



LE CLOÎTRE

**Organisez
votre évènement**
dans un lieu marseillais

100% engagé

SE RÉUNIR AUTREMENT



NOS ESPACES

Un écrin éco responsable



1 400 m²
ESPACES
PRIVATISABLES



3
SALLES
(dont une de
conférence)



635 m²
PATIO extérieur,
central et arboré



240 m²
RESTAURANT
engagé

Tous nos espaces et nos prestations sont **modulables** et s'adaptent à vos besoins et à votre budget pour des événements réussis : RÉUNION/CONFÉRENCE, SOIRÉE, DÎNER, TEAM BUILDING, etc...



Nos espaces extérieurs

- **Les coursives**
Entourant entièrement le patio, elles sont aussi fonctionnelles qu'accueillantes.
- **Le patio**
635 m² de gazon sous les palmiers, entre ombre et soleil. Un lieu idéal pour vos réceptions.
- **La terrasse sud**
Un espace exposé plein sud donnant sur le jardin et un terrain de pétanque. La Bonne mère au loin...



Nos espaces intérieurs : les arcades

Nos salles sont **équipées** d'un vidéoprojecteur, de micros, d'un écran de TV fixe, de tables et de chaises (mobiles), d'un vestiaire avec portants, de climatisation et de câbles HDMI & VGA.

- **Salle Saint-Jérôme**
Surface : de 160 à 250 m² | Capacité : jusqu'à 350 pers | Scène modulaire
- **Salle Chevalier Roze**
Surface : 45 m² | Capacité : 40 pers
- **Salle Madeleine Rémusat**
Surface : 35 m² | Capacité : 30 pers
- **Salle du restaurant**
Surface : 240 m² | Capacité : 180 couverts

Nos atouts :
réponse rapide
et
souplesse
assurée



LES JARDINS DU CLOÎTRE

Notre restaurant bistrannique

Un restaurant co-fondé par Michel PORTOS, chef étoilé et Arnaud CASTAGNEDE, entrepreneur social pour une cuisine bistrannique **locale, de saison** et réalisée à partir de produits **100% respectueux du vivant.**



Notre offre

Notre offre de restauration s'articule **selon vos besoins** : REPAS ASSIS ou COCKTAIL, BUFFET, PLATEAUX REPAS, INTÉRIEUR ou EXTÉRIEUR, etc...

Nous nous adaptons aux tendances (internationale, régionale, locale) et aux **régimes alimentaires** de vos participants.



Nous proposons sur demande :

- des plats **100% végétariens**
- un service **Traiteur**



La brigade

• Un chef engagé

Valentin SMALL chef exécutif, crée ses gammes de plats et menus en accord parfait avec **Michel PORTOS**, auprès de qui il s'inspire !



Michel PORTOS
Co-fondateur
Chef doublement étoilé
Chef de l'année 2012
Gault & Millau



Valentin SMALL
Chef exécutif

• Nos chefs en devenir

Les Jardins du Cloître participe concrètement à la formation des **jeunes du territoire**. Aujourd'hui, plus de 30 apprentis cuisiniers et serveurs apprennent leur futur métier au Cloître en vue d'obtenir leur titre professionnel de niveau 3.



Nos labels (favoris !)





LE CLOÎTRE

Innovation, éco-responsabilité
et solidarité

Perché sur la colline Saint Bruno dans le 13^{ème} arrondissement de Marseille, Le Cloître et ses **6 hectares de nature** s'offrent à vous, à 15 minutes seulement du centre-ville, et dispose d'un parking de 150 places.



Ancien couvent, Le Cloître est un **domaine de la fondation des Apprentis d'Auteuil**, qui accompagne des jeunes et des familles en difficulté.

Notre raison d'être :

Donner aux jeunes marseillais les moyens de préparer leur avenir grâce à l'apprentissage au cœur des entreprises.

3 principes d'action



L'INNOVATION



L'AUTONOMIE



LA SYNERGIE



www.lecloitre13.fr

DEVIS
100% personnalisé
sur demande



Votre contact :

Yael Darmon

Coordinatrice des projets évènementiels

☎ 06 65 39 37 37

@ yael@lecloitre13.fr

