



LE CLOÎTRE

**Organisez  
votre évènement**  
dans un lieu marseillais

100% engagé





# Vos évènements

à la hauteur de vos exigences



## Séminaire d'entreprise

Réunissez vos collaborateurs et partenaires dans un environnement inspirant propice à la réflexion et à la productivité.



## Conférence et réunion

Organisez une conférence ou une réunion d'équipe dans des salles modernes, modulables et entièrement équipées, dans des espaces spacieux et lumineux pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes.



## Team building

Renforcez les liens de vos équipes à l'occasion d'un team building au cœur de notre parc de 7 hectares avec la possibilité d'alterner entre temps de travail et temps de détente.



## Journée inter-réseaux

Rencontrez d'autres entrepreneurs, créez de nouveaux partenariats, échangez et collaborez autour de projets innovants.

## Soirée de gala

Profitez de la beauté et de l'élégance d'un lieu hors du commun pour organiser des réceptions remarquables.

Le petit +



Le Clôître est un lieu écoresponsable, ancré dans l'économie locale, solidaire et durable.

**Et tous les évènements que vous n'avez pas encore imaginés...**



# Nos espaces

un écriin écoresponsable



**7ha**  
de nature protégée  
sur les hauts de  
Marseille



**1 400 m<sup>2</sup>**  
espaces  
privatisables



**3**  
salles  
(dont une de  
conférence)

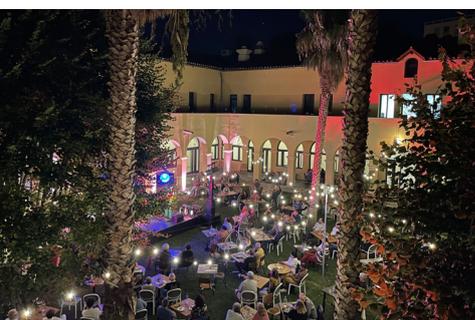


**635 m<sup>2</sup>**  
patio extérieur,  
central et arboré



**240 m<sup>2</sup>**  
Restaurant  
engagé

Tous nos espaces et nos prestations sont **modulables** et s'adaptent à vos besoins.



## Nos espaces extérieurs

### Le patio & ses coursives

635 m<sup>2</sup> verdoyants sous les palmiers, entre ombre et soleil où vous pourrez vous détendre et déambuler dans les coursives.

### La terrasse

Un espace exposé plein sud donnant sur les jardins et un terrain de pétanque avec vue sur Marseille et La Bonne Mère au loin.

### 7 ha de nature protégée autour du Cloître

Une parenthèse naturelle apaisante à 15 mn du centre-ville de Marseille.

## Nos espaces intérieurs : les Arcades

Nos salles sont **équipées** des dernières technologies (visioconférence, vidéoprojection, prise de parole, débat, etc).

Capacité des salles	Théâtre					Superficie
	Théâtre	Classe	En U	Banquet	Cocktail	
Saint-Jérôme	150	65	40	150	150	150m <sup>2</sup>
Chevalier Roze	40	25	18	50	50	55m <sup>2</sup>
Madeleine Rémusat	25	18	12	30	30	35m <sup>2</sup>
Restaurant	130	70	50	200	150	240m <sup>2</sup>



### Le petit +



Prestation de services de conciergerie à votre disposition durant votre événement grâce à **La Conciergerie Solidaire**.

Agrément ERP (Etablissement Recevant du Public)

Accès PMR



# Notre restaurant traiteur

une cuisine saine, durable et gourmande

Un restaurant **3 Ecotables**, sélectionné depuis 2021 par le **Guide Michelin** pour sa cuisine bistronomique **saine, locale et de saison** !

## Notre offre

### Des formats variés pour s'adapter à vos envies...

#### Buffet

Le format classique prisé par nos clients habitués. Laissez le choix à vos convives de composer leurs assiettes entre plats chauds et froids.

#### Cocktail

Pour le déjeuner ou le dîner, choisissez les bouchées salées et sucrées que vous souhaitez !

#### Brasero

Profitez de notre brasero géant pour des cuissons fumées et une ambiance conviviale et festive.

#### Repas assis

Conservez l'esprit restaurant pour déguster à table, le menu que vous aurez composé.

#### Banquet

Réunissez tous vos convives autour d'une longue tablée !



## Un restaurant pas comme les autres

Valentin SMALL et Michel PORTOS, un binôme qui fait sens !



Michel PORTOS

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



Valentin SMALL

Chef exécutif  
Le goût de l'altruisme



### "Utile en plus d'être bon"

**Les Jardins du Cloître** participe à la formation et à l'inclusion des **jeunes du territoire**. Chaque année, **30 apprentis** cuisiniers et serveurs sont formés au sein du restaurant.

### Le petit +

Nous proposons sur demande des plats adaptés à différents régimes alimentaires.





# Nos engagements

pour un impact social et environnemental positif

Choisir le Cloître, c'est choisir un **lieu engagé** et utile pour l'avenir de la jeunesse et de notre planète !

## Formation & inclusion



En venant au Cloître, vous participez concrètement à la formation et à l'inclusion des jeunes **Apprentis d'Auteuil** accompagnés.

## Inclusion par le travail



Nous travaillons avec des entreprises d'inclusion par le travail afin de permettre à des personnes éloignées de l'emploi de découvrir les métiers de la restauration et de l'événementiel.

## Tri, réduction et valorisation des déchets



Au Cloître nous valorisons tous nos déchets que ce soit par le tri et le recyclage comme par la transformation de notre matière organique en compost.

## Des prestataires engagés



Nous sélectionnons nos prestataires et fournisseurs selon leur engagement pour un développement durable.

## Accessibilité & Handicap



Notre lieu et les activités qui y sont organisées permettent d'accueillir des personnes à mobilité réduite. Notre équipe de **La Conciergerie Solidaire** sur place est habilitée pour un accompagnement personnalisé en cas de besoin.

## Des produits BIO frais, locaux et de saison



Nos fruits et légumes proviennent de notre ferme agroécologique nourricière *La Bétheline* située à quelques kilomètres du Cloître.

## Un espace naturel protégé



Notre lieu se situe au cœur d'un espace naturel protégé (bosquets, jardins, patio, permacultures, etc) dont nos équipes assurent la conservation.

## Nos labels (favoris !)





Se réunir autrement

Ancien couvent, Le Cloître a été créé avec la **fondation des Apprentis d'Auteuil** pour développer un écosystème construit autour des jeunes qu'elle accompagne.



lecloitre13.fr

## Accès



En provenance de Toulon prendre A507 sortie La Rose



Métro 2 Malpassé puis Bus Ligne 37 jusqu'à Collège Charlotte Grawitz

En provenance d'Aix prendre A507 sortie La Rose



Dispose d'un parking de 180 places

## Contactez-nous !

☎ 04 91 12 29 42

✉ [contact@lecloitre13.fr](mailto:contact@lecloitre13.fr)

Commencez votre devis en ligne !

