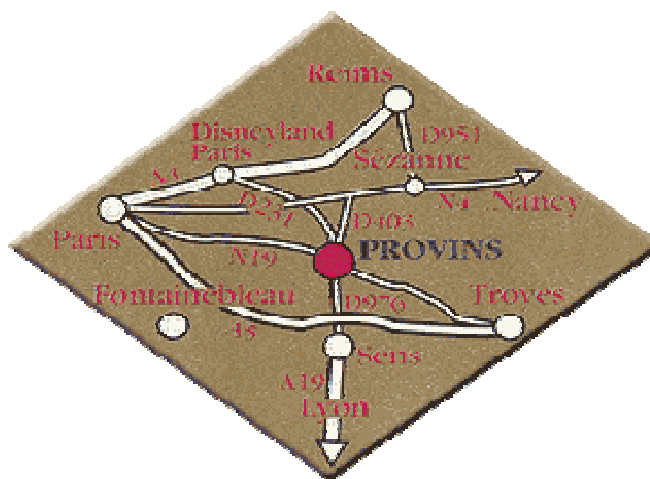


# **SOMMAIRE**

	<u><b>Pages</b></u>
<i>Itinéraires d'Accès</i>	2
<i>Nos Salons</i>	3
<i>Nos tarifs</i>	4
<i>Nos prestations</i>	5-6
<i>Menus Médiévaux</i>	7
<i>Menus Gastronomiques</i>	8-9
<i>Nos Propositions de Loisirs</i>	10 à 14
<i>Nos Idées Cadeaux</i>	15

# ITINERAIRES D'ACCES



## En voiture :

### \* de Paris Est

Autoroute A4 Paris Metz : sortie N°13, Provins

Ou Autoroute A4, Francilienne N104 jusqu'à Pontault-Combault, N4 : sortie Provins

### \* de Paris Sud

Autoroute A5 Paris Troyes : sorties N°16, Châtillon la Borde, puis suivre direction Provins

### \* de Lyon

Autoroute A6 : sortie à Sens, direction Provins

### \* de Strasbourg

Autoroute A4, sortie à Châlons en Champagne, direction Provins

### \* de Roissy Charles de Gaulle

Autoroute A1 vers Paris : sortie à Villepinte Parc des Expositions, N104 puis A4 vers Metz : sortie N°13, Provins

### \* d'Orly

Autoroute A6 vers Lyon : sortie à Corbeil-Essonnes, Francilienne N104 vers Marne la Vallée 1 : sortie Provins

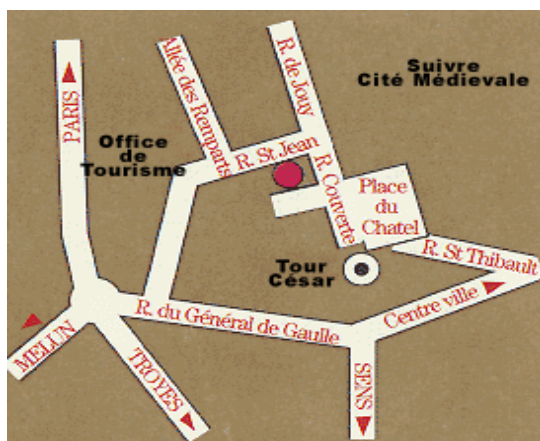
## Par le train :

- Paris Est-Provins : Horaires et tarifs : 01 53 90 20 20  
Ou au 36 15 SNCFIDF

## Par le RER :

- Ligne A jusqu'à Chessy / Marne la Vallée, puis correspondance avec les cars « Seine et Marne Express », horaires et Tarifs : 08 92 68 77 14

## A l'entrée de Provins : *Suivre la direction « Cité Médiévale »*



# NOS SALONS

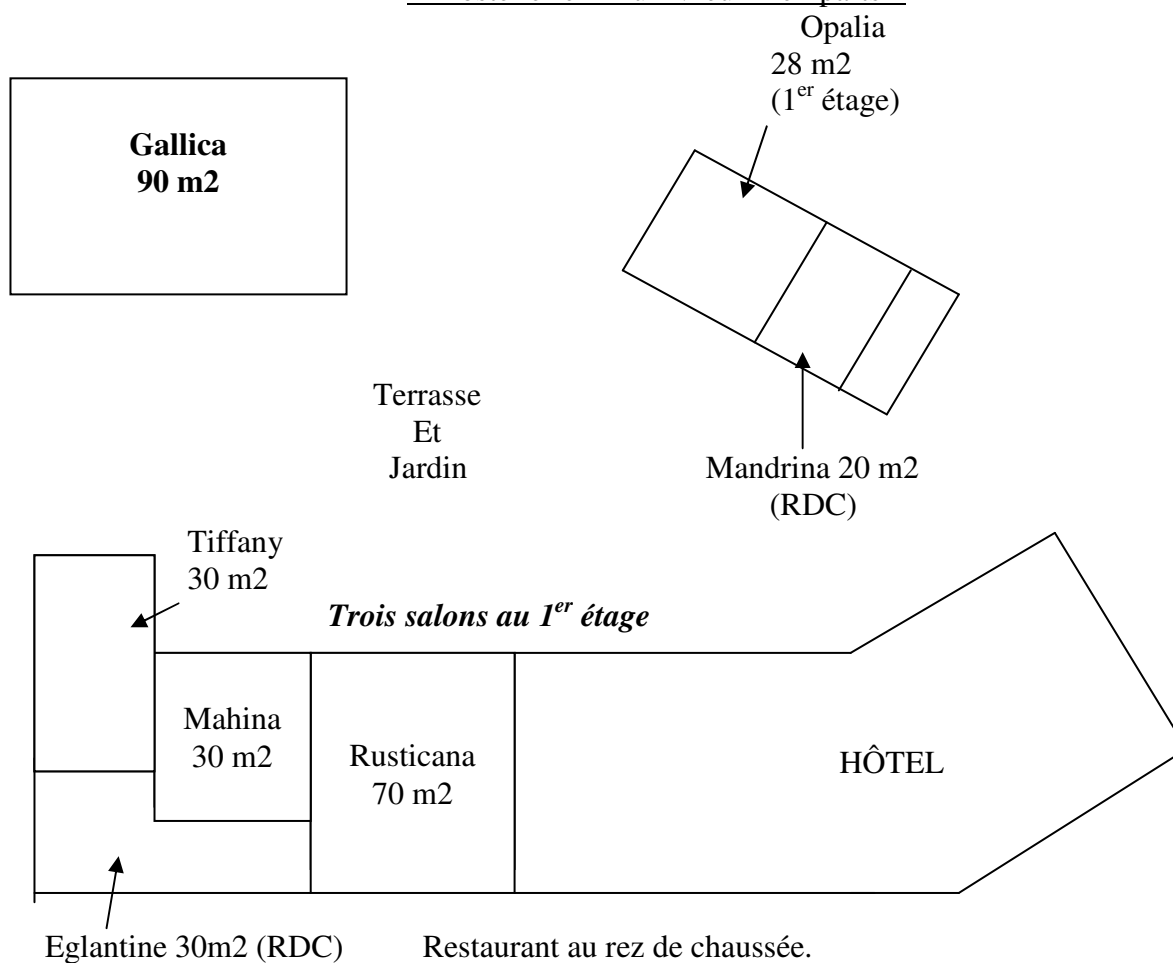
**DIX SALONS** équipés de paperboard, rétroprojecteur, écran.

SALONS	SURFACE EN M2	THEATRE	SALLE DE CLASSE	TABLES EN U	BANQUET	COCKTAIL
Caveau du Saint Esprit	330	200	/	/	230	300
Hôtel Dieu	250	200	150	90	130	180
Grange aux Dimes	130	100	80	45	/	100
Gallica	90	70	50	35	80	80
Rusticana	70	50	40	25	40	60
Églantine	30	20	/	15	20	30
Mahina	30	20	/	12	20	20
Tiffany	30	20	/	/	15	20
Opalia	28	20	/	15	/	/
Mandrina	20	15	/	10	/	/

Le Caveau du Saint Esprit, l'Hôtel Dieu et la Grange Aux Dîmes sont situés dans la Cité Médiévale, proches de notre Hostellerie.

## PLAN DES SALONS

L'Hostellerie « Aux Vieux Remparts »



## **NOS TARIFS**

<b>SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL en chambre single :</b>	<b>240 € HT/jour/pers.</b>
Séminaire Résidentiel en chambre double ou twin :	<b>190 € HT/jour/pers.</b>
<b>SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL en chambre single :</b>	<b>200 € HT/jour/pers.</b>
Séminaire Semi Résidentiel en chambre double ou twin :	<b>150 € HT/jour/pers.</b>
<b>JOURNEE D'ETUDE :</b>	<b>80 € HT/jour/pers.</b>
Taxe de séjour :	<b>1.10 €/jour/pers.</b>
Option chambre Deluxe :	<b>Supplément 40 € HT / jour/pers</b>
Option salle de sous commission (☹ 10 pers) :	<b>100 € HT/jour</b>
Option salle de sous commission (☺ 10 pers) :	<b>150 € HT/jour</b>

**Nos forfaits** sont composés de la façon suivante :

► **Forfait Séminaire Résidentiel :**

- la chambre
- le petit déjeuner
- les deux pauses (avec café, jus d'orange, cake ou madeleines)
- le déjeuner et le dîner (avec vin, eau et café compris)
- la location de la salle plénière avec eau sur table, la mise à disposition de matériel (écran, rétroprojecteur, paperboard)
- l'accès à notre Spa Rosa Gallica (piscine intérieure, sauna, hammam et balnéo) de 7h à 19h

► **Forfait Séminaire Semi-Résidentiel :**

- la chambre
- le petit déjeuner
- les pauses (avec café, jus d'orange, cake ou madeleines)
- le déjeuner ou le dîner (avec vin, eau et café compris)
- la location de la salle plénière avec eau sur table, la mise à disposition de matériel (écran, rétroprojecteur, paperboard)
- l'accès à notre Spa Rosa Gallica (piscine intérieure, sauna, hammam et balnéo) de 7h à 19h

► **Forfait Journée d'Etude :**

- le déjeuner (avec vin, eau et café compris)
- les deux pauses (avec café, jus d'orange, cake ou madeleines)
- la location de la salle plénière avec eau sur table, la mise à disposition de matériel (écran, rétroprojecteur, paperboard)

## **NOS PRESTATIONS**

**Nos chambres** sont équipées de salle de bain, WC séparés, télévision avec TPS, téléphone, mini-bar, prise minitel, sèche cheveux. Elles donnent toutes sur le jardin.

**Les Menus\*** vous sont proposés par notre Chef qui les composera en fonction des saisons et du marché. Vous trouverez ci-dessous quelques exemples, comprenant une entrée, un plat chaud (poisson ou viande), un dessert, vin, eau minérale et café. Les repas sont servis en terrasse en saison.

**ENTRÉES** : Croustillant aux Fromages de la Brie, Petite Salade de Lentilles  
Tarte Fine de Saumon à la Crème de Ciboulette  
Verrine d'Avocat à la Chair de Crabe, Vinaigrette de Cognac

**PLATS** : Filet de Rascasse aux Coquillages  
Pièce de Bœuf au Suc de Vin Rouge et Pommes Fondantes  
Pavé de Selle d'Agneau Grillé au Thym

**DESSERTS** : Tarte Tatin aux Pommes, Glace Vanille  
Gâteau Moëlleux au Chocolat et son Sorbet  
Charlotte aux Fruits Rouges, Coulis Exotique

Option supplément Fromage sur lit de salade pour le déjeuner : **5 € HT / personne**

Vin : Bergerac, Eau Minérale, Café compris dans le forfait séminaire

\* **Possibilité de menus Médiévaux ou Gastronomiques en supplément (cf p 7 à 9)**

**Possibilité de choisir un supplément vin blanc + vin rouge :**

- Bourgogne Aligoté + Bordeaux Beau Rivage	Supplément : <b>5 € HT/repas/pers.</b>
- Sancerre blanc + Mercurey	Supplément : <b>8 € HT/repas/pers.</b>
- Rully blanc + Médoc Château « Patache d'aux »	Supplément : <b>12 € HT/repas/pers.</b>
- Pouilly Fumé + Auxey Duresses	Supplément : <b>14 € HT/repas/pers.</b>
- Pouilly Fuissé + Bordeaux Graves « Château Rahoul »	Supplément : <b>16 € HT/repas/pers.</b>
- Meursault + Bordeaux Margaux « Château Martinens »	Supplément : <b>25 € HT/repas/pers.</b>

L'Apéritif est en supplément de notre forfait.

► **A la carte :**

Kir Vin Blanc	3.34 €HT	Apéritif Maison « Le Moretum »	4.18 € HT
Martini, Porto, Ricard	4.18 €HT	Whisky, Gin, Vodka	5.85 €HT
Champagne à la Coupe	6.69 €HT	Kir Royal	7.52 €HT
Cocktail Maison	7.52 €HT	Boissons non Alcoolisées	2.84 €HT

- option 5 canapés + mélange salé servi à l'apéritif **5 €HT/pers**  
(*Saumon Fumé, Boudin Noir sur Charlotte, Jambon de Bayonne, Fromage Frais aux Fines Herbes, Gougère*)

► **Open Bar Apéritif (durée 30 min) :**

Avec 7 canapés assortis par personne,  
Champagne "Aux Vieux Remparts", Whisky, Perrier, Jus d'Orange **17.84 €HT / pers**

► **Open Bar en Soirée ( durée 60 min):**

Gin, Vodka, Whisky, Perrier, Coca, Jus d'Orange **18.00 €HT/ pers**  
**Heure supplémentaire : 10 €HT / pers**

Les Pauses (matin et après-midi) sucrées avec cake ou brioche, café, thé, jus d'orange sont incluses dans nos forfaits.

Possibilité de **pauses salées** avec saucisson sec, fromage, croque monsieur, fougasse aux olives ou lardons, pissaladière et vin rouge, café, thé, jus d'orange : **Supplément 3 €HT / pers/pause**

Le Petit Déjeuner est sous forme de buffet et servi dans notre salle de restaurant.

Possibilité d'un **petit déjeuner d'accueil** dans le cadre d'une arrivée le matin avec viennoiserie, café, thé, jus d'orange: **Supplément 5 €HT / pers**

Ou d'un **café d'accueil** avec café, thé, jus d'orange : **Supplément 3 €HT / pers**

## **MENUS MEDIEVAUX**

(choix à déterminer à l'avance unique pour l'ensemble des convives)

### **MENU ARIANA\***

**Supplément 10 € HT/pers**

#### ***Pastes a Corriande et Moretum***

*(Feuilleté de Champignons à la Corriande et Vin Doux)*

»»»

#### ***Seymé de Cabillaud, Epeautre, Aillée à la moutarde***

*(Blanc de Cabillaud, Epeautre et Sauce Moutarde)*

**Ou**

#### ***Brouet de canelle, Porée de cresson en karesme au lait d'amande***

*(Suprême de volaille rôti à la cannelle, blettes à la crème de cresson et lait d'amande)*

»»»

#### ***Brie sur Lit de Salade***

»»»

#### ***Poire d'Angoisse***

*(Poire Cuite dans l'Hypocras, Miel et Oranges Confites)*

### **MENU ENA\***

**Supplément 15 € HT/pers**

#### ***Gelée de Poisson qui Porte Limon, Lait d'Amandes***

*(Poisson en Gelée, Lait d'Amande Salé)*

»»»

#### ***Brochés au Romarin, Sauce d'Aulx au Lait, Porée noire***

*(Brochet au Romarin, Sauce au Lait et à l'Ail, Épinard au Lard)*

**Ou**

#### ***Oyseau de Rivère, Potage Appelle Versuse, Navés***

*(Magret de Canard, Sauce à l'Orange, Navets)*

»»»

#### ***Brie sur Lit de Salade***

»»»

#### ***Blanc Menger à la Rose, Tostées Dorées***

*(Blanc Manger à la Rose, Pain Perdu)*

### **MENU LANDORA\***

**Supplément 21 € HT/pers**

#### ***Renouilles et Champignons, Porée Blanche***

*(Fricassée de Grenouilles et Champignons, Crème de Poireaux aux Amandes)*

»»»

#### ***Levé de Turbo, Cretonnées Sauce Paresseuse***

*(Filet de Turbot, Cretonnée de Fèves, Sauce Paresseuse)*

**Ou**

#### ***Brouet Georgé au Gingembre, Choux***

*(Ragoût de Veau au Gingembre, Chou Braisé)*

»»»

#### ***Brie sur Lit de Salade***

»»»

#### ***Les Gourmandises Médiévales***

**L'Amusement du Gouzier** (*Amuse Bouche*) est servi à chaque menu.

**\*Pour ces menus médiévaux, possibilité de choisir poisson + viande : supplément de 12 €/pers.**

**Vins : Bourgogne Aligoté, Bordeaux Beau Rivage compris pour les trois menus médiévaux**

## **MENUS GASTRONOMIQUES**

(Choix à déterminer à l'avance, unique pour l'ensemble des convives)

### **\*Menu I : suppl. 16 € HT par pers .**

*Amuse Bouche*

*\*\*\**

*Ceviche de Cabillaud*

*Caramel de Soja, Barbe de Satan*

*Chips aux Multiples Saveurs*

*\*\*\**

*Pavé d'Espadon Rôti au Vinaigre Balsamique Blanc*

*Trilogie de Fine Mousseline de Légumes*

*Caramel Parfumé à la Truffe*

*Ou*

*Selle d'Agneau Rôti aux Aromates*

*Trilogie de Pommes de Terre*

*Infusion à l'Ail Rose*

*\*\*\**

*Fromages de nos Régions*

*\*\*\**

*Déclinaison de Petits Desserts sur le Thème du Chocolat*

*\*\*\**

*Mignardises*

### **\*Menu II : suppl. 22 € HT par pers .**

*Amuse Bouche*

*\*\*\**

*Terrine de Foie Gras Poché au Moretum*

*Marmelade de Fruits Secs, Tuile au Pignons de Pin*

*\*\*\**

*Filet de Rouget Poêlé à la Citronnelle*

*Fine Ratatouille au Beurre de Thym, Vinaigrette Niçoise*

*Ou*

*Poitrine de Cochon Fermière Cuit à Basse Température*

*Poêlée de Girolles à la Truffe*

*Jus aux Aromates*

*\*\*\**

*Fromages de nos Régions*

*\*\*\**

*Tartelette Tout Chocolat, Meringue au Citron Vert*

*Coulis à l'Orange Amer*

*\*\*\**

*Mignardises*

*\* Pour chacun de ces menus, possibilité de choisir Poisson et Viande  
Supplément par personne : 14 €*

## **\*Menu III : suppl. 31 € HT par pers .**

*Amuse Bouche*

*~ ~*

*Carpaccio de Saint Jacques à l'Huile de Yuzu  
Petite Salade de Légumes Croquants, Caramel de Crustacés*

*~ ~*

*Aiguillettes de Saint Pierre en Fine Chapelure de Noisette  
Légumes Tempura, Sauce Verdurette*

*Ou*

*Filet de Bœuf Blonde d'Aquitaine Poché  
Os à Moelle, Croquette de Pommes de Terre  
Sauce Façon « Périgourdine »*

*~ ~*

*Fromages de nos Régions*

*~ ~*

*Parfait Glacé aux Fruits Exotiques en Cylindre  
Caramel de Fruits Rouges, Tuile Craquelin*

*~ ~*

*Mignardises*

## **\*Menu IV : suppl. 41€ HT par pers .**

*Amuse Bouche*

*~ ~*

*Ris de Veau Poêlés au Verjus  
Cœur de Sucrine Rôti au Beurre d'Ail  
Caramel de Truffe*

*~ ~*

*Filet de Bar Sauvage en Croute de Sel  
Poêlée de Légumes du Temps au Sirop de Cranberries  
Chips de Pommes de Terre Vitelotte  
Sucs de Volaille*

*Ou*

*Filet de Veau Rôti, Médaillon de Foie Gras  
Pomme Darphin aux Herbes Fraîches  
Sauce à la Truffe*

*~ ~*

*Fromages de nos Régions*

*~ ~*

*Charlottine à la Mousse Légère Parfumée à la angue  
Brunoise de Fruits Exotiques  
Caramel au Basilic*

*~ ~*

*Mignardises*

*\* Pour ces menus III et IV, possibilité de choisir Poisson + Viande supplément : 17 € HT/pers  
Vins : Bourgogne Aligoté, Bordeaux Beau Rivage compris pour les quatre menus gastronomiques*

## **NOS PROPOSITIONS DE LOISIRS**

### **LE VOYAGE AU MOYEN-AGE**

Provins est une « Ville d' Art » qui dispose d'une équipe de guides conférenciers et de plus de 50 monuments classés.

- **Visite guidée de la Cité Médiévale**                      **200 € HT** / groupe de 20 pers.  
8 € HT/pers supplémentaire (jusqu'à 30 pers)
- Ou Visite de la Cité Médiévale en Nocturne**    **330 € HT** / groupe de 20 pers.  
12 € HT/pers supplémentaire (jusqu'à 30 pers)

- Visite guidée des Souterrains
- Découverte de la Tour César, donjon construit au XII<sup>ème</sup> siècle, et de la Collégiale St-Quiriace
- Visite de la Grange aux Dîmes

► Depuis notre Hostellerie, située au cœur de la cité médiévale de Provins vous pourrez découvrir la ville en **petit train** qui dessert les centres d'intérêts historiques.  
Possibilité de privatiser le petit train pour un groupe (tarifs sur demande)

► Vous pourrez aussi découvrir le spectacle « **Les Aigles de Provins** » : plus de 80 rapaces en vol libre présentés en totale liberté dans le cadre du théâtre des remparts (tous les après-midi de fin mars à début novembre) : **8.06 € HT / pers**

- Nous vous proposons trois ateliers découvertes sur le thème médiéval :
- **Vitrail (2 heures)** : Nous vous donnerons les astuces pour entourer le verre de plomb, vous serez aussi soudeur et peintre !!!
  - **Blason (2 heures)** : Vous assisterez aux explications du guide conférencier qui vous aidera à réaliser le blason de votre choix
  - **Calligraphie (2 heures)** : A votre plume, vous pourrez parcourir le chemin de votre plus belle écriture et repartir avec votre première lettre enluminée !!!

*Pour chacun des ateliers : 210 € HT pour un groupe de 25 personnes maximum*

### **LA SOIRÉE MÉDIÉVALE A L'HOSTELLERIE**

Menus d'inspiration médiévale (cf p 7) :

*Menu ARIANA : Supplément 10 € HT/pers*

*Menu ENA : Supplément 15 € HT/ pers*

*Menu LANDORA : Supplément 21 € HT/pers*

*(Vins, eau, café compris)*

Possibilité d'animation médiévale au cours du repas :

- **Dancieries médiévales** :  
Succession de danses de base cour, de guerre et haute cour, entre chaque plat, ponctuée par une initiation en fin de repas : **800 € HT** (Présence de 8 danseurs minimum)
- **Dancieries médiévales accompagnée d'une animation musicale** :  
Airs populaires, chants de troubadours et trouvères, chants de chevalier, chants d'amour courtois) : **1900 € HT** (Présence de 8 danseurs minimum + 3 trouvères)

- Animation Close-up sur le thème médiéval avec un magicien (durée : 2h30) :

Evolution d'un magicien de table en table ou déambulant au milieu des convives réalisant des tours de magie étonnants et surprenants. Utilisation de matériels simples et usuels comme cartes, dés, cordes, pièces, foulards, balles, billets, petits animaux...)  
Animation pleine d'humour et interactive entre le public et l'artiste.

**Prix : 470 € HT**

- Animation Close-up + magie de salon avec un artiste (durée : 2h30) :

En plus du close-up, sur scène un magicien réalise des tours visuels mêlant apparition/disparition d'animaux vivants, divers objets dans des flashes de feu et d'étincelles

**Prix : 700 € HT**

Possibilité de ponctuer la soirée par la visite guidée (Cf page 10)

Possibilité de service costumé : 25 € HT / serveur

## **LE BANQUET MÉDIÉVAL**

Le temps d'un banquet, imaginez-vous à la Cour de Thibault IV Le Chansonnier, revenu de croisade en offrant à sa cousine Blanche de Castille la Rose de Damas qui deviendra la « Rose de Provins ». Le règne de Thibault IV marque l'apogée de Provins et c'est un tumulte incessant qui envahit la capitale des Comtes de Champagne.

Options : Menus d'inspiration Médiévale (cf. p 7), location de costumes médiévaux (cf. p 10)

### ***PROPOSITION N°1 (2 Artistes) : 1300 € HT***

**Un musicien multi-instrumentaliste** accompagnera les convives durant toute la soirée.

Un véritable Instrumentarium à découvrir... (Cornemuse, hautbois, cistre, flûte et harpe)

**Un talentueux jongleur** manie balles, quilles et ... humour.

Déroulement de la soirée :

Les artistes ponctuent d'animation la totalité de la soirée

- Annonce-sonnerie à la trompe et présentation de chaque plat.
- Interventions successives des deux artistes entre chaque service.

### ***PROPOSITION N° 2 (4 Artistes) : 2000 € HT***

- **Musiques et chants** : Un vaste répertoire médiéval ; instruments anciens et voix.

- **Jonglage** : Un talentueux jongleur manie balles, quilles et ...humour.

- **Echasses** : Le jongleur propose un passage sur échasses en fin de soirée

- **Le décor** : la salle est décorée à l'aide de blasons, tentures, écus et oriflammes.

***PROPOSITION N° 3(6 Artistes) : 3000 € HT***

- **Musiques et Chants** : Vaste répertoire médiéval ; instruments anciens et chœurs. (participation du public)
- **Echasses** : Un échassier multicolore déambule au milieu des convives.
- **Jonglage** : Un talentueux jongleur manie balles, quilles et ... humour
- **Danses** : Légère initiation des convives aux danses médiévales à la fin du banquet par les dames de la troupe.
- **Le décor** : la salle est décorée à l'aide de blasons, tenture, écrus et oriflammes

***PROPOSITION N°4 (8 Artistes) : 3800 € HT***

- Musique et chants** :Vaste répertoire médiéval ; instruments anciens et chœurs  
**Echasses** : marionnettiste géant et sa marionnette humaine  
**Combat** : 2 chevaliers s'affrontent avec des « épées à deux mains »  
**Jonglages** : Un talentueux jongleur manie balles, quilles et ...humour  
**Danses** : Légère initiation des convives aux danses médiévales à la fin du banquet par les dames de la troupe.  
**Le décor** : la salle est décorée à l'aide de blasons, tenture, écrus et oriflammes.

***PROPOSITION N° 5 (10 Artistes) : 4500 € HT***

- Musique et chants** :Vaste répertoire médiéval ; instruments anciens et chœurs  
**Echasses** : marionnettiste géant et sa marionnette humaine  
**Combat** : 2 chevaliers s'affrontent avec des « épées à deux mains »  
**Jonglages** : Un talentueux jongleur manie balles, quilles et ...humour  
**Théâtre** : Un couple du petit peuple règle ses problèmes en public (registre de la farce, caustique et truculent)  
**Danses** : Légère initiation des convives aux danses médiévales à la fin du banquet par les dames de la troupe.  
**Le décor** : la salle est décorée à l'aide de blasons, tenture, écrus et oriflammes.

***Déroulement de La soirée pour les propositions N°2 à 5***

- Accueil chaleureux des convives en musique par les troubadours
- Annonce-sonnerie à la trompe et présentation de chaque plat
- Interventions successives des artistes entre chaque service
- Charivari final par la troupe (participation du public)

## **LES ACTIVITES**

### **\* Soins dans notre Spa Rosa Gallica**

*Faites une pause : (25 minutes par personne)*

- **Détente** : Modelage relaxant et ressourçant du dos et de la nuque sur notes d'huiles essentielles* **37 € HT** par pers
- **Sérénité** : Modelage apaisant et délassant du visage et du cuir chevelu aux notes aériennes* **37 € HT** par pers
- **Pureté** : Modelage défatiguant aux senteurs délicates de la de la voûte plantaire* **37 € HT** par pers

### **\* Le Trésor des Templiers / Chasse aux Trésors : 2h30**

*Paris, le vendredi 13 Octobre 1307 au petit matin, les hommes du Roi pénètrent dans la tour du temple. Aucune richesse ne fut trouvée sur place, alors que le centre financier était censé détenir le trésor de l' Ordre. Des témoins déclarèrent que la veille, un cortège comprenant trois chariots recouverts de paille et une cinquantaine de chevaux quittèrent le temple de Paris. Quelle était la destination de ce cortège ? Que contenaient ces trois chariots ? Quelle était la nature de ce trésor : ésotérique, religieux, intellectuel ou financier ? Etait-il en relation avec le Saint Graal ? C'est ce que vous allez tenter de découvrir en essayant de percer le mystère du trésor des Templiers. Si vous échouez, ce secret restera à jamais un mystère...*

*45 € HT par pers*

*Forfait minimum : 675 € HT*

***Option trois coupes + logo : 120 € HT***

### **\* Team Building / ½ Journée (4 ateliers) : 3h00**

*Un parcours pédestre comportant différentes épreuves de cohésion et dynamique de groupe. Les épreuves nécessiteront la mise en place d'une stratégie collective.*

*55 € HT par pers*

*Forfait minimum : 825 € HT*

### **\* Journée Multiactivités (Trésor des Templiers + Ateliers) : 5h00**

*Le matin : Trésor des Templiers*

*L'après midi : un parcours pédestre comportant différentes épreuves de cohésion et dynamique de groupe. Les épreuves nécessiteront la mise en place d'une stratégie collective.*

*85 € HT par pers*

*Forfait minimum : 1275 € HT*

★ **Tir à l'Arc : 2h00**

*Dans les fossés des remparts, devenez pour quelques temps le Robin des Bois de lieux.*

*45 € HT par pers*

*Forfait minimum : 675 € HT*

★ **Randonnée VTT : 2 h 00 (avec encadrement)**

*Vous pourrez sillonner la cité médiévale et ses alentours pour y découvrir des vues magnifiques.*

*46 € HT par pers*

*Forfait minimum : 690 € HT*

★ **Initiation à la cuisine (2 heures)**

*Vous allez passer dans les coulisses de la restauration. Notre chef vous expliquera comment fonctionne une cuisine et vous confiera la réalisation de votre repas. (Groupe jusqu'à 20 pers)*

*45 € HT par pers*

*Forfait minimum : 450 € HT*

★ **Soirée Casino**

*Autour des tables de Roulette, Black Jack, Triche, Dés Américains ...chacun y trouve son compte !*

**Tarif sur demande**

★ **Karting**

*Vous aimez la vitesse, enivrez vous de sensations fortes des pilotes de formule 1 ...  
Directeur de course, mécaniciens, drapeau à damier, départ et arrivée, podium, coupe à l'effigie de votre société et Champagne.*

*Tarif sur demande*

★ **Vol d'initiation en Montgolfière**

*Découvrez de nouvelles sensations, gonflage, décollage, tous au balcon au dessus de la cime des arbres. 1 h 15 de vol.*

**200 € HT /pers**

**N'hésitez pas à nous contacter. Nous pourrions vous proposer d'autres animations sur demande, à savoir : Rallye, Cluedo, Soirée Karaoké, Tournoi de Jeux en Bois, etc...**

## **NOS IDEES CADEAUX**

▶ <i>Apéritif Médiéval Le Moretum - Spécialité Maison (75 cl)</i>	<i>12.54 € HT/belle</i>
▶ <i>Champagne « Aux Vieux Remparts » (75 cl)</i>	<i>19.23 € HT/belle</i>
▶ <i>Confit de Pétale de Roses (325 g)</i>	<i>7.39 € HT/pot</i>
▶ <i>Sirop de Rose (25 cl)</i>	<i>6.64 € HT/ belle</i>
▶ <i>Sirop de Rose (70 cl)</i>	<i>11.37 € HT/ belle</i>
▶ <i>Miel à la Rose (250 g)</i>	<i>9.00 € HT/pot</i>
▶ <i>Nougat à la Rose (80 g)</i>	<i>4.18 € HT/paquet</i>
▶ <i>Bonbons à la Rose (150 g)</i>	<i>4.74 € HT/paquet</i>
▶ <i>Moutarde à la Rose (200 g)</i>	<i>5.50 € HT/pot</i>
▶ <i>Le Thé à la Rose (100g)</i>	<i>5.21 € HT</i>
▶ <i>Savon Pétale de Rose (100g)</i>	<i>2.09 € HT</i>
▶ <i>Le Carreau de Provins (Argile avec décor de Provins)</i>	<i>5 .00 € HT</i>
▶ <i>Le Rosier de Provins « Rosa Gallica »</i>	<i>€ HT</i>

*Possibilité de composer votre panier cadeau personnalisé sur demande.*