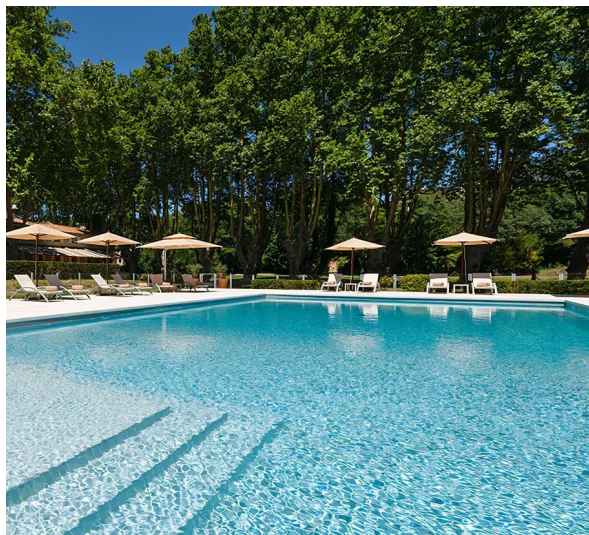


Moulin^{DE} Vernègues

HÔTEL & SPA

Domaine de Pont Royal

Séminaires - Incentives



– SOMMAIRE –

Les chambres	3
Espaces de réunion	4 - 5 - 6
Journée d'étude	7
Forfaits résidentiels	8
Formules restauration		9
Formule BUFFET	10
Menu LUBERON	11
Menu MOULIN	12
Menu PONT ROYAL	13
Formule BARBECUE	14
Formule LUNCH BOX	14
Cocktail	15
Bar	16
Sports & Loisirs	17
Destination Provence	18 - 19 - 20
Accès	21
Contact	22

LES CHAMBRES

ENTRE MODERNITÉ ...

Au sein de la nouvelle aile de l'hôtel, les chambres proposées ont été entièrement conçues pour apporter bien-être et sérénité. Chambres supérieures spacieuses de 28 m², jusqu'à 45 m² pour les Suites. Chacune a son charme ! Toutes les chambres sont climatisées, équipées de WiFi, d'un écran plat, et d'une excellente literie.



DOUBLE / TWIN SUPERIEURE TERRASSE

28 m² ... 57 unités

JUNIOR SUITE

38 m² ... 2 unités

JUNIOR SUITE SUPERIEURE

38 m² ... 5 unités

SUITE TERRASSE

45 m² ... 2 unités



... TRADITION

Les chambres de la bastide du Moulin de Vernègues ont été entièrement rénovées et modernisées dans le plus grand respect de l'établissement. Elles apportent douceur et bien-être pour un confort optimal ! Climatisées, équipées de wifi, d'un écran plat, et d'une literie confortable. Un appel au calme et à la sérénité...



CLASSIQUE DOUBLE / TWIN

18/20 m² ... 31 unités

CLASSIQUE TRIPLE

18/20 m² ... 3 unités



VOS ESPACES DE RÉUNION

De 20 à 120 m² pour accueillir jusqu'à 250 personnes. Nos salons bénéficient de la lumière du jour et sont entièrement équipés pour faire de vos réceptions et événements une réussite.

Notre parc de 7 hectares vous permet également d'accueillir des manifestations de plus grande envergure.

Toutes nos salles de séminaires sont équipées de vidéo projecteur HD, paperboards, WIFI, micros HF, blocs papier, eaux et stylos.






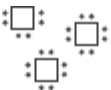


Complément d'équipements sur demande.



Nos salles de séminaires
sont entièrement équipées
pour vos réunions d'équipe...



VOS POSSIBILITÉS D'AGENCEMENTS

Salle	Surface m ²								
Luberon 6.5 x 6.9 m - H 2.2/2.98 m	45	14	21	45	24	24	16	-	-
Durance 13.8 x 6.5 m - H 2.2/2.96 m	90	30	40	100	60	48	40	-	100
Alpilles 5.89 x 5.25 m - H 2.2/2.8 m	31	10	15	30	15	8	10	-	-
Garrigue 4.35 x 4.25 m - H 2.8 m	19	6	10	12	-	-	-	-	-
Camargue 7.4 x 9.15 m - H 1.45/2.5 m	67	16	20	45	24	24	20	-	-

FORFAITS JOURNÉE D'ÉTUDE

79 €

Par personne

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDE

69 €

Par personne



JOURNÉE D'ÉTUDE

L'espace de réunion

Nos salles à la lumière du jour, sont équipées de vidéoprojecteur, écran, pointeur laser, paperboard, blocs notes, stylos, bouteilles d'eau plate et pétillante, connexion wifi.

Les pauses *

1 ou 2 pauses selon forfait, en libre-service.

Pause matin : Boissons chaudes, eau plate et pétillante, jus de fruits, fruits frais et viennoiseries.

Pause après-midi : Boissons chaudes, eau plate et pétillante, eau détox, fruits frais et mignardises.

* possibilité de remplacement par la pause Récré / Healthy.

Le déjeuner

3 plats servis à l'assiette (menu Luberon) ou buffet (à partir de 30 personnes) + 1/2 eau + 1/4 de vin et un café/thé.

Prestations annexes

• Café d'accueil : Boissons chaudes, jus de fruits, eau plate et pétillante, 1 viennoiserie par personne	6 €
• Café permanent : Machine Nespresso et capsules de café dans la salle	4,5 €
• Pause récré : Boissons chaudes, eau plate et pétillante, fruits frais, bonbons	10 €
• Pause Healthy : Jus de fruits, eau détox, eau plate et pétillante, corbeille de fruits frais, barres de céréales, cake au citron et fruits secs.	10 €
• Pauses salées : Jus de fruits, eau plate et pétillante, corbeille de fruits frais, petits pains spéciaux, planches mixtes.	12 €
• Pauses permanentes : Pause matin et/ou après-midi.	13 €

Prix par personne

7

FORFAITS

RÉSIDENTIEL

A partir de

195 €

Par personne

SEMI RÉSIDENTIEL

A partir de

149 €

Par personne



NOS FORFAITS RÉSIDENTIELS

- Hébergement
- Petit-déjeuner
- 1 repas (forfait semi-résidentiel) / 2 repas (forfait résidentiel)
3 plats servis à l'assiette (menu Luberon) ou buffet (à partir de 30 personnes) + ½ eau + ¼ de vin et un café/thé.
- L'espace de réunion
Nos salles à la lumière du jour, sont équipées de vidéoprojecteur, écran, pointeur laser, paperboard, blocs notes, stylos, bouteilles d'eau plate et pétillante, connexion wifi.
- Les pauses *
1 ou 2 pauses selon forfait, en libre-service.
Pause matin : Boissons chaudes, eau plate et pétillante, jus de fruits, fruits frais et viennoiseries.
Pause après-midi : Boissons chaudes, eau plate et pétillante, eau détox, fruits frais et mignardises.

* possibilité de remplacement par la pause Récré / Healthy.

Nos tarifs

<div>• Prix à titre indicatif (à partir de) pour la période mentionnée.</div> <div>• Prix par personne par période</div> <div>Pour toutes demandes de devis nous consulter</div>	Basse saison	Moyenne saison	Haute saison	Très haute saison
TARIFS TTC 2024 - 2025 du 01/03/24 au 31/03/25	01/03 - 04/05	7/10 - 19/10	05/05-26/05	27/05 - 14/07
	15/07 - 25/08	02/12 - 18/01/25		26/08 - 06/10
	20/10 - 01/12	20/10 - 01/12		
	19/01/25 - 31/03/25	19/01/25 - 31/03/25		
Forfait Semi Résidentiel				
1/2 Twin Classique	149 €	165 €	179 €	195 €
1/2 Twin Supérieure	159 €	175 €	189 €	205 €
Forfait Résidentiel				
1/2 Twin Classique	195 €	209 €	225 €	239 €
1/2 Twin Supérieure	205 €	219 €	235 €	249 €
Supplément Single	45 €	65 €	85 €	95 €



DES INSTANTS GOURMANDS ADAPTABLES SELON VOS ENVIES



Possibilité de privatisations d'espaces : Cour d'honneur, terrasse piscine sur devis.



BUFFET

Inclus aux forfaits

À partir de 30 personnes

- **Entrées** : Salad' bar, salades composées, charcuterie, tartinades...
- **Plats chauds** : Viande, poisson, accompagnements variés...
- **Desserts** : Fromage, pâtisseries, laitages, fruits frais.

MENU LUBERON

Inclus aux forfaits

MENU 3 PLATS, servi à l'assiette.
Choix unique pour l'ensemble des convives.
Eau plate / eau pétillante / café ou thé inclus.
A communiquer au plus tard, 15 jours avant votre événement.
Adaptation selon les allergies, régimes alimentaires, connues au préalable.



Entrées

La salade grecque

ou

Le saumon fumé à l'aneth,
crème montée au citron vert et blinis maison

ou

L'assiette de charcuterie du Moulin

ou

Le clafoutis de courgettes et chèvre
et sa salade de mesclun

ou

La salade de tomates Burrata

Plats

L'échine de porcelet en confit,
Ecrasé de rattes du Touquet

ou

Le Curry de cabillaud et gambas,
sauce au lait de coco et riz basmati

ou

Le pavé de saumon grillé à l'aneth et citron
vert,
légumes du marché

ou

Le fondant de poulet farci aux cèpes et bolets,
pommes de terre rôties et légumes du moment

ou

Le dahl de lentilles végétarien

Desserts

La tarte citron meringué

ou

La traditionnelle tarte tropézienne

ou

Cheesecake

ou

Le royal chocolat

ou

Salade de fruits de saison

MENU MOULIN

**Supplément
10 € / pers.**

MENU 3 PLATS, servi à l'assiette.
Choix unique pour l'ensemble des convives.
Eau plate / eau pétillante / café ou thé inclus.
A communiquer au plus tard, 15 jours avant votre évènement.
Adaptation selon les allergies, régimes alimentaires, connues au préalable.



Entrées

Mise en bouche

La brouillade d'œufs à la truffe noire
et son pain toasté

ou

Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit,
chutney de figues et sa brioche

ou

Le tartare de Saint-Jacques,
citron vert et mandarine

ou

Le Tian de légumes façon tatin sur son lit de
Mesclun

ou

Le saumon fumé à l'aneth,
crème montée au citron vert et blinis maison

ou

Le velouté de champignons aux cèpes
et copeaux de parmesan
(Suggestion Automne hivers du 01.10 au 30.03)

ou

La salade de tomates, pêches de cavaillon et
burrata, basilic frais
(Saison été du 01.06 au 30.09)

Plats

Le Filet de Turbot cuit au naturel, sauce vierge et
câpres, riz basmati et légumes de saison

ou

Les côtes d'agneau et leurs pommes de terre rôties
en gousse d'ail

ou

Le Jarret d'agneau confit au thym, écrasé de rattes
du Touquet

ou

Les Linguines à la truffe et Copeaux parmesan

ou

Le Curry de légumes façon Thai, sauce au lait de
coco et riz basmati

ou

La blanquette de veau aux cèpes,
Pommes de terre et Légumes confits
(Suggestion Automne - hiver du 01.10 au 30.03)

ou

La brochette de porc fermier d'Argoat,
légumes d'été à la plancha
(Suggestion Printemps – été du 01.04 au 30.09)

Desserts

L'assiette de fromages affinés, sélection du chef

ou

La brioche perdue
avec sa boule de glace au calisson

ou

La tarte citron meringué

ou

La traditionnelle tarte tropézienne

ou

Le Concorde, mousse chocolat
et éclat de meringue cacao

ou

La feuillantine chocolat

ou

La salade de fruits de saison sur son lit de Chantilly

ou

Le Pavlova mangue et framboises

MENU PONT ROYAL

**Supplément
30 € /pers.**

MENU 3 PLATS, servi à l'assiette.
Choix unique pour l'ensemble des convives.
Eau plate / eau pétillante / café ou thé inclus.
A communiquer au plus tard, 15 jours avant votre événement.
Adaptation selon les allergies, régimes alimentaires, connues au préalable.



Entrées

Mises en bouche

L'assiette d'huîtres creuses N°3

ou

Le gravlax de saumon, crème acidulée,
ciboulette et pain toasté

ou

La terrine de foie gras mi-cuit, chutney de
figues et petit pain brioché

ou

La tarte tatin de légumes sur son lit de
mesclun

Plats

Carré d'agneau rôti aux herbes,
gratin dauphinois et légumes de saison

ou

Le suprême de chapon aux morilles,
pommes fondantes et légumes de saison

ou

Le pavé de Maigre sauce vierge,
fenouil confit aux agrumes

ou

Le filet de chateaubriand et son escalope
de foie gras, pommes de terre rôties à l'ail

Desserts

Assiette de fromages affinés

L'omelette norvégienne

ou

Le Pavlova Mangues Framboises

ou

La Feuillantine chocolat

ou

Le Framboisier

ou

Le Concorde, meringue, mousse chocolat et
éclat de meringue cacao



55 €
par pers.

+ DE FORMULES

Assortiment de salades

Faux filet de Boeuf

Brochettes de Porc fermier d'Argoat

Suprêmes de Poulet marinés au Thym et citron

Magret de canard

Accompagné d'Aubergines, courgettes et pommes de terre sautées

ou

Steak de Thon mariné taillé dans la longe

Filets de rouget

Gambas marinées au Whisky

Noix de saint jacques

Accompagné d'Aubergines, courgettes et pommes de terre sautées

ou

Magret de canard

Brochettes de Porc fermier d'Argoat

Noix de saint jacques

Steak de Thon mariné taillé dans la longe

Accompagné d'Aubergines, courgettes et pommes de terre sautées

Desserts servi en buffet

OFFRE LUNCH BOX

19 €
par pers.



Salade box

Choix unique pour l'ensemble des participants :

César / Grecque / Niçoise

Sandwich (1/3 baguette)

Choix unique pour l'ensemble des participants :

Saumon fumé / Emincé de poulet tex mex (hallal) / Jambon sec

Une bouteille d'eau 50 cl

Fromage portion

Choix unique pour l'ensemble des participants :

Emmental / Cantal

Un pain nature

Un fruit de saison

Un cookie

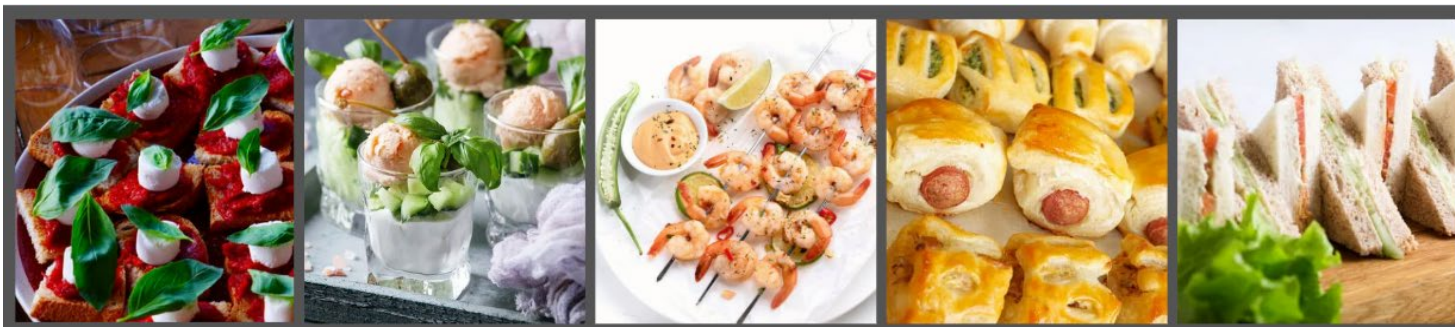


- COCKTAIL -

Dinatoire ou déjeuner

à partir de 30 personnes

Assortiment de pièces salées et sucrées
à composer selon vos envies !



Assortiment 3 pièces	10 € *
Assortiment 6 pièces	15 € *
Assortiment 12 pièces	28 € *
Assortiment 20 pièces	39 € *

* Tarif TTC - par personne
½ eau et café inclus pour formule 20 pièces



BOUCHÉES SALÉES

Froides

Verrines caviar aubergine et poivrons grillés
Clubs sandwich jambon, fromage
Verrines saumon, chantilly aneth
Verrines salade de lentilles, chantilly au lard
Verrines pana cotta foie gras et confiture de figues
Brochettes de crevettes
Gougères au fromage

Chaudes

Assortiment mini quiches
Verrines veloutées de courge mousse parmesan
Pilons de poulet aux herbes
Verrines œufs brouillés truffades
Beignets courgette fait maison
Feuilletés divers
Verrines purée artichaut pomme de terre et crème de fromage

MIGNARDISES SUCRÉES

Macarons, Cannelés
Verrines mousse chocolat, copeaux chocolat blanc
Verrines pana cotta, fruit rouge/framboise
Choux garnis, mini éclair
Mini tatin

LE BAR



FORFAITS BAR

Le CLASSIQUE . . . 14 €

Boissons à discrétion pendant **1h** comprenant :
vins, kir, bière, soda, jus de fruits et eaux

Le BEFORE . . . 20 €

Boissons à discrétion pendant **1h** comprenant :
vins, martini, muscat, anisé, bière, soda et jus de fruit et eaux

L'AFTER . . .

Rhum, whisky, vodka, gin, mojito, soda, jus de fruit et eaux.
Boissons à discrétion pendant

1h ...	29 €
2h ...	45 €
3h ...	60 €

APERITIF ou TICKETS BOISSONS

1 ticket <i>soft</i>	5 €
1 ticket <i>bière ou vin</i>	7 €
1 ticket <i>alcool fort,</i>	9 €
1 ticket <i>coupe de champagne</i>	11 €

BOUTEILLE

VIN :

Bouteille de vin Rouge, Blanc, Rosé	35 €
-------------------------------------	------

CHAMPAGNE :

Mumm Cordon Rouge	90 €
Ruinart « R » de Brut	105 €

ALCOOL FORT :

Vodka Absolut	80 €
Whisky Chivas 12 ans	90 €
Gin Bombay Sapphire	80 €
Tequila Patron	80 €
Rhum Havana Club Anejo 3 Anos	80 €

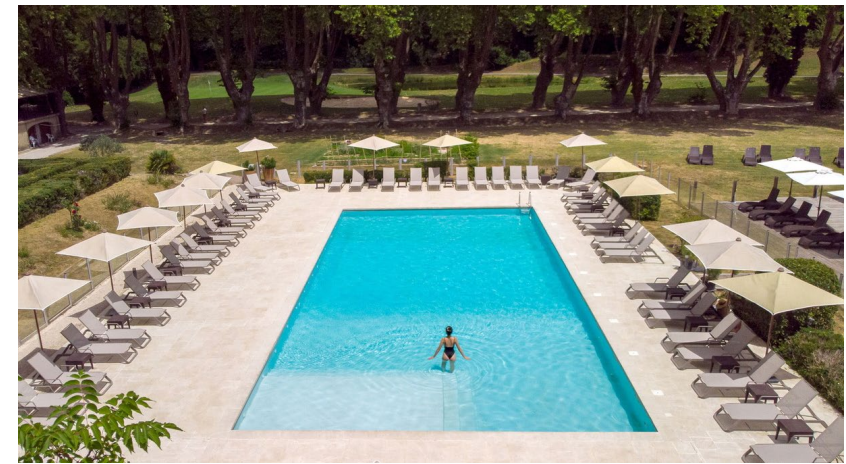
SOFT :

Bouteille	10 €
-----------	------

SPORTS & LOISIRS

Piscine et plein air

Pour les assidus du cocooning ou du plein air, le Moulin de Vernègues vous propose de vous prélasser au soleil au bord de la piscine ou de découvrir son domaine de 7 hectares.



Détente & Bien-Etre

Pour les amoureux du bien-être, Le Spa Eliospa est le lieu idéal pour des soins, relaxations, hammam ou jacuzzi dans un espace de plus de 350 m².

Le Spa propose des soins relaxants et de bien-être exclusivement aux produits de la marque Sothys.



Golf de Pont Royal

Passionné de golf, à quelques pas de votre chambre, le green de Pont Royal vous ouvre son parcours de 18 trous. Dessiné par Severiano Ballesteros, les meilleurs golfeurs internationaux s'y retrouvent lors du « Master 13 ».



Pour toute demande de Team Building, nous contacter.



LA PROVENCE, UN LIEU FORMIDABLE POUR LES ACTIVITÉS & LA DÉCOUVERTE



Le Musée de la Lavande

Producteur distillateur de lavande fine A.O.C.

Depuis 1890, ils vous feront découvrir cette fleur. De la botanique jusqu'à la distillation en passant par son histoire et les traditions ils vous attendent pour vous faire découvrir le symbole de la Provence.



Randonnées et balades

Des sites et des paysages exceptionnels, des kilomètres de sentiers, des circuits de randonnées, des points d'observation de la faune et la flore. Une escapade en pleine nature pour grands et petits.



Le Mont Ventoux

Culminant à 1912 m, dominant le paysage. C'est une des étapes mythiques du Tour de France, explorez les sentiers d'un terroir qui sent bon la truffe, la lavande et le vin.



Le Parc National des Calanques

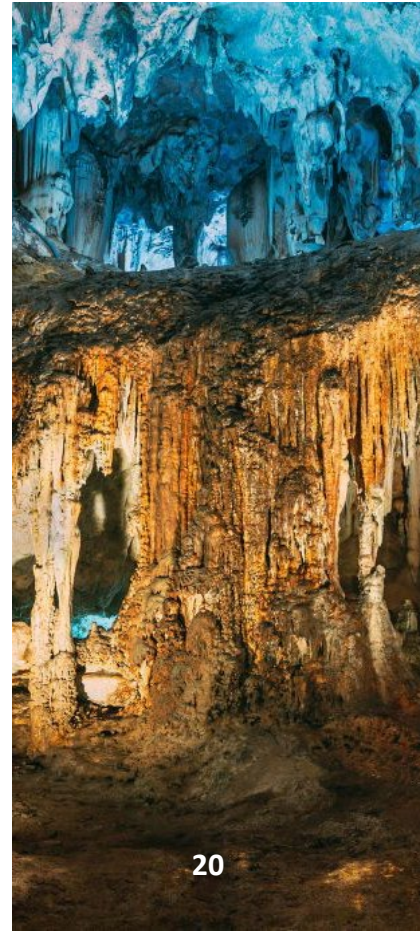
Connu dans le monde entier pour ses nuances de couleurs bleues, des falaises calcaires plongeant dans la mer, le site des Calanques de Marseille jusqu'à Cassis abrite une biodiversité et un patrimoine unique.

Le Château de La Barben

Un joyau provençal ancré sur son rocher, plongez au cœur de la forteresse médiévale d'antan.

Les Grottes de Thouzon

Pénétrez dans le monde mystérieux et envoûtant des cavernes et du monde minéral où le temps et l'eau ont laissé leurs empreintes...



PLAN & ACCÈS



Le parking de l'hôtel est capable de recevoir des bus et vous permettre de les stationner.



– Par la route

- Depuis Paris, Lyon ou Genève, emprunter l'autoroute A7, (l'A8 à partir de Monaco, Nice ou Cannes), sorties Sènas (A7), puis RN7 durant 9 km vers Aix-en-Provence. Le Moulin de Vernègues est alors indiqué.

- Depuis l'aéroport de Marseille - Marignane, autoroute vers Salon de Provence, puis Avignon, sortir Sènas, puis RN7 pendant 9 km vers Aix-en-Provence, Mallemort et Pont Royal.



Par le train

- Paris-Avignon par TGV : 2h40.

- La gare SNCF d'Avignon est à 30 min par la RN7, et vous permet d'atteindre le cœur de Paris en 2h30.



En avion

L'hôtel n'est qu'à 40 mn de l'aéroport de Marseille - Marignane.



VOS CONTACTS

AU MOULIN DE VERNÈGUES Hôtel & Spa ****

Moulin de Vernègues Hôtel & Spa ****

Domaine et Golf de Pont Royal RN7 - 13370 Mallemort
Tél. : +33 (0)4 94 79 96 97
reception.moulindevernegues@sowell.fr

Gaëlle MICHEL

Commerciale Groupes & Séminaires
+33 (0)4 13 91 00 88
event@sowell.fr

Claudine WROBEL

Coordination.mice@sowell.fr

Hedi BELHANIA

Responsable Commercial
+33 (0)6 13 61 16 72