



DOMAINE DE LA BARATONNE

Un lieu d'exception pour des moments
inoubliables







A Propos

Nous vous souhaitons la Bienvenue sur notre Domaine

Le Domaine de la Baratonne vous accueille pour vos événements, qu'ils soient professionnels ou privés. À deux pas de Toulon et à seulement à 5 minutes des grands axes routiers, le Domaine de La Baratonne est l'endroit idéal pour organiser réceptions, séminaires, journées d'étude, anniversaires, baptêmes ou autres célébrations.

Situé à La Garde, vos invités - collaborateurs, partenaires, amis ou famille - profiteront d'un cadre majestueux et reposant, au cœur des vignes du Var.

Grâce à des espaces modulables, le domaine permet d'organiser aussi bien des réunions de travail, des conférences et séminaires que des réceptions privées dans des salons équipés pouvant accueillir jusqu'à 240 personnes.

Un parking privé et fermé (gratuit) vous permettra de pouvoir stationner jusqu'à 200 véhicules en toute sécurité.

Par ailleurs, vous aurez la possibilité de partager avec vos invités des moments de détente en profitant du boulodrome, des jardins, ou encore en organisant une dégustation des vins du domaine.

Trois espaces uniques pour vos événements

Découvrez nos trois salles distinctes, conçues pour accueillir vos événements professionnels et privés. Quel que soit votre projet, nous vous offrons un environnement adapté pour garantir la réussite de votre événement.



La Bastide

400m² - jusqu'à 240 personnes

Spacieuse et élégante, parfaite pour vos grandes réceptions



La Salle de Dégustation

150m² - jusqu'à 70 personnes

Moderne et lumineuse, idéale pour des célébrations conviviales



La Salle de Réunion

100m² - jusqu'à 40 personnes

Idéale pour : réunion, ateliers ou formations professionnelles



LA BASTIDE

L'ÉLÉGANCE INTEMPORELLE AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS

Offrez à vos invités un cadre prestigieux et inspirant pour vos événements. Située dans un environnement calme et élégant, La Bastide allie modernité et caractère authentique pour répondre à toutes vos attentes, que ce soit pour des séminaires, conférences, réunions, mariages, anniversaires ou cocktails.

Avec ses **400m² de superficie** modulable (composée de l'intérieur de la bastide et de la verrière), La Bastide peut accueillir **jusqu'à 240 personnes** dans les meilleures conditions. La salle est équipée des dernières technologies : sonorisation, **écran de projection et vidéoprojecteur**, garantissant un déroulement fluide et professionnel ou festif de vos présentations.

Profitez également du jardin à la française pour organiser des pauses café; des cocktails ou des moments de convivialité en plein air, dans un cadre qui favorise les échanges et la créativité.

Un parking privé de 200 places est à disposition , ainsi que des chambres élégantes pour les participants qui souhaitent prolonger leur séjour.





LaBastide



SALLE DE DÉGUSTATION

UN CADRE INSPIRANT POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

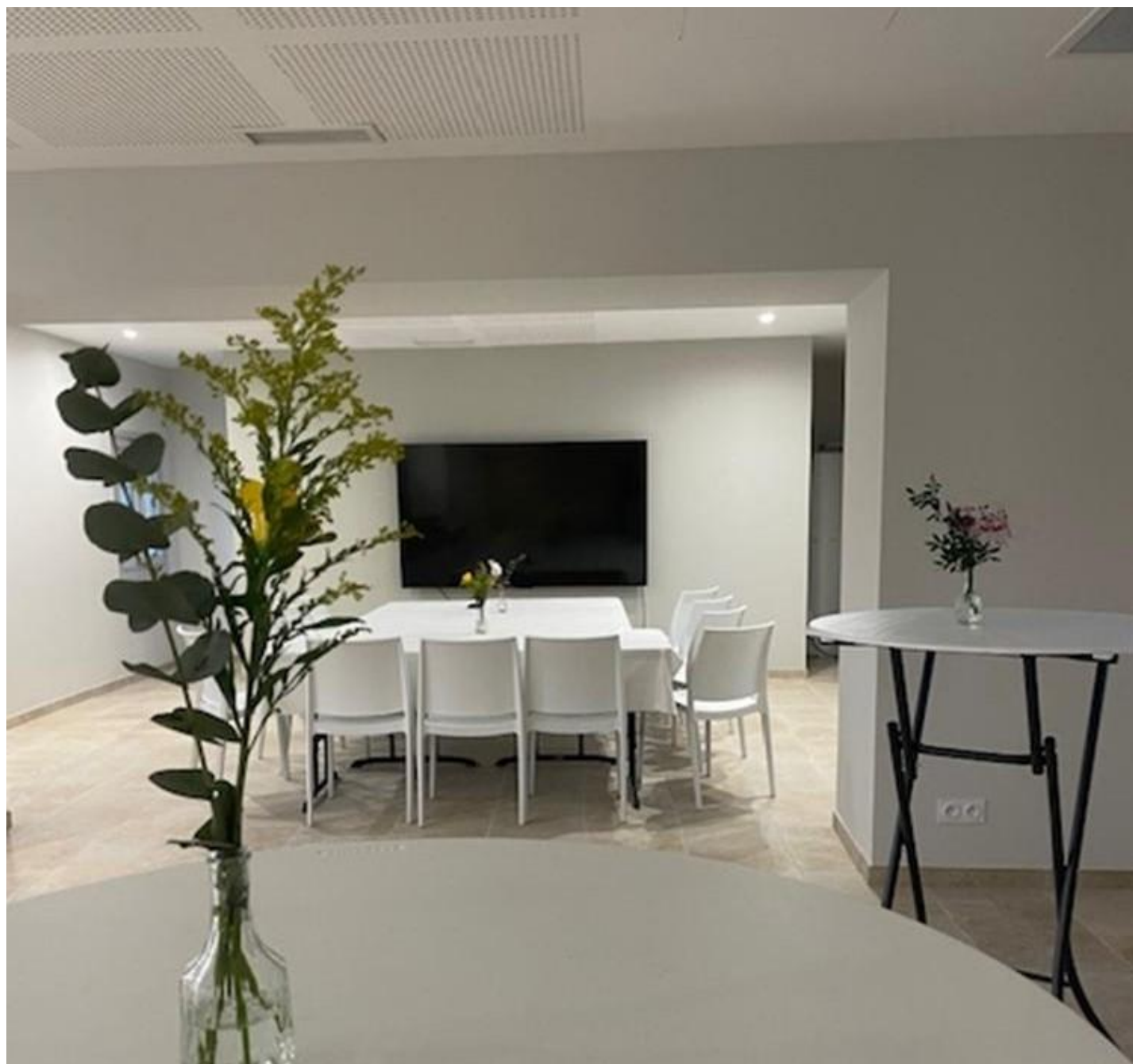
Pour vos séminaires, formations, journées d'étude, ou même vos réceptions privées, choisissez un lieu qui allie convivialité et inspiration. Avec une capacité d'accueil **jusqu'à 70 personnes**, La Salle de Dégustation offre un espace moderne, fonctionnel, et élégant, pensé pour répondre à toutes vos attentes.

Equipée des dernières technologies - sonorisation et deux écrans de projection - elle garantit un déroulement fluide et réussi de vos présentations ou animations.

Profitez également de sa **terrasse privée de 80m²**, offrant une vue imprenable sur les vignes environnantes. Cet écrin de verdure est idéal pour des pauses-café, des déjeuners en plein air ou moments de détente, permettant à vos invités d'échanger dans un cadre naturel et apaisant.







LA SALLE DE REUNION

UN ESPACE FONCTIONNEL POUR VOS ÉCHANGES ET
ÉVÉNEMENTS

La salle de Réunion est l'espace idéal pour vos réunions, ateliers ou comités restreints.

Equipée d'un **écran intégré**, elle offre un environnement fonctionnel, calme et propice à la concentration, favorisant les échanges productifs et les présentations réussies.

Principalement adaptée aux besoins des professionnels, cette salle peut également accueillir des événements privés plus intimes, garantissant un cadre discret et élégant.

Bientôt, profitez également de notre nouveau restaurant pour compléter vos événements avec une formule repas sur mesure. Offrez à vos invités un moment de détente autour d'un repas convivial, parfait pour allier efficacité et convivialité.



Nos conditions

SERVICE TRAITEUR

Tout événement doit être encadré par un traiteur professionnel.

BOISSONS

Le vin sera exclusivement celui du Groupe Maguise, proposé au tarif du Domaine :

- La Baratonne : IGP Var
- Clos Maguise : AOP Côtes de Provence
- Domaine du Baguier : AOP Côteaux Varois en Provence

Quantité minimale : 1 bouteille pour 4 personnes.

CONDITIONS FINANCIERES

Réservation pour les Particuliers

Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé

- Un premier acompte de 35 % (à l'ordre de SARL Domaine de La Baratonne) du montant total de la location (possibilité d'encaissement échelonné) et
- Un deuxième acompte de 25% du montant total de la réservation au plus tard trois mois avant la réception.
- Solde : au plus tard 6 jours avant la réception. Vous avez également la possibilité de régler par virement, auquel cas, le virement devra nous parvenir au plus tard 6 jours avant la réception.



Nos conditions

CONDITIONS FINANCIERES

Réservation pour les Professionnels

Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé

- Un premier acompte de 35 % (à l'ordre de SARL Domaine de La Baratonne) du montant total de la location et
- Un deuxième acompte de 60% du montant total de la réservation au plus tard 10 jours avant la réception.
- Solde : À verser au plus tard 30 jours suivant l'envoi de la facture (par chèque ou virement bancaire).

Aucune possibilité de céder le contrat de location, le locataire est l'organisateur de la manifestation.

TVA

Les tarifs sont calculés avec une TVA à 20%. Si le taux légal de TVA en vigueur a baissé ou augmenté le jour de la facturation, le montant TTC de la facture sera modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Annulation

Pour une annulation de commande du fait du client, les sommes versées seront conservées par la société.

Possibilité de souscrire une assurance annulation par un prestataire.



Merci

Planifiez dès maintenant votre événement

Notre équipe est à votre écoute pour organiser votre événement dans les meilleures conditions.

Venez découvrir nos salles lors d'une visite personnalisée !

Contact



04 94 03 31 59



domaine@labaratonne.com



www.labaratonne.com