacieuses)	2 jours	4 750 € TTC
	3 jours	4 950 € TTC

*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

TERRASSE

170 m²



CAPACITÉ

60 pax



COCKTAIL

50 pax



CONFÉRENCE

60 pax



RÉUNION

30 pax





PROPOSITIONS DE RESTAURATION 2026

ÉLABORÉ PAR LE CHEF ET SON ÉQUIPE DU PANORAMIC CLUB

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

Cocktail VIP Lounge

38,80 € HT / personne

Pièces salées froides :

2 pièces salées
2 pièces salées végétariennes
1 verrine végétarienne

Pièces salées chaudes :

2 pièces chaudes en finger Food
3 pièces chaudes végétariennes
1 boîte chaude

> Exemple : parmentier de canard ou blanquette de volaille aux champignons risotto, etc...

Pièces sucrées :

Un dessert au chocolat
Un entremet
Un dessert aux fruits
Un sablé ou une tartelette

Eaux minérales, cafés et thés inclus

 À partir de 20 personnes

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

+ 7 € HT / personne

OPTION PLANCHA

D'AVRIL À SEPTEMBRE

Pièces salées chaudes à la plancha

(en remplacement des pièces salées chaudes) :

- 4 viandes
- 2 garnitures (1 féculent et 1 légume)



* SUR DEVIS

Formule Race Day

ÉVÈNEMENTS COMPÉTITIONS UNIQUEMENT

53 € HT / personne

MATINÉE

- **A l'arrivée** : mini viennoiseries
- **10h30** : 3 bouchées salées

DÉJEUNER

Pièces salées froides :

- 2 pièces salées
- 2 pièces salées végétariennes
- 1 verrine sans viande

Pièces salées chaudes :

- 2 pièces chaudes en finger Food
- 3 pièces chaudes végétariennes
- 1 boîte chaude

> *Exemple : parmentier de canard ou blanquette de volaille aux champignons risotto, etc...*

Pièces sucrées :

- Un dessert au chocolat
- Un entremet
- Un dessert aux fruits
- Un sablé ou une tartelette

15H30

Collation : 4 mignardises sucrées

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

 **À partir de 20 personnes**

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

+ 7 € HT / personne

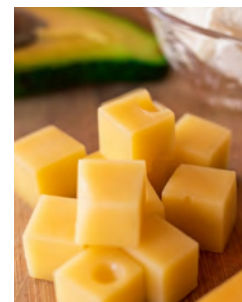
OPTION PLANCHA

D'AVRIL À SEPTEMBRE

Pièces salées chaudes à la plancha

(en remplacement des pièces salées chaudes) :

- 4 viandes
- 2 garnitures (1 féculent et 1 légume)



LES PAUSES

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)

BUFFET SUCRÉ

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

BUFFET SALÉ

- Bacon grillé
- Brouillade d'œuf
- Jambon de volaille
- Emmental en tranches

- Entre 6h et 7h30
- Service compris à partir de 40 personnes : durée 1h30
- Espaces disponibles : Panoramic, Loge



Pause café

> PAUSE-CAFÉ EN MATINÉE

11 € HT / personne

- 2 boissons chaudes
- Jus d'orange
- 1 eau minérale plate ou gazeuse
- Mini viennoiseries

Pas de service / durée 3 h

> PAUSE-CAFÉ EN APRÈS MIDI

11 € HT / personne

- 2 boissons chaudes
- 1 soft
- 1 eau minérale plate ou gazeuse
- 3 mignardises sucrées

Pas de service / durée 3 h



Service Barista

1500 € HT

POUR UNE DURÉE DE 8H

La carte est réalisée en fonction des attentes du client

Détail des prestations :

- Espresso
- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Chocolat Chaud
- Matcha latte

Lait possible : Lait entier, lait avoine Alpro, lait coco barista



Les pauses

> PACK BOISSONS

10,50 € HT / personne

- 2 boissons chaudes (café et thé)
- 1 eau minérale ou gazeuse
- 2 sodas ou jus de fruit

- Sans service
- 1 seul lieu de livraison



> PACK PREMIUM

16,40 € HT / personne

- Pack boissons
- **A l'arrivée** : mini viennoiseries
- **10h30** : 3 bouchées salées
- **15h30** : collations 4 pièces sucrées

 **Minimum 20 personnes**

- Durée : 8 heures
- Sans service
- 1 seul lieu de livraison



> PACK EXCELLENCE

23,50 € HT / personne

- **Toute la journée** : Assortiment de confiseries et encas salés
- Pack boissons
- Une bonbonne d'eau détox 4L pour 30 PAX
- **A l'arrivée** : mini viennoiseries
- **10h30** : 3 bouchées salées
- **15h30** : collations 4 pièces sucrées

 **Minimum 20 personnes**

- Service compris à partir de 40 pers.
- Durée : 8 heures
- 1 seul lieu de livraison



Espaces disponibles :

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

* SUR DEVIS

LES APÉRITIFS

Les apéritifs

> APÉRITIF SILVER

14 € HT / personne

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

Service facturé à partir de 30 personnes



> APÉRITIF GOLD

17 € HT / personne

- Vins de Provence Château Ste Marguerite (rouge, rosé, blanc), Ricard, Spritz, Bière
- Eau minérale plate et gazeuse, soft drink
- Déclinaison de navettes garnies, planche de fromages, olives marinées, biscuits provençaux salés
- **Durée : 1 heure**  **Minimum 20 personnes**

Service facturé à partir de 30 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 MUMM ou French Bloom**
avec 4 feuilletés salés

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

> APÉRITIF CHAMPAGNE & AMUSE-BOUCHE

21 € HT / personne

Une coupe de champagne MUMM ou French Bloom**
et 4 amuse-bouche sucrées et/ou salées

- *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 & Champagnes

> VINS DE PROVENCE AOC

24 € HT / bouteille

Château Sainte marguerite
Le fantastique – rouge et blanc
Le symphonie – rosé

> CHAMPAGNE MUMM

58 € HT / bouteille

1 bouteille pour 6 personnes

> FRENCH BLOOM*

58 € HT / bouteille

1 bouteille pour 6 personnes

SUPPLEMENT VINS AOC PROVENCE & BIERE

12 € HT / personne

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

• *Durée : 2 heures*

SUPPLEMENT CHAMPAGNE MUMM

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

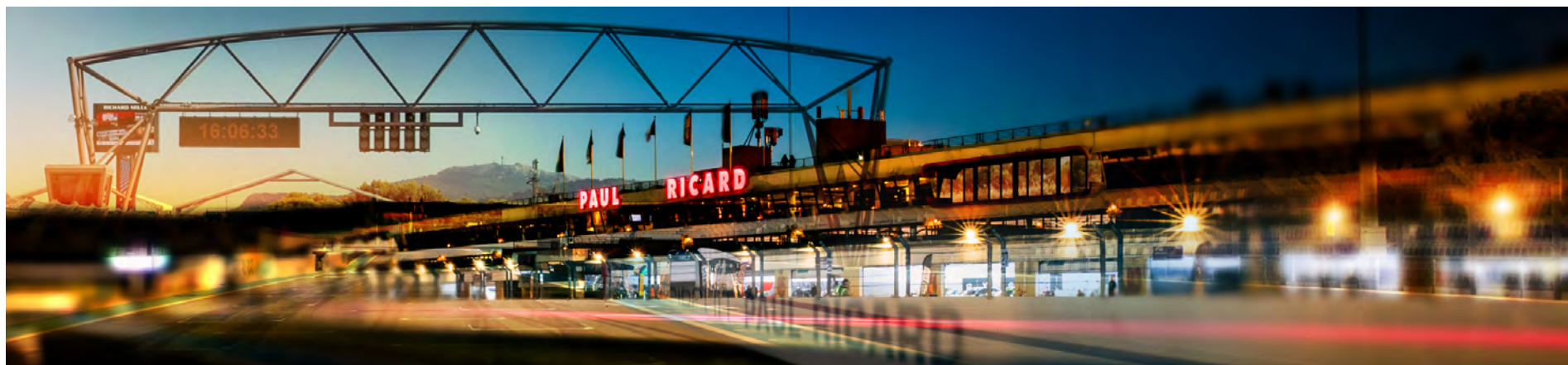
CAS D'ANNULATION :

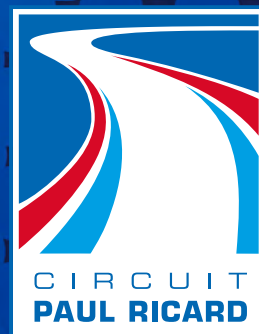
- À 7 jours de l'événement : le règlement de 50% de la prestation est dû.
- À 72 heures de l'événement : le règlement total de la prestation est dû.

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