

Votre séminaire  
*à Fontenille*

DOMAINE DE  
FONTENILLE

Un séminaire particulier  
*au cœur d'une bastide aixoise*

*Au cœur du Luberon, dans un environnement naturel d'exception*







## Un séminaire en pleine nature *dans le parc régional du Luberon*

*Une bastide au cœur d'un parc unique*

*Un potager écologique cultivé selon les principes de la permaculture*

*Un vignoble de 39ha en agriculture biologique*

*Une vue imprenable sur les plaines de la Durance et la montagne Sainte-Victoire*



## Un séminaire différent, *amplifiez votre message*

*Salles de séminaire pouvant accueillir jusqu'à 40 personnes*

*Possibilité d'organiser vos réunions sur nos terrasses extérieures*

*Possibilité de privatiser l'intégralité de notre hôtel*

*Pause gourmande faite maison préparée par notre Chef*

*Déjeuner dans notre restaurant bistronomique La Cuisine d'Amélie*

**FORFAIT ½ JOURNÉE À PARTIR DE 85€ TTC / PERSONNE**

**FORFAIT JOURNÉE À PARTIR DE 110€ TTC / PERSONNE**







## Un séminaire gourmand *proposant une cuisine de saison*

### LA CUISINE D'AMÉLIE, RESTAURANT BISTRONOMIQUE

*100 couverts - Ouvert tous les jours*

*Menu en 3 temps - À partir de 55€*

*Sourcing local, respect des saisons*

### LE CHAMP DES LUNES, RESTAURANT GASTRONOMIQUE

**1 ÉTOILE MICHELIN**

*35 couverts - Ouvert du jeudi au dimanche soir*

*Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert - À partir de 108€*

*Sourcing local, respect des saisons*

### PIQUE-NIQUE DANS LES VIGNES

*À partir de 35€*



## Un séminaire intimiste *au cœur du Luberon*

*Toutes nos chambres sont modulables en occupation twin (2 lits de 90cm) ou single/double (1 lit de 180cm)*

*Wifi haut débit illimité dans chaque chambre*

*Accès à la piscine extérieure chauffée*

*Accès au hammam*

*Soin en supplément*







## Un séminaire privé *le temps d'une nuit*

*Offrez un séminaire exclusif à vos collaborateurs dans un environnement calme et propice à la réflexion.*

### TARIFS DE PRIVATISATION

*À partir de 20 000€ par nuit (petit-déjeuner inclus)*

*Tarifs non contractuels sujets à modification en fonction de la saison*



# Un séminaire sur-mesure, *découvrez nos expériences !*

*Visite de notre potager écologique*

*Balade en chai et dégustation*

*Initiation à la dégustation*

*Balade en vigne et pique-nique*

*Maître assembleur*

*Matinées vendanges*

*Sessions de yoga et pilates dans le parc*

*Balades à vélo électrique*

*Atelier de création de parfum d'intérieur dans un atelier provençal*

*Balade en Citroën 2CV dans la région*

*Escape game sur-mesure*

*Activité de cohésion sur-mesure*







## Des souvenirs *des Domaines de Fontenille*

### LES VINS (75CL) AOP LUBERON

*Cuvée Fontenille, blanc, rosé, rouge*

*production du Domaine de Fontenille, agriculture biologique*

*Cuvée Alphonse, blanc, rosé, rouge*

*production du Domaine de Fontenille, agriculture biologique*

### HUILE D'OLIVE (20CL ET 50CL)

*Extra vierge, AOP Baux de Provence*

### CONFITURES EXTRAS (335G)

*Confitures d'abricot, myrtille, fraise, framboise, figue et amandes, clémentine*

### MIELS DE PROVENCE (400G)

*Miel toutes fleurs ou lavande  
agriculture biologique*



