

FONDATION  
VINCENT  
VAN GOGH  
ARLES

LES SOIRÉES D'ÉTÉ DE LA FONDATION



# ARLES

DE L'ANTIQUITÉ À L'ART CONTEMPORAIN EN PASSANT PAR LA PHOTOGRAPHIE, ARLES EST AUJOURD'HUI UNE DESTINATION CULTURELLE INCONTOURNABLE.



Vincent

**FONDATION VINCENT VAN GOGH ARLES**

AU CŒUR DU CENTRE HISTORIQUE, LA FONDATION OFFRE UN LIEU DE RÉFÉRENCE SUR LA VIE ET L'ŒUVRE DE VAN GOGH, UN LIEU DE RÉFLEXION, DE PRODUCTION ARTISTIQUE ET DE DIALOGUE FERTILE ENTRE LE PEINTRE NÉERLANDAIS ET LA CRÉATION CONTEMPORAINE.



## SOIRÉE PRIVÉE

LA FONDATION VOUS PROPOSE UNE SOIRÉE AUTOUR D'UNE VISITE GUIDÉE DE L'EXPOSITION SUIVI D'UN COCKTAIL SUR L'UNE DE NOS TERRASSES.

# SOIRÉE PRIVÉE

DEUX FORMULES EXCLUSIVES À PARTIR DE 18H30 HEURES :

## APÉRITIF

**18H30 – 21H**

VISITE GUIDÉE  
18H30 - 19H30  
COCKTAIL APÉRITIF  
19H30 - 21H

## DÎNER

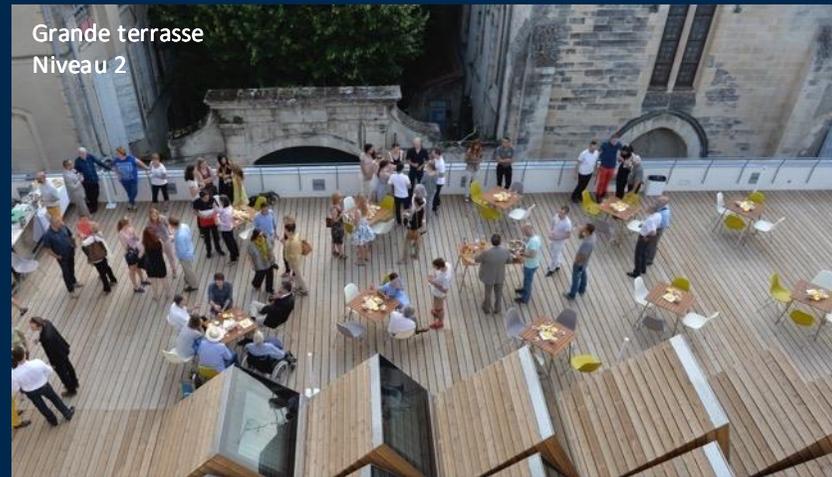
**18H30 – 22H**

VISITE GUIDÉE  
18H30 - 19H30  
COCKTAIL DINATOIRE  
19H30 - 22H





Terrasse panoramique  
Niveau 4



Grande terrasse  
Niveau 2



Cour  
Rez-de-Chaussée

#### LOCATION D'ESPACES

Grande Terrasse

4000 €

Terrasse Panoramique

2500 €

Cour

1000 €

Tarifs hors frais de bouche

Matériels à disposition : mobilier, éclairages,  
sonorisation

## EN DÉTAIL

Réservation possible dès 10 personnes.

Jauge recommandée :

Terrasse panoramique Niveau 4 : 10 à 50 personnes

Grande terrasse Niveau 2 : 50 à 150 personnes

Possibilité de dîner assis à partir de 12 personnes sur demande.

## FORMULE « APÉRITIF »

Accueil personnalisé, visite commentée et cocktail apéritif : champagne, vins, eaux, jus de fruits et 8 amuse-bouche salés.

**150 € TTC par personne**

## FORMULE « SOIRÉE »

Accueil personnalisé, visite commentée et cocktail dinatoire : champagne, vins, eaux, jus de fruits, 8 amuse-bouche salés avec atelier culinaire et 3 amuse-bouche sucrés.

**180 € par personne**

Les tarifs par personne s'entendent « tout compris », toutefois un devis final, un menu et toutes les informations générales seront adressés pour toute demande de réservation.

Ces formules peuvent être utilisées par les mécènes de la Fondation dans le cadre des contreparties.

## COCKTAILS ET DÎNERS

Nous recommandons le traiteur L'Éveil Des Papilles, chef Fabien Cancelier, une cuisine créative réalisée dans son atelier de Saint-Rémy-de-Provence avec des produits régionaux de qualité.

## CONTACT

Laurent Eginard

[leginard@fvvga.org](mailto:leginard@fvvga.org)

+33 (0)6 03 54 27 70

Monica Rambert Bori

[m.rambert@fvvga.org](mailto:m.rambert@fvvga.org)

+33 (0)4 90 93 49 36