

MAISONS



HÔTELS
DE FAMILLE

PARIENTE



PROVENCE
43 chambres



MÉRIBEL
55 chambres



SAINT-TROPEZ
34 chambres



PARIS
61 chambres



COURCHEVEL
37 chambres

HOTEL & SPA

CRILLON LE BRAVE

PROVENCE



VOTRE MARIAGE EN PROVENCE

43 CHAMBRES & SUITES

SITUÉES DANS 12 MAISONS DE VILLAGE

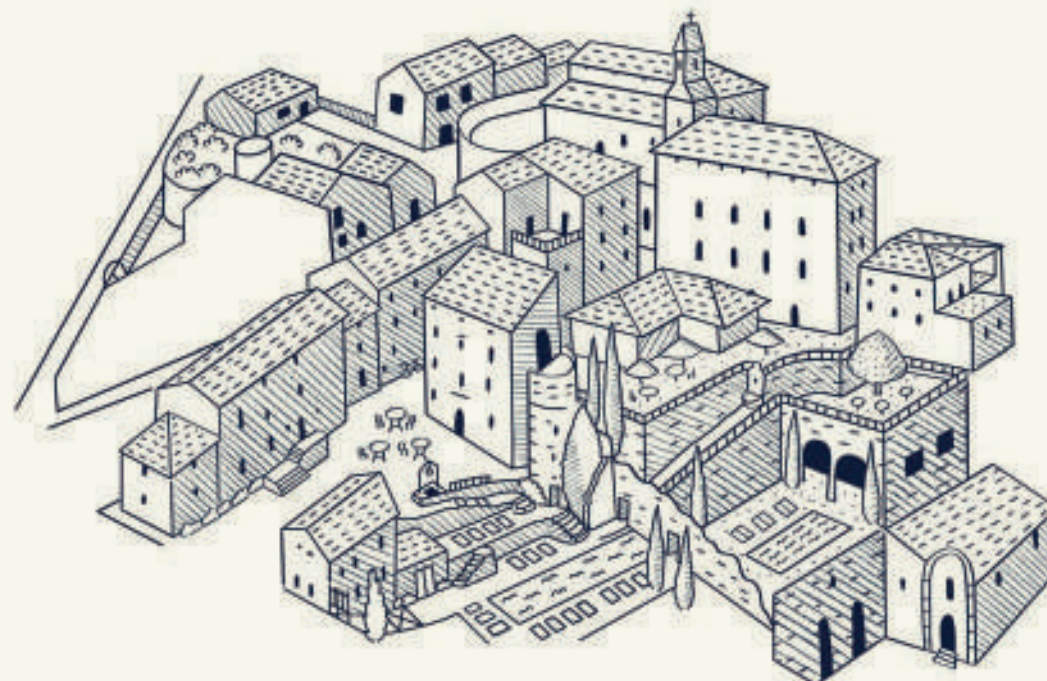
RESTAURANTS & BAR

LA TABLE DU VENTOUX, LE SALON MADELEINE, 1 BAR

SPA TATA HARPER

HAMMAM, SAUNA, FITNESS & 2 PISCINES EXTÉRIEURES

26 CHAMBRES	9 chambres Superieures (à partir de 25 m²)
	7 chambres Deluxe (à partir de 30 m²)
	10 chambres Prestige (à partir de 35 m²)
17 SUITES	2 Junior Suites Deluxe (à partir de 48 m²)
	9 Suites Deluxe (à partir de 65 m²)
	2 Junior Suite Deluxe avec terrasse (45m²)
	1 Suite Deluxe 2 chambres (70 m²)
	2 Suites Prestige (à partir de 70 m²)
	1 Suite Signature Ventoux (80 m²)



CHAMBRES & SUITES



CHAMBRE SUPÉRIEURE VENTOUX



CHAMBRE DELUXE



CHAMBRE PRESTIGE



SUITE SIGNATURE VENTOUX



SUITE SIGNATURE VENTOUX

RESTAURANT & BAR





LA TABLE DU VENTOUX

INTÉRIEUR | 80 convives | 130 m²

EXTÉRIEUR | 80 convives | 165 m²

Au fil des saisons, redécouvrez une nouvelle Provence à travers chacun des plats proposés à la carte. Le temps d'un instant, laissez-vous captiver par cette vue à couper le souffle sur les paysages environnants, les vignobles et les champs à perte de vue, jusqu'à en oublier toute notion du temps et profiter pleinement de ce moment.

Notre sommelier sera ravi d'échanger avec vous afin de vous proposer une sélection de vins adaptée à vos envies.







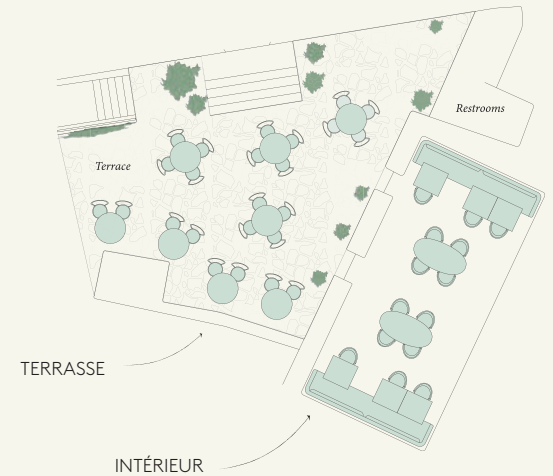
LE SALON MADELEINE

INTÉRIEUR | 24 convives | 40 m2

EXTÉRIEUR | 30 convives | 30 m2

COCKTAIL | 60 convives | 50 m2

Au Salon Madeleine, le voyage culinaire se poursuit. Ce restaurant, et plus particulièrement sa terrasse, sont parfaitement adaptés aux diners de groupe, cocktails et cérémonies. La même carte que celle de La Table du Ventoux, dans une atmosphère plus intime.





ANNA & PETER, 2024

BAR ET TERRASSES

SOIRÉE | 70 convives | 60 m2

DÎNER INTÉRIEUR | 32 convives | 60 m2

COCKTAIL EXTÉRIEUR | 75 convives | 70 m2

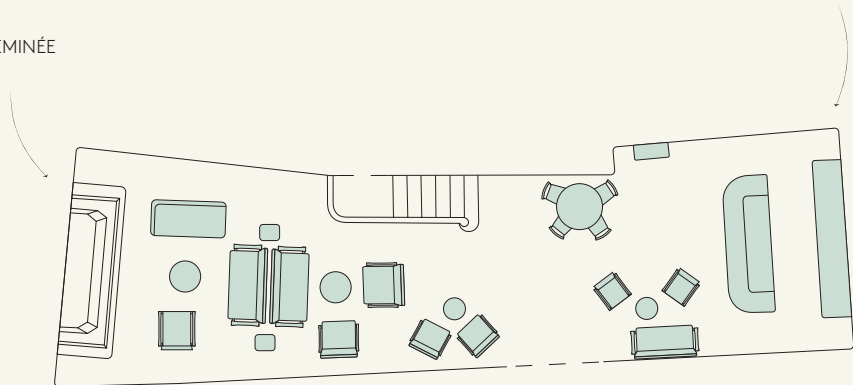
Au rez-de-chaussée de la Maison Roche, la plus ancienne demeure de l'hôtel, le Bar est l'endroit idéal pour se détendre dans une atmosphère calme et intimiste, ou pour organiser un dîner privé. L'espace peut également être transformé en lieu festif avec la présence d'un DJ.

Nos terrasses extérieures sont parfaites pour accueillir votre cocktail de bienvenue et profiter du coucher de soleil sur le Mont Ventoux.



BAR

CHEMINÉE





SOIRÉE SHANESSA & ALEC, 2025



BIEN-ÊTRE





2 PISCINES EXTÉRIEURES CHAUFFÉES



SALLES DE SOIN



JACUZZI & BAIN FROID



FITNESS



HAMMAM & SAUNA

CAPACITÉS

		m2	Capacités
LA TABLE DU VENTOUX	Intérieur	130	80 convives
	Extérieur	165	80 convives
SALON MADELEINE	Intérieur	40	24 convives
	Extérieur	46	30 convives
LE BAR	Intérieur	63	25 convives
	Extérieur	50	30 convives
COIN TRANQUILLE*	Intérieur	-	-
	Extérieur	40	30 convives

Ces espaces sont adaptés uniquement aux événements en extérieur de type cocktail. Le Coin Tranquille offre une vue sur le Mont Ventoux et les vignobles. Nous serons ravi de vous partager notre sélection de partenaires de confiance pour répondre à tous vos besoins, tels que compositions florales, musiciens, photographes, wedding planners, etc.

MENUS

Les menus ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Le Chef Thomas Lesage sera ravi de créer des menus selon vos envies et de proposer des alternatives végétariennes, véganes ou casher.

DINER

ENTRÉES
Tabbouleh aux herbes fraîches
Salade de tomates et burrata
Quiches de légumes de saison
Pâté en croûte
Tartes à la tomate et au parmesan

PLATS
Poulpe grillé
Côtelettes d'agneau
Ratatouille
Caviar d'aubergines fumées

DESSERTS
Tartes aux fruits
Financiers à la pistache
Mille-feuilles
Choux façon Paris-Brest

DÉJEUNER

ENTRÉES
Crevettes marinées
Cannelloni de crabe
Terrine de courgettes au chèvre

À LA GRILLADE
Cochon de lait à la broche
Pommes de terre sautées
Haricots verts, sauce au persil

DESSERT
Mille-feuille vanille et caramel

BRUNCH

Assortiment de viennoiseries
Assortiment de pains
Gâteaux, brioches et pancakes
Jus de fruits
Yaourts et fromage blanc
Granola et muesli bio
Confitures et miel locaux
Œufs brouillés
Œufs pochés
Saucisses de volaille
Assortiment de charcuteries
Langoustines, crevettes, tarama et blinis
Assortiment de salades de saison
Quiches et pissaladières
Gravlax de poisson
Mini-sandwichs
Sélection de fromages
Tartes de saison
Fruits frais

REPAS

Par convive, à partir de*

Dîner de bienvenue	85€
Déjeuner	60€
Pause café	15€
Brunch	75€
Dîner de gala, 4 temps	95€

CHAMBRES & SUITES

Par chambre, à partir de*

Chambre Supérieure	320€
Chambre Deluxe	370€
Chambre Prestige	450€
Junior Suite Deluxe	580€
Suite Deluxe	590€
Junior Suite Deluxe Terrasse	600€
Suite Deluxe 2 chambres	700€
Suite Prestige	750€
Suite Signature Ventoux	850€

BOISSONS

Par convive, à partir de*

Vin	Ventoux, 2 verres	40€
	Vallée du Rhône, 2 verres	55€
	Accord, 4 verres	85€
Open bar, par heure	Soft, Vin du Ventoux, bières, 2 cocktails	50€
	Champagne	60€

PRIVATISATION

Le tarif comprend l'hébergement ainsi que l'ensemble des repas, du dîner de bienvenue au brunch de départ (hors boissons).

PRIVATISATION HAUTE SAISON

Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre
Minimum de 3 nuits et 43 chambres

À PARTIR DE 140 000€

PRIVATISATION BASSE SAISON

Avril, Octobre, Novembre, Décembre
Minimum de 2 nuits et 43 chambres
SEULEMENT 25 chambres requises en Novembre et Décembre

A PARTIR DE 40 000€

ACCÈS

Place de l'Eglise
84410 Crillon le Brave
FRANCE

AVION

Marseille (MRS) - 1h 10 min | Avignon (AVN) - 40 min
Nice (NCE) - 2h 40 min | Montpellier (MPL) - 1h 30 min

TRAIN

Avignon TGV - 40 min | Marseille Saint-Charles - 1h 15 min | Carpentras - 18 min

VOITURE

Paris - 7h | Lyon - 2h 30 min | Nice - 2h 50 min

CONTACTS

COMMERCIAL

Maxime Denis - Senior Sales Manager
m.denis@maisonspariente.com | +33 (0) 6 03 68 67 01

Aurélie & Andrea - Groupes & événements
events@maisonspariente.com | +33 (0) 4 90 65 99 12

www.maisonspariente.com




VIRTUOSO.
SPECIALISTS IN THE ART OF TRAVEL


SERANDIPIANS
Dare the Adventure.

CREDITS PHOTOS
Elise Morgan
Cindy Bianciotto
Ludovic Grau-Mingot
Stephanie Fayolle
Mr Tripper