



Week-end Golf en Luberon

3 jours / 2 nuits au **Golf International de Pont Royal**, à Mallemort (13370)

Du vendredi 20 au dimanche 22 septembre 2024
Ou du vendredi 27 au dimanche 29 septembre 2024

Base 20 participants

Jour 1 : Vendredi 20 septembre 2024 :

Départ de Lyon en voiture personnelle jusqu'à Mallemort 13370 (262 km pour 2h45 de route)

Arrivée au Moulin de Vernègues Hôtel & Spa 4* en fin d'après-midi.

Installation dans vos chambres.

Profitez de votre fin d'après-midi pour découvrir ce très bel hôtel, aux pieds du célèbre Golf International de Pont Royal.

Diner au restaurant de l'hôtel (menu en fin de programme).

Nuit en chambre supérieure.



Jour 2 : Samedi 20 septembre 2024 :

Après un copieux petit déjeuner, vous aurez la possibilité d'aller visiter un vignoble réputé de la région : Château Bas. C'est en agriculture biologique que sont ici cultivés les vignes. Au coeur de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence, ce domaine est situé sur l'un des meilleurs terroirs de la région. Une curiosité qui agrémente la visite du Domaine est ce temple romain, classé monument historique. Il vous faudra environ 30 minutes pour visiter tranquillement le Domaine à pied, avant de vous rendre à la dégustation des vins de la propriété.



«

Château Bas produit des vins de Provence sur un lieu chargé d'histoire. La propriété est placée sur l'emplacement d'une cité gallo-romaine.

»



«

Au cœur de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence, Château Bas est situé sur l'un des meilleurs terroirs de la région.

»



Cette dégustation terminée, vous retournerez au Moulin de Vernègues 4* afin d'enfiler vos tenues de golf.

Le déjeuner sera servi au restaurant du golf biennommé «Es Beu la Vie», qui surplombe le golf et offre une vue magnifique sur ce dernier.

Nous vous avons réservé un menu spécial golfeurs.



A l'issue de ce déjeuner, les golfeurs iront récupérer leurs voiturettes de golf avant de se lancer sur l'exceptionnel parcours 18 trous du Golf International de Pont Royal.

Dessiné par le célèbre champion Severiano Ballesteros, le Golf International de Pont Royal a été élu «Meilleur parcours de golf français en 2021, 2022 et 2023» par les World Golf Awards.



Quant aux non golfeurs, ils auront l'embarras du choix entre 2 activités bien différentes pour cet après-midi.

Les adeptes du bien être profiteront de 2 heures d'accès au sauna, hammam et jacuzzi du Moulin de Vernègues 4*.



Les plus sportifs iront découvrir les beautés des villages provençaux environnants et des sentiers roulants en VTT électriques (ou VTC électriques).



Partez à la découverte de la région en toute sérénité avec les parcours que notre Guide Moniteur a préparé pour vous. Tous les tracés ont été établis par un guide professionnel local et amoureux de sa région. Visualisez directement le tracé GPS sur votre smartphone après avoir téléchargé l'application. Petites routes et chemins confidentiels, points de vue et sites remarquables sont déjà renseignés.



Grande autonomie

batterie 768 wh (milano+) jusqu'à 100km selon mode



Confort et sécurité

freins à disques hydrauliques, suspension avant, selle et guidon confort



inclus avec le vélo

casque et kit de réparation antivolt



Télécharger l'application GPS sur votre smartphone

Nous vous conseillerons l'application de navigation GPS la plus adaptée.



On vous envoie le parcours

Une fois votre parcours choisi, nous vous envoyons le fichier GPX correspondant



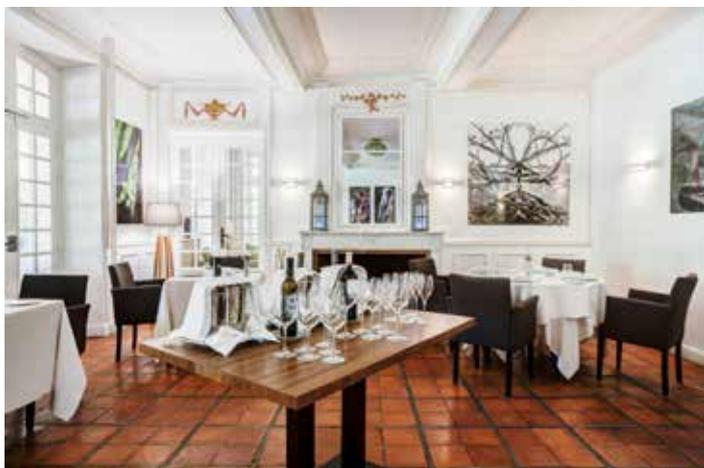
C'est parti, laissez vous guider depuis votre smartphone

Roulez serein, nos parcours sont tous élaborés par notre guide local professionnel.

En fin de journée, tout le monde pourra se retrouver autour de la piscine pour se détendre de cette belle journée.

Il sera ensuite l'heure de vous rendre au restaurant du Moulin de Vernègues 4* pour votre dîner de gala (menu en fin de programme).

Nuit en chambre supérieure.



Jour 3 : Dimanche 21 septembre 2024 :

Ce matin, vous aurez tout votre temps pour vous rendre au délicieux Brunch en buffet du Moulin de Vernègues 4*.

Profitez à loisir du cadre enchanteur de ce lieu très agréable, avant de reprendre la route vers Lyon.



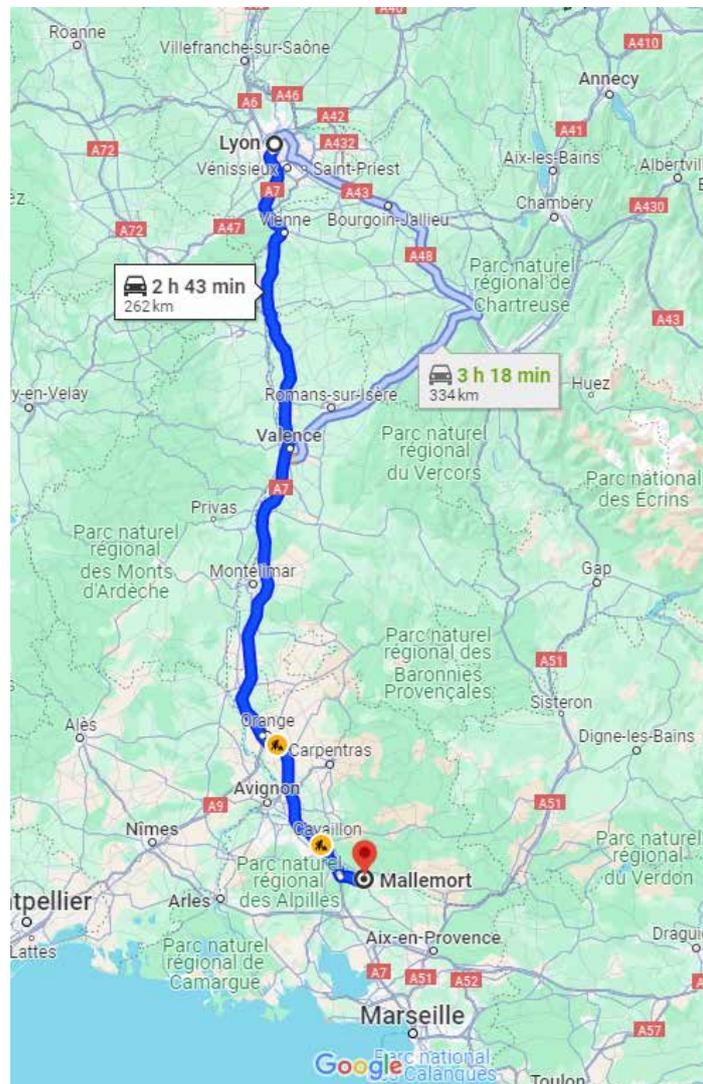
Votre hébergement pour 2 nuits, en chambre supérieure : Le Moulin de Vernègues Hôtel & Spa 4*

Parfait compromis pour un séjour au calme bercé par le chant des cigales, cette authentique bastide Provençale jouit de la quiétude d'une nature aux couleurs régionales et possède des infrastructures aux multiples vertus idéales pour une escale touristique entre amis.

Nos 100 chambres offrent un décor oscillant entre traditions et modernité. Vous retrouverez le mobilier contemporain et les couleurs provençales qui habitent l'ensemble des espaces. Une expérience unique dans un cadre conçu pour votre bien-être !

Services et équipements :





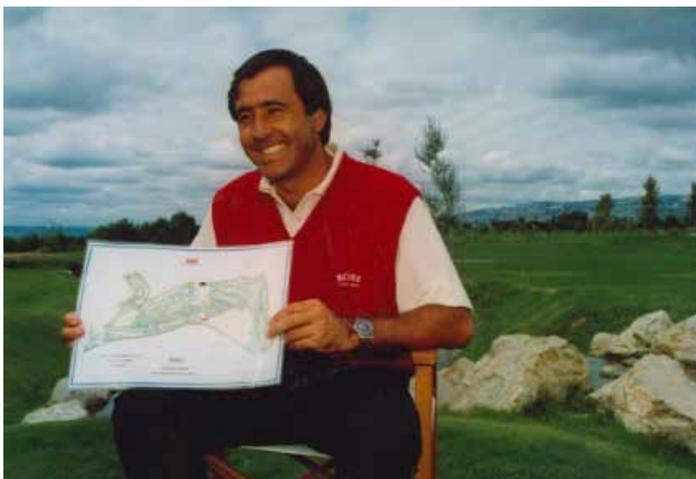
Le Golf Français signé Severiano Ballesteros

Le Golf International de Pont Royal a été élu « Meilleur parcours de golf français 2021, 2022 et 2023 » par les World Golf Awards. Ce parcours 18 trous emblématique de Pont Royal reflète les qualités d'intelligence et de finesse de son architecte, le grand champion Severiano Ballesteros qui signe ici son unique golf français.

Vous apprécierez la beauté du parcours, parfaitement intégré à l'environnement naturel, alternant difficultés tactiques et techniques, entre lacs, garrigues et pinèdes.

Situé au pied du Luberon, entre Aix-en-Provence et Avignon, Pont Royal est une porte ouverte touristique et sportive sur la Provence. Admirablement entretenu, il offre un vrai challenge sportif aux joueurs de tous niveaux grâce à ses vastes et nombreux départs et à la variété des coups à jouer.

Hôte historique de compétitions internationales, Pont Royal organise le tournoi « Hopps Open de Provence », épreuve de l' European Challenge Tour.



Les menus du Restaurant du Moulin de Vernègues Hôtel & Spa 4*

Vendredi soir :

MENU LUBERON

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 porclet 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

Supplément Trio de fromage (à l'assiette - 8 €) / personne

Samedi soir : Dîner de Gala

MENU PONT ROYAL

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
ou
L'assiette d'huitres 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
ou
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

Tarif individuel par personne base chambre double pour Golfeur : 700 €

Tarif individuel par personne base chambre double pour Non Golfeur : 670 €

Supplément chambre individuelle : + 195 €

Prix Net pour l'agence.

Le prix comprend :

- 2 nuits au Moulin de Vernègues Hôtel & Spa 4*, en chambre supérieure
- Le dîner du vendredi soir au restaurant de l'hôtel
- Le petit déjeuner du samedi matin à l'hôtel
- Le déjeuner du samedi midi au restaurant du golf
- Le dîner de Gala du samedi soir au restaurant de l'hôtel
- Le Brunch du dimanche matin au restaurant de l'hôtel
- La visite du Domaine viticole de Château Bas et la dégustation
- Pour les Golfeurs : le Green Fee du parcours 18 trous Ballesteros et 1 voiturette pour 2 golfeurs
- Pour les Non Golfeurs, au choix : 2 heures d'accès au sauna, hammam et jacuzzi de l'hôtel
OU 3 heures de VTT électrique avec application de guidage
- Les taxes de séjour

Le prix ne comprend pas :

- ce qui n'est pas mentionné ci-dessus

