

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 30 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 bistrannique 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 60€ (eaux et boissons chaudes incluses)

Sourcing local, respect des saisons

LE CHAMP DES LUNES, RESTAURANT GASTRONOMIQUE

35 couverts - Ouvert du jeudi au dimanche soir

Menu dégustation en 5 temps - À partir de 125€

Sourcing local, respect des saisons

PIQUE-NIQUE DANS LES VIGNES

À partir de 40€

Un séminaire intimiste *au cœur du Luberon*

Nos 25 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*

