



DOMAINE
Massillan

Séminaires & Evénements
2024



Sommaire

<i>La salle</i>	<i>P.2</i>
<i>Prestations salle</i>	<i>P.3</i>
<i>Sélection de vins du Domaine</i>	<i>P.4</i>
<i>Les événements</i>	<i>P.5</i>
<i>Conditions générales de ventes</i>	<i>P.6</i>



La Salle



Description de la salle :

- Salle de 300m² pouvant accueillir 200 personnes
- Climatisation réversible
- Salle lumineuse
- Accessible aux personnes handicapées
- Parking gratuit (100 véhicules)
- Locaux intérieurs pour le traiteur
- 10 tables rectangulaires de 2m + 8 tables rectangulaires de 1,85m
- 8 tables rondes de 1,50m
- 8 tables rondes de 1,80m
- 200 chaises de banquet

Prestations salle

Location de matériel :

10 fûts (avec plateau et sur roulettes) -> 12,50€ HT l'unité

6 spot Led (couleurs modifiables) -> 8,33€ HT la paire

Installation de rideaux noirs -> 12,50€ HT

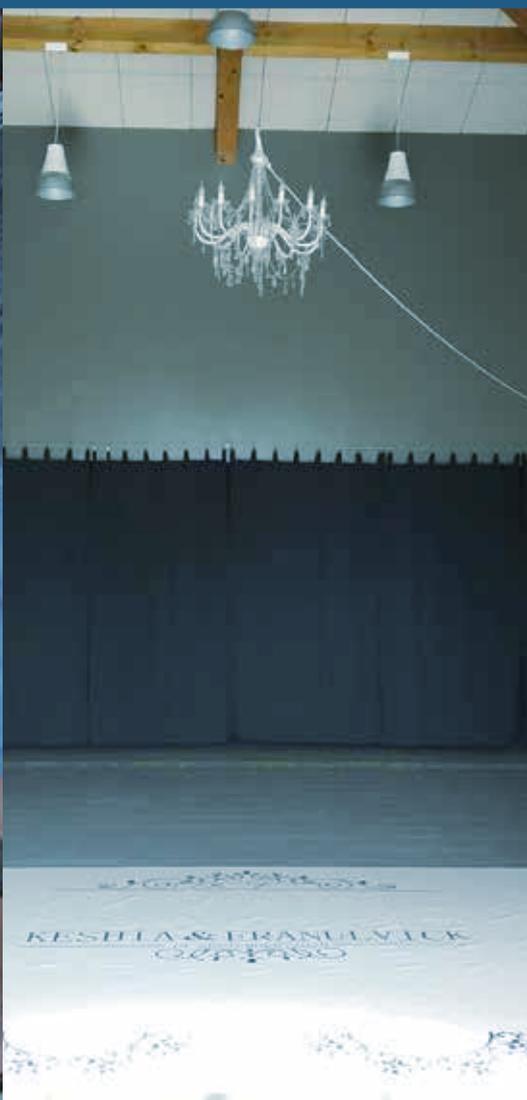
2 Enceintes 1100 w -> 30,00€ HT l'unité

2 Caissons de basse -> 50,00€ HT l'unité

1 Micro -> 8,33€ HT l'unité

À votre disposition sur demande, une liste de prestataires :

Organisateurs d'événements, traiteurs, fleuristes, décorateurs, photographes



Les Événements



La Guinguette du Massillan

Le domaine s'est associé à Clément et Julien pour la création d'une guinguette éphémère au milieu de ses vignes.

Vins du domaine, bière bio & locale, tapas & cuisine maison.

Coucher de soleil avec une bande son signée Monsieur Jules.

Tous les soirs durant l'été, à partir de 17h

Informations disponibles sur la page

<https://www.facebook.com/LGDMbyMonsieurJules/>



Visites

Partez à la découverte de notre propriété viticole aux portes de Montpellier, où la nature est pourtant omniprésente, et découvrez les valeurs que nous portons. Venez à la rencontre du vigneron qui vous transmettra tout ou partie de son savoir faire.

Enfin, clôturez ce moment de partage en goûtant au plaisir qu'apporte un verre de vin produit avec passion.

- Visite libre du vignoble avec supports explicatifs et dégustation - GRATUIT -

- Visite guidée de notre chai et dégustation (sur réservation) - 15€ -



Conditions générales de ventes

La prestation salle comprend :

- La mise à disposition des lieux
- Les tables et chaises
- L'espace traiteur
- Le matériel de réunion (paperboard)
- La terrasse extérieure
- Le parking (voiture, bus)

Remise des clés : sur rendez-vous

Se fait la veille de votre événement entre 14h et 18h.

Elles sont ensuite récupérées le lendemain ou surlendemain (si jour non ouvré) sur les mêmes horaires.

Assurance :

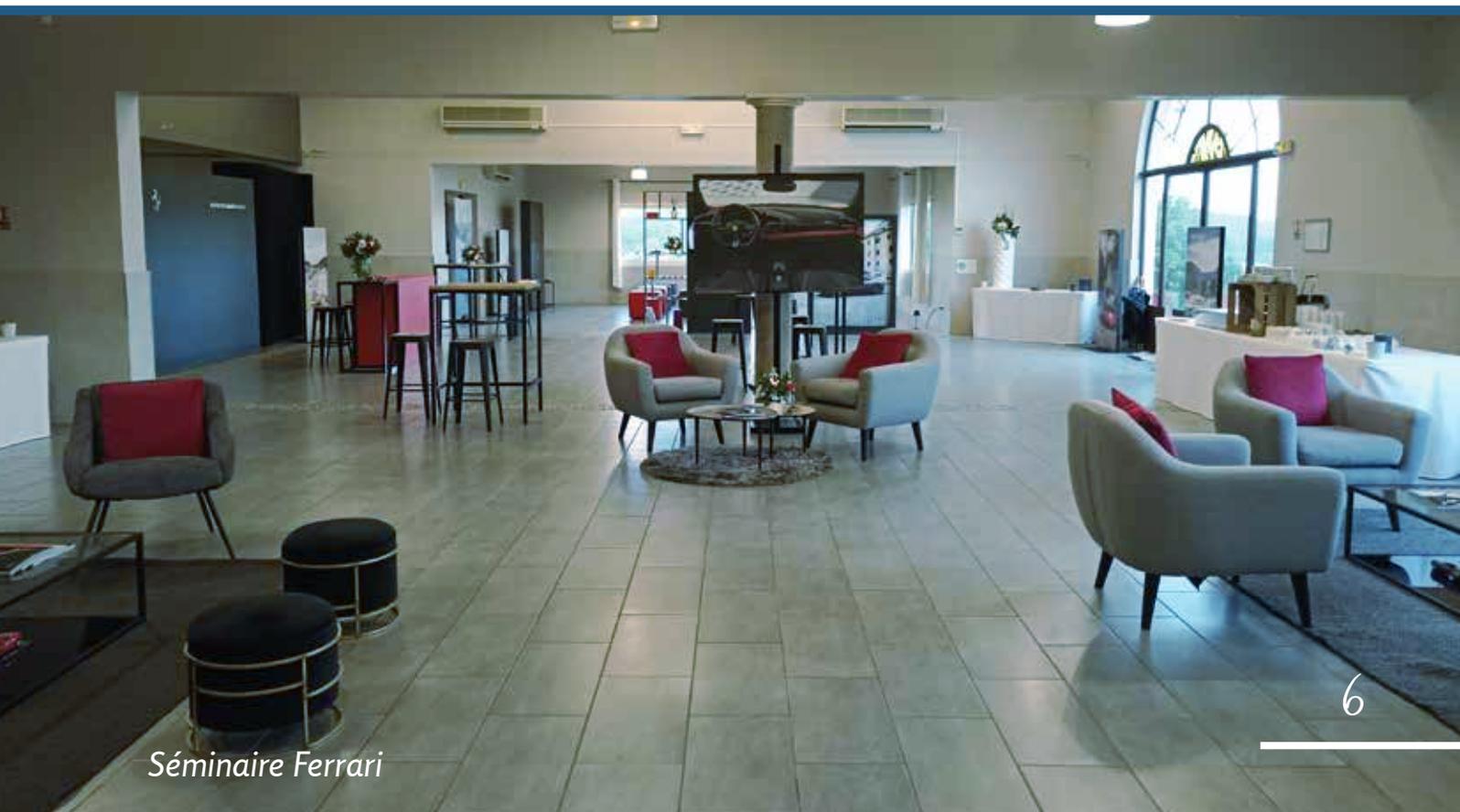
Le Domaine Massillan décline toute responsabilité en cas d'événement de force majeure (incendie, dégât des eaux,...) le jour de la prestation.

Une attestation d'assurance au titre de la responsabilité civile professionnelle, un extrait kbis ou autre justificatif d'immatriculation, et un chèque de caution de 2000€ seront demandés.

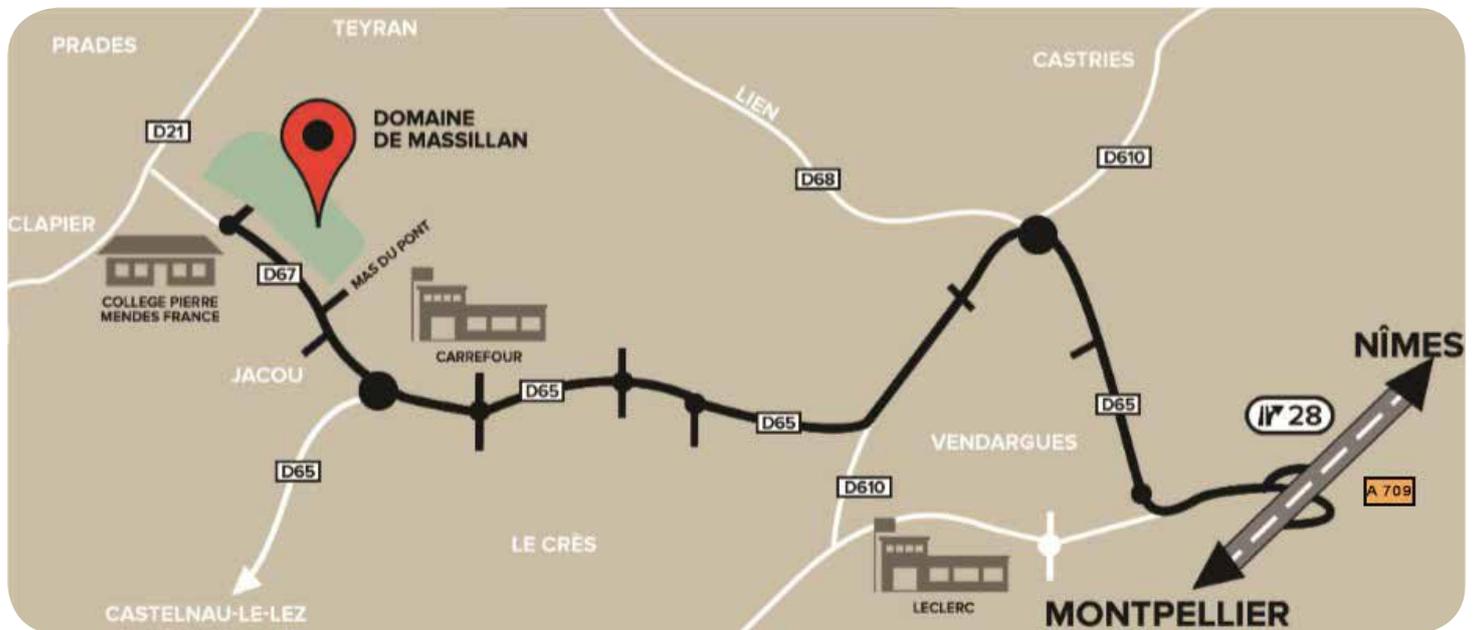
Modalités de paiement :

La réservation est effective à réception des arrhes.

Le règlement total de la prestation et la remise des cautions s'effectueront au plus tard 1 mois avant le jour de la réception.



Notre équipe se fera un plaisir de vous aider pour l'organisation de vos réunions professionnelles. Un interlocuteur privilégié est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, demande de devis ou visite de notre espace.



Coordonnées GPS : 43°40'06 N, 3°55'08 E

➔ Depuis Montpellier (Corum)
prendre Castelnaud-Le-Lez (D21) puis suivre Jacou, Teyran et Domaine Massillan

➔ Depuis Autoroute A709 - Sortie 28 Vendargues,
Direction Hopitaux / Facultés, puis suivre Jacou, Le Crès, Teyran et Domaine Massillan

DOMAINE MASSILLAN

Famille Reboul
D67 - Le Crès/Teyran (34)

Ouvert du lundi au vendredi 10h - 12h, 15h - 19h
Le samedi 10h - 12h, 15h - 18h

Fixe : 04.67.04.46.76
salle@massillan.fr

www.facebook.com/massillan
www.instagram.com/domaine_massillan34
www.linkedin.com/company/domaine-massillan

Sélection de vins du Domaine

Nous proposons une dégustation des vins du Domaine, afin de faire votre sélection.

Nos vins se déclinent en 3 couleurs :

- Les blancs : Le *Premier Regard*, vin acidulé & fruité ;
le *Blanc Cerise*, ample & gourmand ; le *Nautile*, boisé, fruité & généreux ;
le *Mazet de Jo*, vif, léger et fruité.

- Les rosés : Le *Coup de Coeur*, vif sur des notes de fruits rouges ;
Le *Denise*, rond & fruité (fraise, framboise).

- Les rouges : Le *Sous le Charme*, fruits noirs & notes de thym ;
le *Rouge Cerise*, note de cerise juteuse, finale épicée ;
le *Nautile*, boisé, épicé & fruité ; le *Joseph*, onctueux & soyeux ; le *Mazet de Jo*, léger et soyeux.

Nous proposons également le Champagne Cellier & fils.

