

## **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



# NOS SALONS

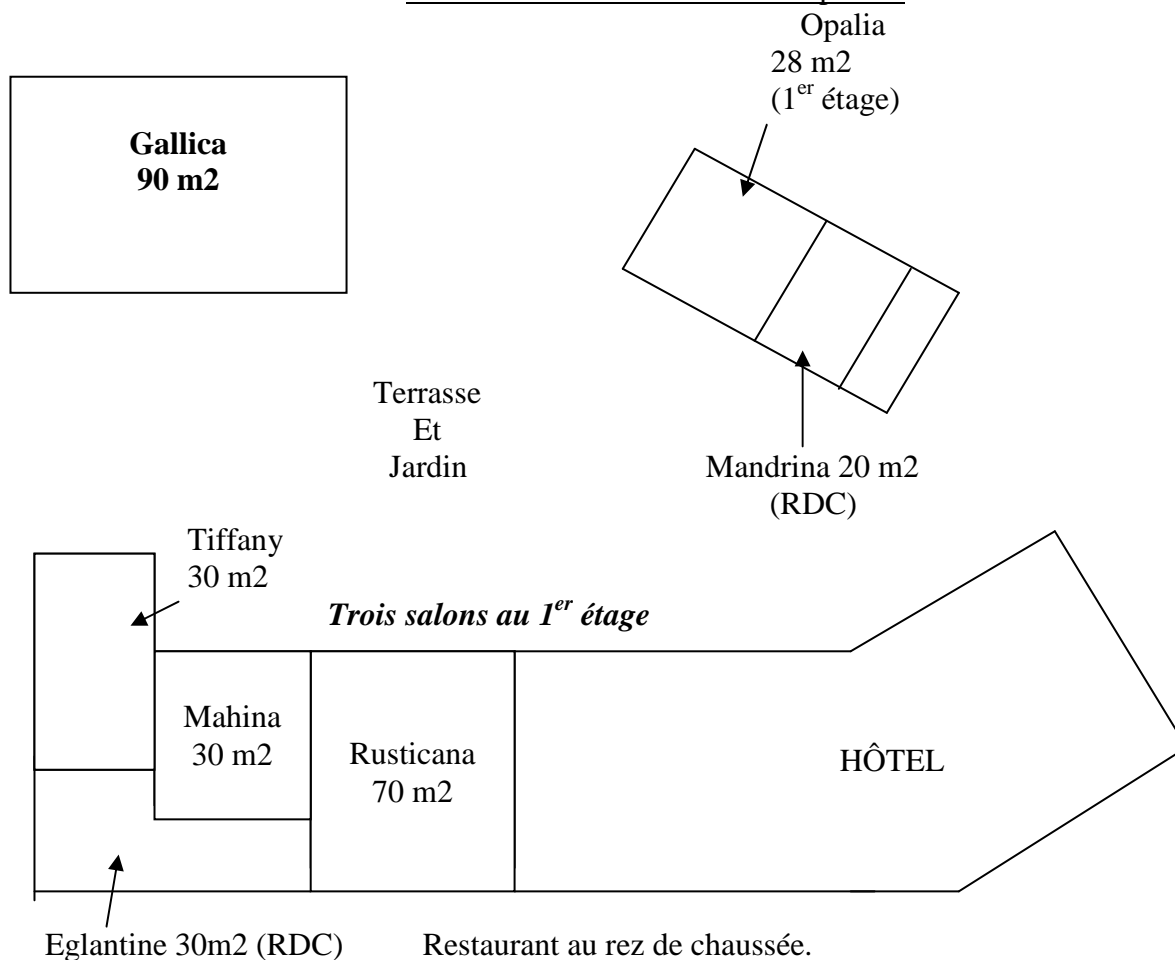
**DIX SALONS** équipés de paperboard, rétroprojecteur, écran.

SALONS	SURFACE EN M2	THEATRE	SALLE DE CLASSE	TABLES EN U	BANQUET	COCKTAIL
Caveau du Saint Esprit	330	200	150	/	230	300
Hôtel Dieu	250	200	150	90	130	180
Grange aux Dimes	130	100	80	60	80	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	20	20
Mandrina	20	15	/	10	15	20

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>230 € HT/jour/pers.</b>
Séminaire Résidentiel en chambre double ou twin :	<b>185 € HT/jour/pers.</b>
<b>SÉMINAIRE SEMI-RÉSIDENTIEL en chambre single :</b>	<b>190 € HT/jour/pers.</b>
Séminaire Semi Résidentiel en chambre double ou twin :	<b>145 € 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  
Merrine 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 + Rully Rouge	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	<b>3.34 € HT</b>	Apéritif Maison « Le Moretum »	<b>4.18 € HT</b>
Martini, Porto, Ricard	<b>4.18 € HT</b>	Whisky, Gin, Vodka	<b>5.85 € HT</b>
Champagne à la Coupe	<b>6.69 € HT</b>	Kir Royal	<b>7.52 € HT</b>
Cocktail Maison	<b>7.52 € HT</b>	Boissons non Alcoolisées	<b>2.51 € HT</b>

- 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 **16.72 € 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

\*\*\*

Carpaccio de Betterave Marinée au Vinaigre de Rose  
Amônière de Saumon Fumé au Chèvre Frais et Ciboulette  
Salade de Mâche à l'Huile de Noix

\*\*\*

Filet de Daurade Rôti aux Celats de Noisettes Grillées  
Mousseline de Butternut  
Caramel à l'Orange

Ou

Râble de Lapin Farei aux Girolles  
Risotto aux Salpicones de Petits Gris lié à la Crème de Brie  
Sauce à la Bière de Brie

\*\*\*

Fromages de nos Régions

\*\*\*

Parfait Glacé aux Bonbons à la Rose de Provins  
Et à la Marmelade de Pomme Rotie

\*\*\*

Mignardises

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

Amuse Bouche

\*\*\*

Terrine de Foie Gras de Canard  
Cuisinée par nos soins

\*\*\*

Les Noix Poêlées à la Grenade  
Mousseline de Pomme de Terre Vitelotte  
Tombée Minute d'Épinards  
Brochette de Saichés au Sel de Yuzu

Ou

Poitrine de Cochon Fermier Confité au Sel Fumé  
Purée d'Oignons au Jus de Houblon  
Noisettes de Polenta  
Sauce à la Soubressa de Noire

\*\*\*

Fromages de nos Régions

\*\*\*

Sablé au Cidre Briard et ses fruits d'Automne  
Caramel de Champagne « Aux Vieux Remparts »

\*\*\*

Mignardises

**\* Pour ces menus I et II, possibilité de choisir Poisson + Viande : 15 € HT/pers**

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

Amuse Bouche



Fillets de Caille en Brochette  
Pommes de Terre au Miel  
Sauce à l'Amande et Sirop d'Orgeat  
Pastilla aux Epices Douces



Blanc de Turbot Rôti aux Aromates  
Purée Fine de Crosnes  
Jus de Viande et Beurre Noisette Citronné  
Ou  
Noisettes d'Agneau à l'Ail Rose Confit  
Choux de Shanghai à la Sobrassada  
Mini Poivron Rôti



Fromages de nos Régions



La Griotte  
Mousseuse dans une Larme au Chocolat  
et Confitée dans un Caramel  
Emulsion à la Verveine



Mignardises

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

Amuse Bouche



Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées  
Petite Compote de Raki à la Cardamome  
Polenta aux Fruits Secs  
Sauce au Chocolat



La Lotté Bretonne  
En Médallions Bardés au Jambon Serrano  
Chiffonnade de Légumes à l'Huile de Truffe  
Sucs de Volaille Liés à la Tomate Séchée  
Ou  
Noix de Biche Rôtie sur un Lit de Foin  
Petits Fondants à la Châtaigne  
Purée de Topinambour en Coque de Mini Citrouille  
Sauce au Morctum « Elixior »



Fromages de nos Régions



Opéra à ma Façon en Coque de Chocolat  
Coulis Crémeux au Miel



Mignardises

*\* Pour ces menus III et IV, possibilité de choisir Poisson + Viande supplément : 18 € 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 :

- **Danceries 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)
- **Danceries 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)

Location de costumes :

- Service costumé : **25 € HT / serveur**
- Costume pour chaque convive (gueux, moines, villageois, troubadours, chevaliers, nobles) : **47 € HT / costume**

## **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, écrus 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

*Nouveau*

### ★ 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

33 € HT par pers

- Sérénité : Modelage apaisant et délassant du visage et du cuir chevelu aux notes aériennes

33 € HT par pers

- Pureté : Modelage défatiguant aux senteurs délicates de la de la voûte plantaire

33 € 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 ? Était-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...

48 € HT par pers

Forfait minimum : 720 € HT

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

### ★ Team Building / ½ Journée (5 ateliers de 30 minutes) : 3h00

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

53 € HT par pers

Forfait minimum : 795 € 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

★ **Escalade des Remparts : 2h00**

*Glissez vous dans la peau d'un chevalier et partez à l'assaut des murs de la ville de Provins, comme au Moyen Age.*

*Vous escaladerez les murs de la cité, en toute sécurité et serez encadré par un professionnel, puis effectuerez une descente en rappel.*

*Sensation et frissons garantis.*

70 € HT par pers

Forfait Minimum : 700 € 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 15 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>11.70 € HT/belle</i>
▶ <i>Champagne « Aux Vieux Remparts »(75 cl)</i>	<i>19.23 € HT/belle</i>
▶ <i>Confit de Pétale de Roses (130 g)</i>	<i>6.00 € HT/pot</i>
▶ <i>Confit de Pétale de Roses (330 g)</i>	<i>9.00 € HT/pot</i>
▶ <i>Miel à la Rose (50 g)</i>	<i>4.00 € HT/pot</i>
▶ <i>Miel à la Rose (250 g)</i>	<i>8.50 € HT/pot</i>
▶ <i>Confit de pomme/Rose (250 g)</i>	<i>6.50 € HT/pot</i>
▶ <i>Nougat à la Rose (150 g)</i>	<i>6.50 € HT/paquet</i>
▶ <i>Bonbons à la Rose (200 g)</i>	<i>5.00 € HT/paquet</i>
▶ <i>Moutarde Artisanale à la rose de Provins (200 g)</i>	<i>7.00 € HT/pot</i>
▶ <i>Guide Illustré de Provins</i>	<i>4.60 € HT</i>
▶ <i>Le Carreau de Provins (Argile avec décor de Provins)</i>	<i>5 € HT</i>

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

