

*La Bastide*  
*Saint-Antoine*  
Jacques Chibois



RELAIS &  
CHATEAUX

LES  
GRANDES  
TABLES  
DU  
MONDE

# *Qui sommes-nous ?*

- La Bastide Saint-Antoine Relais & Châteaux Hôtel 5\*
- Membre des Grandes Tables du Monde
- Restaurant étoilé au Guide Michelin  
et 4 toques au Gault & Millau





# *Où sommes-nous ?*



## **AVION**

Situé à 30 min de l'aéroport international de Nice Côte d'Azur (2ème aéroport international français) et à 15 min de l'aéroport privé Cannes-Mandelieu (2ème aéroport privé de France)



## **TRAIN**

Situé à 20 min de la gare de Cannes et à 5 min en voiture de la gare de Grasse

Parking pour voitures privé et sécurisé.  
Parking hélicoptère disponible sur demande



## **COORDONNÉES GPS**

Lat : 43.6466473

Long : 6.9266474

*La Bastide Saint-Antoine*

*48, Avenue Henri Dunant - 06130 Grasse*

# Notre Hôtel

Notre établissement dispose de 16 Chambres dont 7 Suites, toutes équipées d'une douche et d'une baignoire. Il existe deux ambiances de décoration, l'élégance provençale ou le raffinement contemporain.

Nos Suites Prestige et notre Appartement sont équipés d'une terrasse avec jacuzzi privé.

De nombreux services sont à votre disposition : service voiturier, piscine et jacuzzi, salle de fitness, accès wifi gratuit, terrain de pétanque...

La Bastide est entourée par un parc de 10 hectares et son oliveraie millénaire.

Dégustez notre petit-déjeuner continental 5\*, servi dans notre Salon Lavande ou sur sa terrasse, qui offre une vue panoramique sur la Baie de Cannes.



# Notre Restaurant Gastronomique

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Capacité intérieure : 80 personnes
- Capacité extérieure : jusqu'à 350 personnes\*
- Ouvert 7 jours sur 7\*
- Une cuisine gastronomique étoilée aux accents méditerranéens
- Une cave à vin de plus de 1 600 références
- Une vaste terrasse panoramique dominant la Baie de Cannes

\*Dans le cadre de privatisation  
\*Hors fermeture annuelle





# *Nos Chefs*

Jacques Chibois vous invite à déguster une cuisine élégante, simple et raffinée, élaborée avec des produits de saison qui ensoleillent son terroir, et qui laissent place au plaisir, au goût et à la beauté.

Depuis 4 ans, Laurent Barberot travaille en cuisine à ses côtés, un véritable duo à quatre mains qui se complète et s'enrichit dans un esprit de transmission en cuisine.



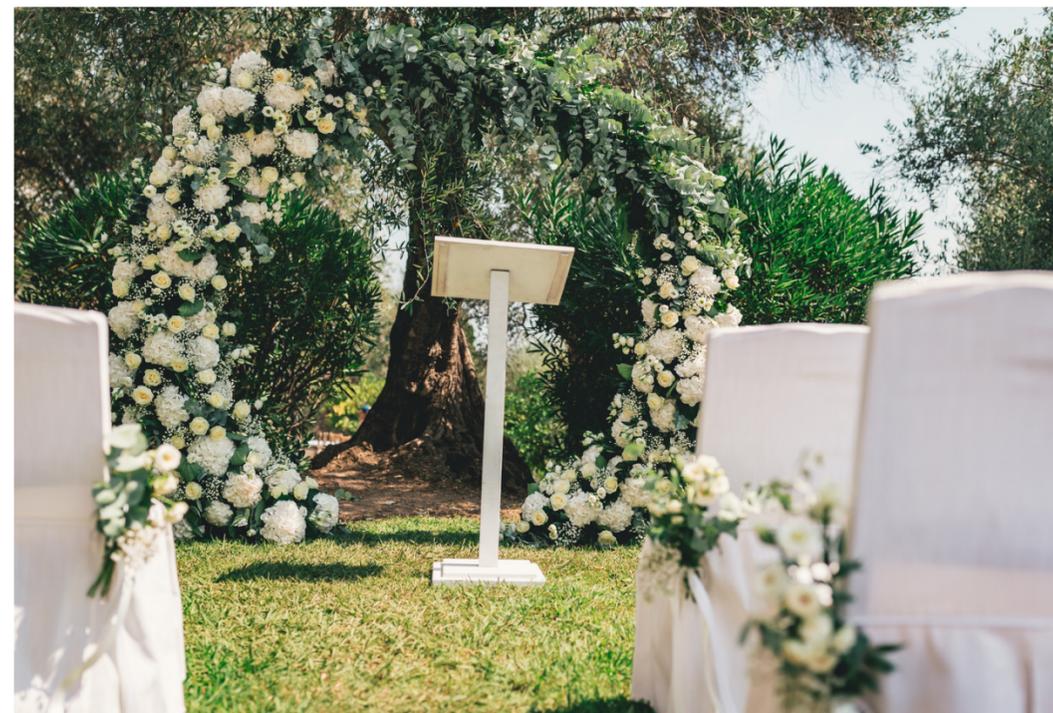
# *Vos Réceptions*

- **ÉVÉNEMENTS PRIVÉS**

Mariage, baptême, anniversaire...

- **ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS**

Séminaires, lancement de produits, rallye automobile, dîner VIP, conférence de presse...



# *Notre Salon Lavande*

## **CAPACITÉ**

- 40 personnes en cabaret (4 tables rondes)
- 22 personnes sur une grande table ovale

Possibilité de connecter ce salon avec notre Salon « Jasmin »





# *Notre Salon Jasmin*



## **CAPACITÉ**

- 100 personnes en cabaret

Possibilité de connecter ce salon avec notre Salon « Lavande » et sa terrasse panoramique, éventuellement pour l'organisation d'un apéritif.



# *Notre Salle Camélia*

## **CAPACITÉ**

- 30 personnes en table ronde
- 20 personnes sur une grande table ovale



# *Notre Salle Glycine*

## **CAPACITÉ**

- 12 personnes sur une grande table ovale



# *Votre Contact*

**Marie Obed**

Responsable Commerciale & Marketing

**La Bastide Saint-Antoine**

Relais & Châteaux Hôtel 5\*

Restaurant Gastronomique étoilé

48, Avenue Henri Dunant - 06130 Grasse

<http://www.jacques-chibois.com>

+33 4 93 70 94 63

[commercial@jacques-chibois.com](mailto:commercial@jacques-chibois.com)

*La Bastide*  
*Saint-Antoine*  
Jacques Chibois



 @bastidestantoine\_chibois

 @LA.BASTIDE.SAINT.ANTOINE

 @La Bastide Saint-Antoine – Jacques Chibois