

PAYS DE LA  
PROVENCE  
VERTE



# Le Sud Côté Jardin

**LES GROUPES EN PROVENCE VERTE**

Offre valable du 01/10/2010 au 30/09/2011



[www.provenceverte.fr](http://www.provenceverte.fr)

# Le Sud Côté Jardin

Entre le Verdon, la Sainte Baume et la Sainte Victoire se niche une oasis ensoleillée de fraîcheur et de calme, un pays intact où le département du Var puise ses sources et ses racines. 39 communes naturellement protégées vous offrent la sensation d'un privilège, celui de goûter à l'art de vivre typiquement provençal. Labellisée Pays d'Art et d'Histoire par le Ministère de la Culture, La Provence Verte vous promet un environnement préservé, des sites et des traditions authentiques, des monuments chargés d'histoire, une touche d'originalité et de convivialité en plus. Notre territoire est aussi le site idéal pour découvrir et rayonner dans le Sud est de La France, un lieu de résidence parfait, point de départ de nombreuses excursions en Provence.

## Accueil des Groupes

- Toutes nos excursions sont commentées par des guides locaux, des guides-conférenciers ou les hôtes des établissements visités.
- Nos propositions sont valables sous réserve de disponibilité. Merci de nous interroger au préalable.
- Nos tarifs sont des prix groupes pour un minimum de 20 payants. En deçà, n'hésitez pas à nous interroger pour un devis personnalisé.
- Nos prestations comprennent une gratuité pour 20 personnes payantes.
- Les prix ne comprennent pas les transports et les transferts internes, les dépenses à caractère personnel, les assurances et la taxe de séjour.
- Afin de mieux vous servir et d'assurer la qualité de votre service réservation, des frais de dossier seront facturés (forfait pour le groupe): 5 € pour une prestation unique, 12 € pour une prestation multiple ou une journée et 20 € pour un séjour.
- Quelques jours avant votre arrivée, nous mettons un carnet de route à la disposition de votre chauffeur ou de votre accompagnateur. Il précise les horaires, les itinéraires, les contacts sur place.



## La Provence Verte Maison du tourisme

Met à votre disposition une équipe de professionnels, spécialistes de la destination

- Pour réserver votre hébergement
- Pour programmer et organiser vos visites - excursions circuits - séjours en Provence

**Simplifiez vos démarches,  
optez pour un service sur mesure et un interlocuteur unique**

Agnès, SERVICE GROUPES  
Tél. : +33 (0)4 94 72 88 23 - Fax : +33 (0)4 94 72 04 22  
[groupes@provenceverte.fr](mailto:groupes@provenceverte.fr)  
[www.provenceverte.fr](http://www.provenceverte.fr)

## Sommaire

Les journées au Fil de l'eau	3
Les Journées Détente	4
Les Journées Terroir	5
Les Journées Patrimoine	6
Les Journées en Fêtes	8
La Restauration à la carte	12
Les Visites Guidées à la carte	12



Ce logo vous signale,  
tout au long de cette brochure,  
les visites guidées assurées par  
des guides-conférenciers  
du Pays d'Art et d'Histoire

# Les journées au Fil de l'eau

## LE VERDON, BALADE AU FIL DE L'EAU ET DE L'HISTOIRE

Nouveau

38€ /pers.



**10H** Montmeyan. RDV pour un moment de détente dans un site époustouflant, **les basses gorges du Verdon**. Au départ du lac de Quinson, vous embarquerez sur des bateaux électriques (écologiques et sans bruit) pour une **balade nautique de 2 h** (aller-retour) jusqu'au pied de la grotte aux chauves-souris.

**12H15** Déjeuner dans un restaurant au bord du lac.

**14H30** Quinson. Vous êtes attendus pour une **visite guidée du Musée de la Préhistoire** qui témoigne du patrimoine archéologique provençal. Un voyage d'un million d'années, des premiers hommes en Provence jusqu'à la conquête romaine.

**16H30** Fin des prestations

**Option à 34 € :** la balade nautique peut être remplacée par la visite du village préhistorique du Musée de la Préhistoire, reconstitué au bord du Verdon : habitats d'époques variées, taille du silex, fabrication du feu sans allumettes. Vous pourrez lancer la sagaie au propulseur ou tirer à l'arc néolithique.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Tartare de saumon sur tapenade d'asperges verte.
- Trésor de pintade farci aux cépes et ses légumes.
- Omelette norvégienne.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

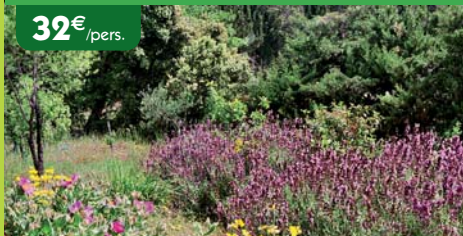
**Validité :** du mercredi au lundi du 01/10 au 15/12, du 01/02 au 10/07 et du 25/08 au 30/09.

**Le prix comprend :** la balade nautique 2 h en bateaux électriques 3 à 8 places, la visite guidée du Musée de la Préhistoire (par un guide du Musée), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## LES CHEMINS DE L'EAU



32€ /pers.



**10H30** La Roquebrussanne. **Visite commentée du Jardin d'Élie**, crée par un paysan visionnaire avec des plantes adaptées au climat sec de la région. Il se définit comme "un jardin de philosophe, un jardin de subsistance, un jardin sans eau, un jardin méditerranéen".

**12H15** Déjeuner dans un restaurant à Méounes.

**14H30** Méounes Les Montrieux. **Visite guidée de la "petite suisse provençale"**. L'eau est omniprésente dans ce village et lui vaudra son surnom. Vous flânerez dans ses ruelles bordées de canaux et découvrirez un charmant village dans un écrin de verdure agréable et un système d'irrigation astucieux et précieux.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

AUTOMNE / HIVER

- Rosé pêche.
- Cannelone de chèvre frais sur croûton au concassé de tomates ou terrine de lapin sucrée-salée aux noisettes sur buisson de mesclun.
- Magret de canard à l'orange et lasagnes de légumes ou dos de saumon au pistou, riz basmati et tomates cerises.
- Mille-feuille de crème de marron, glace châtaigne ou tiramisu arabe.

PRINTEMPS / ÉTÉ

- Rosé pêche.
- Assiette du Sud (thonade, caviar d'aubergine, tapenade, houmous et légumes croquants) ou verrine de pois chiches et fromage frais aux herbes et crudités de saison.
- Magret de canard à l'orange et lasagnes de légumes ou dos de saumon au pistou, riz basmati et tomates cerises.
- Vacherin à la menthe ou tiramisu aux fruits.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de l'année.

**Le prix comprend :** les visites guidées du Jardin d'Élie (par une animatrice jardinière) et de Méounes (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## EAU VIVE, EAU GELÉE

30€ /pers.



Les usages de l'eau à travers le patrimoine naturel et bâti du village de Mazaugues.

**10H30** Visite guidée "Eau vive"... La source, la rivière et les gorges du Carami : géologie et histoire, **le lavoir et les fontaines, les canaux d'irrigation et les canaux pour les moulins**.

**12H** Déjeuner dans un restaurant à Mazaugues.

**14H30** Visite guidée "Eau gelée"... La production, la conservation, la commercialisation et la consommation de la glace, un phénomène universel dont la Ste Baume et Mazaugues en sont un haut lieu. **Découverte du Musée de la glace et de la glacière de Pivaut**. Visite du réservoir et des bassins de gel.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Cocktail maison aux fruits ou kir cassis.
- Méli-mélo de charcuterie ou salade de foies de volailles.
- Pieds & paquets maison et pommes vapeur ou daube de sanglier et pâtes ou confit de canard et gratin dauphinois ou pavé de saumon et légumes.
- Crème brûlée ou tarte aux pommes.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** les lundi, mardi, mercredi, vendredi et dimanche du 01/10 au 31/05 et du mardi au dimanche du 01/06 au 30/09.

**Le prix comprend :** la visite guidée Eau Vive (par un guide local), la visite guidée du Musée de la glace et de la glacière (par un guide du Musée), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## ARTISANAT DE PROVENCE



42€ /pers.



**10H** Varages et la tradition de la **faïencerie**. Visite du village et du Musée de la Faïence. Il abrite des collections de vaisselle et objets fabriqués à Varages de 1695 à nos jours. Temps libre pour visiter la manufacture et les ateliers artisanaux de céramique.

**12H15** Déjeuner dans un restaurant à Barjols.

**14H30** Barjols et l'histoire des **tanneries** avec découverte du circuit des fontaines et lavoirs et de la collégiale du XI<sup>e</sup>. Surnommé le Tivoli de La Provence, l'omniprésence de l'eau y a façonné l'histoire du village et de ses artisans. Visite de la crèche animée, reconstitution miniature du village de Barjols au 19<sup>e</sup> sur 70 m<sup>2</sup> d'exposition dans une grotte naturelle.

**17H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Soucoupe d'artichaut à la crème de sauge ou assiette de charcuterie.
- Tranche de gigot, crème à l'ail, gratin dauphinois, tomate à la provençale ou sauté de veau à la provençale, gratin dauphinois, tomate à la provençale.
- Gâteau au chocolat.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de février à décembre.

**Le prix comprend :** un guide-conférencier à la journée pour les visites de Barjols et Varages, l'entrée au Musée des Faïences et à la crèche, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



# Les journées Détente

## DISCO-MUSETTE AU DOMAINE DE GAUDAUDAN



28€ /pers.



**10 H** Méounes Les Montrieux. **Visite guidée de la "petite suisse provençale"**. L'eau est omniprésente dans ce village et lui vaudra son surnom. Vous flânerez dans ses ruelles bordées de canaux et découvrirez un charmant village dans un écrin de verdure agréable et un système d'irrigation astucieux et précieux.

**12H30 A 17 H** Méounes Les Montrieux. **Déjeuner** dans la salle du Domaine de Gavaudan puis **après-midi dansante** (sono). Vous pourrez également profiter du parc avec les animaux et de la piscine (en saison).

### IDÉE MENU

- Sangria ou pastis ou jus de fruit.
- Assiette les 4 charcuteries et crudités ou salade aux foies de volailles ou salade niçoise.
- Au choix dans liste ci-dessous: 2 viandes (1 en sauce + 1 rôtie) ou 1 croûte garnie + 1 viande.
- Croûte aux fruits de mer ou croûte aux 3 champignons ou croûte financière.
- Civet de porcelet et poulet fermier ou sauté d'agneau et longe rôtie ou daube provençale et palette à la sauge.
- Dessert Gavaudan.
- Pichet de vin de table Coteaux Varois et café.

**Validité**: tous les jours de l'année.

**Le prix comprend**: la visite guidée de Méounes (par un guide-conférencier), le déjeuner avec après-midi dansant (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## JOURNÉE CHAMPÊTRE

30€ /pers.



**10 H** Rocbaron. Une agréable matinée avec visite d'un domaine et **dégustation de vins**, en compagnie de vigneron passionnés.

**12 H** Aioli traditionnel dans un restaurant à Rocbaron.

**14H30** Rocbaron. **Visite de la chèvrerie**. Possibilité de rejoindre le troupeau au pré pour le ramener à l'exploitation, accès aux enclos pour donner à manger aux bêtes, démonstration de traite, dégustation des fromages fermiers.

**17 H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Aioli provençal.
- Pâtisserie maison.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément: 2 € / pers.

**Validité**: tous les jours de l'année.

**Le prix comprend**: les visites commentées et dégustations au domaine et à la chèvrerie (par les exploitants), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## JOURNÉE DÉTENTE ET TERROIR À LA CAMPAGNE



33€ /pers.



**10H30** Ollières. Vous êtes attendus pour un agréable moment dans un **splendide domaine viticole** de 1500 ha. Vous assisterez à une **visite commentée de la cave** et pourrez déguster les vins du domaine. En période de vendange notamment, une animation viticulture dans les vignes vous sera proposée à la place de la visite de la cave.

**12 H** Déjeuner à la **Ferme-auberge** du domaine avec les produits maison.

**14H30** Brue Auriac. **Visite guidée de ce village créé de toutes pièces** au XVIII<sup>e</sup> par un armateur marseillais avant-gardiste. D'un urbanisme étonnant, il fut conçu pour une vie en autarcie totale. Il abrite également le plus grand pigeonnier d'Europe.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

#### AUTOMNE / HIVER

- Verre d'apéritif du domaine.
- Tourte aux blettes ou salade de chèvre chaud.
- Daube de bœuf à la provençale, pommes de terre vapeur ou alouettes sans tête et riz.
- Tarte aux pommes ou fondant au chocolat.

#### PRINTEMPS / ÉTÉ

- Verre d'apéritif du domaine.
- Assiette de crudités du jardin ou salade niçoise.
- Poulet basquaise et gratin de légumes ou alouettes sans tête et pâtes.
- Tarte de saison ou clafoutis de saison.

- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément: 2 € / pers.

**Validité**: du jeudi au samedi toute l'année.

**Le prix comprend**: la visite commentée de la cave ou animation et la dégustation de vin (par les exploitants), le déjeuner (boissons comprises), la visite guidée de Brue Auriac (par un guide-conférencier). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## UNE JOURNÉE AU CIRQUE

45€ /pers.



**10 H** La Roquebrussanne. **Visite et dégustation de vin** dans un domaine viticole.

**11H30** Néoules. Vous êtes conviés sous un **chapiteau** en pleine campagne, dans la plus pure tradition du **cirque** pour un moment de féerie. C'est un lieu d'école et d'entraînement permanent mais aussi prévu pour les événements festifs.

**12 H** Déjeuner sous le **chapiteau**.

**13H30** Spectacle "**À terre et à cheval**", la rencontre des écuyers et des saltimbanques: chevaux en liberté, haute école, tissus aériens, jeux du far west, prestidigitation, animation burlesque...

**15H30** **Visite libre de Saint Maximin avec sa basilique qui abrite les reliques de Marie Madeleine** et son couvent royal attenant. Ils forment le plus bel édifice gothique du Sud de La France et le 3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté. Nous vous fournirons un petit livret de devinettes et énigmes pour une découverte ludique.

**17 H** Fin des prestations

### IDÉE MENU

- Plat unique: paella, gardianne de taureau ou daube provençale.
- Tarte aux pommes.
- 1/4 de vin et café.

**Validité**: tous les jours de l'année.

**Le prix comprend**: la visite et la dégustation de vin, le déjeuner-spectacle au cirque (boissons comprises), le livret-découverte de St Maximin. Base 30 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



# Les journées Terroir

## BRASSAGE DE BIÈRE ET VILLAGE DE CARACTÈRE



30€/pers.

Nouveau



**10 H** Esparron de Pallières. **La Brasserie L'Esperluette** est située dans une ancienne cave coopérative aux allures de friche industrielle. Un brasseur passionné vous y attendra pour une **explication sur la fabrication et la fermentation et une démonstration de brassage**. Vous y dégusterez au choix **bière blonde, brune, blanche ou ambrée** telle Gina La Blanche, parfumée aux épices et au gingembre.

**12 H 30** Déjeuner dans un restaurant à Tavernes.

**15 H** Pontevès. **Visite guidée de ce village perché** blotti au pied du massif des Bessillons : église du XVII<sup>e</sup> et ses 6 retables classés, vestiges du Château des seigneurs de Pontevès. Promenade dans le centre ancien réhabilité.

**16 H 30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Gravelax de saumon mariné à la confiture d'airelles ou rillettes de lapereau sur pain grillé.
- Alouettes sans tête à la Provençale & tagliatelles ou magret de canard sauce miel au vinaigre de framboise.
- Chaud froid pommes caramélisées & glace vanille ou nougat glacé aux fruits rouges.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de l'année, sauf de décembre à février.

**Le prix comprend :** la visite, le brassage et la dégustation de bière, la visite guidée de Pontevès (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## ESCAPADE GOURMANDE

36€/pers.



**10 H** Carcès. Rendez-vous à la **conserverie de canard** des Moulins Auffiés. Explication sur la fabrication et **dégustation des produits maison**. **Chacun repartira avec sa terrine maison**. Puis **visite et dégustation de vins** dans un domaine viticole au cœur des vignes. Vous y serez accueillis dans une superbe boutique de 250 m<sup>2</sup> avec vente de vin et de produits du terroir.

**12 H 30** Déjeuner dans un restaurant à Carcès.

**14 H 30** Cotignac. Découverte de l'exploitation des **Ruchers du Bessilon**. Explication sur la fabrication et **dégustation de miels**. Et pour repartir, **un pot de miel pour garder un souvenir** de cette "délicieuse" journée. Puis temps libre dans le magnifique village de caractère de Cotignac, abrité par sa majestueuse falaise de tuf avec ses habitations troglodytes.

**17 H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Kir.
- Assiette campagnarde au jambon cru et terrine de campagne ou chèvre chaud en croûte.
- Daube provençale et sa garniture ou cuisse de lapin rôti et légumes ou civet de canard et sa garniture.
- Charlotte à la framboise ou nougat glacé.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de l'année.

**Le prix comprend :** les visites et dégustations à la conserverie, au domaine et au rucher (par les exploitants), la remise d'une terrine et d'un pot de miel, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## ESCAPADE "BIO" & VIN

Option avec déjeuner savourer dans un restaurant à Brignoles : 31 €

43€/pers.



**10 H 30** Brignoles. **Visite commentée et dégustation de vins** dans un domaine viticole. Un de nos viticulteurs vous fera partager la passion de son métier et vous expliquera la viticulture Bio. La dégustation de ses crus sera accompagnée d'amuse-bouches.

**12 H** Déjeuner gastronomique dans un restaurant à Correns, bel hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup>.

**14 H 30** Correns. Vous ferez le tour de ce pittoresque village, **1<sup>er</sup> village "Bio" de France**. Vous y découvrirez le Fort Gibron, les calades et rues étroites, le magnifique retable en bois doré de l'église du XVIII<sup>e</sup>. Vous apprendrez comment une grande majorité des producteurs du village ont fait le choix d'une agriculture Bio.

**17 H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Tartare de saumon aux fines herbes, salade croquante ou salade de magret de canard maison, vinaigrette à la vanille ou sardine en escabeche ou cappuccino de courgettes, poisson du jour, pistou.
- Crêpine de veau, légumes du marché ou cuisse de canard confit, lentille à la crème ou suprême de pintadeau grillé, sauce champignons ou filet de dorade, ratatouille de Nice et polenta.
- Mousse de fromage frais, compote de fruits ou charlotte aux fruits rouges ou clafoutis aux pommes, glace et sauce à la vanille ou mousse au chocolat Belge.
- 1/3 de vin Bio de Correns et café.

**Validité :** tous les jours de l'année.

**Le prix comprend :** la visite et dégustation de vin dans un domaine (par les exploitants), la visite guidée de Correns (par un guide local), le déjeuner gastronomique (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants. Maxi 35 personnes pour restaurant à Correns.

## UNE APRÈS-MIDI CHEZ MISTRAL



33€/pers.



**10 H** Montfort-sur-Argens. **Visite guidée de cette ancienne Commanderie templière** dont le quartier historique porte encore les traces : extérieurs du château du XIII<sup>e</sup>, anciens remparts, porte à herse...

**12 H 30** Déjeuner dans un restaurant à Brignoles. Sur place après le déjeuner, **un moment de poésie et d'humour "franco-provençal"**. **Rencontre et causerie avec un félibre** (émule de Mistral) : anecdotes de la vie quotidienne, petites histoires qui rencontrent la grande, un humour acéré et tendre à la fois servi par une voix de stentor.

**16 H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

AUTOMNE / HIVER

- Vin d'orange, tapenade maison, croûtons dorés.
- Trilogie de petits farcis à la Pagnol, caprice de verdure.
- Fricassée de volaille, riz pilaf.
- Tarte des demoiselles Tatin tiède.

PRINTEMPS / ÉTÉ

- Vin de pêche, allumettes au fromage.
- Œuf mollet à la barigoule et ses petits lardons poêlés.
- Mijoté de bœuf à la provençale aux cépes et sa garniture.
- Délice du meunier au maïs.
- Parfait à la fraise, purée de framboise au poivre de sichuan.

- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours toute l'année.

**Le prix comprend :** la visite guidée de Montfort (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises), l'animation par le félibre. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



# Les journées Patrimoine

## BALADE À BORD DU TRAIN TOURISTIQUE



45€/pers.



**10H30** Carnoules. RDV à la gare pour embarquer dans le **train touristique** mis à votre disposition exclusive. Il emprunte la ligne initialement ouverte en 1880 pour le trafic de marchandises des mines de bauxite. Vous traverserez Besse sur Issole, Ste Anastasie, Forcalqueiret, Camps la Source et La Celle (commentaires dans le train) en observant l'installation manuelle des passages à niveau sur le parcours de votre pittoresque convoi.

**11H30** Arrivée à Brignoles et trajet vers le restaurant à pied (5 mn) pour le **déjeuner**.

**14H30** Brignoles. **Découverte du cœur historique de Brignoles jusqu'au Musée du Pays Brignolais, ancien Palais des Comtes de Provence.** Vous y admirerez notamment le fameux sarcophage de la Gayolle du III<sup>e</sup>, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

■ Kir provençal crème de mûre et vin rosé.

■ Aioli complet.  
Entremet aux fruits de saison.  
ou

■ Bavarois de saumon crème de concombres.  
Manchons de canard aux olives & légumes du moment.  
Crème brûlée à la bergamote.

■ 1/4 de vin AOC et café.  
■ Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** du mercredi au dimanche toute l'année.

**Le prix comprend :** la balade commentée en train touristique, le déjeuner (boissons comprises), la visite guidée de Brignoles (par un guide-conférencier) et l'entrée au Musée. Base 30 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

**NB :** possibilité de réduction de tarif en utilisant les lignes régulières du train (39 € / pers au lieu de 45 €).

## AU SON DES CAMPANILES



38€/pers.



**10H** Prise en charge par votre guide pour **découvrir l'histoire des campaniles** à travers la visite des villages de Camps La Source, et Garéoult. En Provence, rares sont les communes qui ne possèdent pas **ces jolies cages de fer forgé autour de la cloche** de leur édifice religieux ou civil. Ce circuit est l'occasion **d'apprendre à reconnaître les formes et spécificités** de ces magnifiques sculptures de fer.

**12H** Déjeuner dans un restaurant à Rocbaron.

**14H30** Continuation de la visite autour des campaniles de La Roquebrussanne et La Celle.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

AUTOMNE / HIVER

- Apéritif.
  - Terrine de poissons ou cocktail de crevettes.
  - Carbonade Flamande ou saumon grillé et sa garniture.
  - Profiteroles ou crème brûlée.
- PRINTEMPS / ÉTÉ
- Apéritif.
  - Carpaccio de bœuf ou saumon fumé.
  - Canard à l'orange et sa garniture ou cassolette de la mer.
  - Glacée au Grand Marnier ou glace aux fruits frais.

■ 1/4 de vin AOC et café.  
■ Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de l'année.

**Le prix comprend :** un guide-conférencier à la journée, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



## SAINT MAXIMIN ET LES VILLAGES PERCHÉS



40€/pers.



**10H** Saint Maximin. **Visite de la basilique et du Couvent Royal**, plus bel édifice gothique du sud est de la France et **3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté** pour abriter les reliques de Marie-Madeleine. Route vers Pontevès en passant par Brue-Auriac.

**12H** Déjeuner et courte balade dans Pontevès, accroché aux contreforts du massif des Bessillons.

**14H30** Varages au sommet de son imposante falaise. **Visite du Musée des faïences** et temps libre pour les ateliers de faïenciers. Route vers Saint Martin de Pallières. Halte pour une balade dans ce village perché sur une colline, avec commentaires sur son **imposant château aux tours crénelées**. Retour à Saint Maximin en passant par le village de Seillons Source d'Argens.

**17H30** Fin des prestations

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Croustillant de chèvre au miel sur lit de salade et tomates ou soupe de poissons et favouilles, croûtons et rouille ou assiette des Bessillons (jambon de pays, terrine, caillette maison).
- Canard aux olives et sa garniture ou croustillant de lapereau et sa garniture ou daube provençale façon grand mère.
- Moelleux au chocolat et crème anglaise ou nougat glacé maison et coulis de fruits rouges ou tartes aux fruits.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

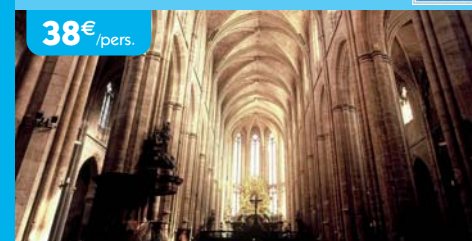
**Validité :** tous les jours de février à décembre.

**Le prix comprend :** un guide-conférencier à la journée, le déjeuner (boissons comprises), l'entrée au Musée des Faïences. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## SUR LES TRACES DE MARIE MADELEINE



38€/pers.



Saviez-vous que celle qui est entourée de temps de mystère finit ses jours dans la Ste Baume ? Votre guide pour la journée vous accompagnera sur ces traces, de St Maximin où une crypte de la basilique recèle son crâne jusqu'à la grotte où elle mourut.

**10H** Saint Maximin. **Visite guidée du Couvent Royal et de la Basilique Ste Marie-Madeleine.** L'ensemble est considéré comme le plus bel édifice gothique du sud-est et comme le 3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté. La basilique abrite également les grandes orgues mondialement connues.

**12H15** Déjeuner dans un restaurant à Saint Maximin.

**15H** Plan d'Aups Ste Baume. Balade facile à pied vers la grotte (30 mn). **Vous traverserez la forêt relique avant d'arriver à la grotte**, gardée par des frères dominicains depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. C'est ici que Marie-Madeleine se serait retirée pendant 33 ans, après avoir évangélisé la Provence.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Feuilleté de champignons des bois à la crème ou quiche lorraine ou terrine de saumon fumé ou bavarois de tomate et son coulis.
- Dos de saumon rôti, velouté de poisson au pistou, timbale de riz ou pavé de cabillaud vapeur, crème de poivrons rouges, riz pilaf ou gardianne de taureau, tagliatelles ou tranche de rôti de porc farcie aux pruneaux.
- Bavarois à la framboise ou soufflé glacé au Grand Marnier ou tourte aux pommes, crème anglaise.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

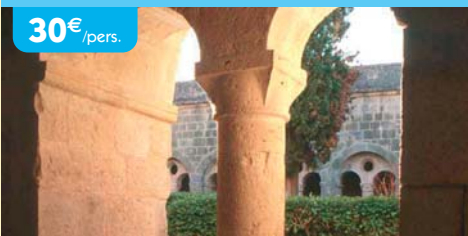
**Validité :** tous les jours de l'année sauf le dimanche.

**Le prix comprend :** un guide-conférencier à la journée pour les visites de St Maximin et de la grotte, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

# Les journées Patrimoine

## ITINÉRAIRES SACRÉS

30€/pers.



**10H30** Cotignac. **Visite guidée du Sanctuaire Notre Dame de Grâce** (XVI<sup>e</sup>). Glorifiant la Vierge Marie, il fut le lieu de nombreux miracles et lieu de passage d'Anne d'Autriche et de son fils, Louis XIV. Temps libre pour une balade dans le village, l'un des plus beaux du Var. Temps libre sur place ou dans le magnifique village de Cotignac, abritée par sa falaise aux habitations troglodytes.

**12H30** Déjeuner dans un restaurant **au bord du lac de Carcès**.

**15H30** Le Thoronet. **Visite guidée de l'Abbaye du Thoronet**, "la merveille des abbayes cisterciennes". Elle est incontestablement la plus pure des 3 abbayes sœurs de Provence.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Assiette campagnarde au jambon cru et terrine de sanglier ou chèvre chaud en croûte.
- Daube provençale et sa garniture ou cuisse de lapin rôtie et légumes ou civet de canard.
- Charlotte à la framboise ou nougat glacé.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de l'année (sauf les dimanches + 01/01, 01/05, 01/11, 11/11 et 25/12).

**Le prix comprend :** les visites guidées du Sanctuaire (par un frère) et de l'Abbaye (par un guide du site), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



## LA TERRE DES PROVENÇAUX



32€/pers.

Nouveau



Venez à la rencontre de notre terre ancestrale, celle qui donna vie aux santons et à des personnages haut en couleur...

**10H** Carcès. **Visite guidée du village en compagnie d'un félibre** au verbe haut : façades aux pans de **tuiles vernissées**, **ruelles médiévales** rénovées, **maisons du Château du XIII<sup>e</sup>**, porte du Roy. Dégustation de vins au Hameau des Vignerons dans le village.

**12H30** Déjeuner dans la cave voûtée en pierres d'un restaurant à Montfort.

**14H30** Le Val. Visite guidée de l'enceinte médiévale et de l'église romane du XI<sup>e</sup>. Découverte du **Musée du Santon** avec ses crèches du monde entier, de **l'atelier du santonnier et de la crèche provençale animée** et au choix : visite du Musée d'Art sacré, du Musée du Jouet Ancien ou de la Maison de l'Olivier.

**17H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

AUTOMNE / HIVER

- Apéritif.
- Feuilleté de St Jacques et de crevettes ou terrine maison.
- Pavé de saumon ou suprême de poulet sauce tomate.
- Tarte tatin maison ou roulé au chocolat.

PRINTEMPS / ÉTÉ

- Apéritif.
- Tartare de tomate ou roulé de jambon au chèvre frais et basilic.
- Brochette de crevette à l'huile d'olive ou rôti de porc au jus d'ail.
- Soupe d'agrumes à la menthe ou coupe de fraises & chantilly.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** du lundi au vendredi toute l'année (week-end sous réserve).

**Le prix comprend :** les visites guidées de Carcès (par un félibre) et du Val (par un guide-conférencier), la dégustation de vin, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## LES PLUS BEAUX VILLAGES DU COMTÉ DE PROVENCE



33€/pers.



**10H** Brignoles. **Découverte du cœur historique de Brignoles jusqu'au Musée du Pays Brignolais, ancien Palais des Comtes de Provence.** Vous y admirerez notamment le fameux sarcophage de la Gayolle du III<sup>e</sup>, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

**12H30** Déjeuner dans un restaurant à Cotignac.

**14H30** Cotignac. Visite guidée du village avec ses rues typiques et ses curiosités (tour de l'horloge, le campanile et sa cloche classée, calades...) ainsi que le fameux rocher et ses grottes qui auraient servi d'habitations troglodytes. À l'heure du goûter, dégustation de miel aux Ruchers du Bessillon.

**17H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Kir de bienvenue.
- Tourte aux 2 saumons ou salade aux petits fromages de chèvre chaud sur canapé.
- Daube de bœuf à la Provençale et sa garniture ou gigot d'agneau et sa garniture ou dame de saumon à la crème de ciboulette et sa garniture.
- Tarte aux fruits de saison ou gâteau aux 2 chocolats.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** du mardi au samedi toute l'année.

**Le prix comprend :** les visites guidées de Brignoles (par un guide-conférencier) et de Cotignac (par un guide régional), la dégustation de miel, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## UNE VIE DE CHÂTELAINS !

35€/pers.



La visite de 2 des plus beaux châteaux du Var, encore privés et habités par des châtelains hors du commun

**10H** Vins sur Caramy. Visite guidée du Château de Vins. D'époque Renaissance, il est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Vous découvrirez notamment la cour d'honneur avec ses doubles loggias et sa fontaine, la salle de chasse, la salle des gardes... Puis visite et dégustation dans un domaine viticole à l'heure de l'apéritif.

**13H** Déjeuner dans un restaurant à Carcès.

**15H** Route vers Entrecasteaux en passant par le lac de Carcès. **Visite guidée du plus grand château du Var** (XI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>), avec ses salons et chambres richement meublés (chambre de la marquise, oubliettes, suite orientale, salons de curiosités...)

**16H15** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Kir.
- Assiette campagnarde au jambon cru et terrine de campagne ou chèvre chaud en croûte.
- Daube provençale et sa garniture ou cuisse de lapin rôtie et légumes ou civet de canard et sa garniture.
- Charlotte à la framboise ou nougat glacé.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Validité :** tous les jours de l'année.

**Le prix comprend :** les visites guidées des Châteaux d'Entrecasteaux et de Vins (par le châtelain ou personnel du Château), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



# Les journées en Fêtes

Les visites guidées comprises dans ces journées sont détaillées page 12 à 14. Les programmes et les tarifs des manifestations sont sous réserve de modifications de la part des organisateurs. Merci de nous consulter avant toute programmation.

## Votre calendrier des Fêtes 2010/2011

Dimanche 24/10/2010	FÊTE DU COING Cotignac
Dimanche 24/10/2010	FÊTE DE LA CHÂTAIGNE ET DES PRODUITS DU TERROIR Camps La Source
Samedi 20 et dimanche 21/11/2010	FOIRE AUX SANTONS Saint Maximin La Sainte Baume
Dimanche 19/12/2010	MARCHÉ DE NOËL Saint Maximin
Décembre 2010	TRADITIONS DE NOËL EN PROVENCE Cotignac/Brignoles
Dimanche 16/01/2011	FÊTE DES TRIPETTES Barjols
Dimanche 01/05/2011	FOIRE MÉDIÉVALE DE LA QUINZAINE Saint Maximin
Samedi 20 et dimanche 21/08/2011	FÊTE DU BIO ET DU NATUREL Correns
Vendredi 19 à dimanche 21/08/2011	LES MÉDIÉVALES Brignoles
Dimanche 21/08/2011	FÊTE DES VENDANGES Montfort-sur-Argens
Dimanche 04/09/2011	FOIRE À LA SAUCISSE Le Val

# Les journées en Fêtes

Dimanche 24 octobre 2010

## FÊTE DU COING

Cotignac

Option  
avec déjeuner  
saveur dans un  
restaurant : 27€

37€/pers.



**10H** Carcès. **Visite guidée du village en compagnie d'un félibre** au verbe haut : façades aux pans de **tuiles vernissées**, **ruelles médiévales** rénovées, **maisons du Château du XIII<sup>e</sup>**, porte du Roy. Dégustation de vins au Hameau des Vignerons dans le village.

**12H** Déjeuner gastronomique spécial coing sur le joli cours de Cotignac (sous tente).

**14H** Cotignac. Découverte de la Fête du Coing. Cotignac est un village producteur de ce fameux fruit, si cher à La Provence. Nombreux stands de dégustation, animations, musique, visites gratuites, séances de dédicaces. Chapitre de la confrérie du coing à 15 h.

**16H30** Fin des prestations.

### MENU INDICATIF 2009

- En verrine, œuf mimosa revisitée, mayonnaise au coing.
- Marbré de foie gras, magret coing poché, un chutney poire coing, un trait de compote de coing acidulée, quelques tranches de pain d'épices.
- Pintade fermière farcie puis braisée en cocotte dans son jus acidulé, polenta aux fruits du mendiant et coing confit.
- Tarte Tatin caramélisée aux coings et romarin, sorbet automnal, un trait de bulgare à la vanille.
- Hors boissons : le vin de Cotignac sera vendu au verre ou à la bouteille sur place.

**Le prix comprend :** la visite guidée de Carcès (par un félibre), la dégustation de vin, le déjeuner (hors boissons). Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Dimanche 24 octobre 2010

## FÊTE DE LA CHÂTAIGNE ET PRODUITS DU TERROIR Camps La Source

35€/pers.



**10H30** Vins sur Caramy. Visite guidée du Château de Vins. D'époque Renaissance, il est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Vous découvrirez notamment la cour d'honneur avec ses doubles loggias et sa fontaine, la salle de chasse, la salle des gardes...

**12H** Déjeuner spécial châtaigne dans un restaurant à Brignoles.

**14H30** Camps La Source. Découverte de la **Fête de la Châtaigne** et de ses animations : musique, tambourinaires, nombreux stands châtaigne, confitures de marron et autres, miel, nougat, huile d'olive, vin...

**17H** Fin des prestations.

### MENU INDICATIF 2009

- Vin de châtaigne de Novembre et allumette à la farine de châtaigne.
- Vacherin de saumon frais Norvégien, crème fouettée façon châtaigneraie.
- Poitrine de veau farcie aux marrons de Collobrières et gratin d'épinards à la Rému.
- Châtaignes confites au sucre fil, cake aux noix et crème glacée à la marmelade de marrons.
- 1/4 de vin et café.

**Le prix comprend :** la visite guidée du château de Vins (par le châtelain ou personnel du château), le déjeuner (boissons comprises), les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Sam. 20 ou dim. 21 novembre 2010

## FOIRE AUX SANTONS

Saint Maximin La Sainte Baume

30€/pers.



**10H** Brignoles. **Découverte du cœur historique de Brignoles jusqu'au Musée du Pays Brignolais, ancien Palais des Comtes de Provence.** Vous y admirerez notamment le fameux sarcophage de la Gayolle du Ille, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

**12H30** Déjeuner dans un restaurant à Tourves.

**15H** Saint Maximin. **Visite de la plus importante Foire aux Santons du Var (120 exposants)**, dans le cadre prestigieux du Couvent Royal. Vous flânerez devant les étals des artisans d'art (santonniers, potiers, peintres, sculpteurs...) et vous laisserez tenter par les saveurs des produits régionaux (miel, vins, fromages...). L'occasion de compléter votre crèche ou de dénicher quelques cadeaux originaux.

**17H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Caillette provençale ou gaspacho.
- Risotto aux fruits de mer ou blanquette de dinde et sa garniture.
- Vacherin ou crumble aux pommes.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Le prix comprend :** la visite guidée de Brignoles et du Musée (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Les animations de la Foire sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



Dimanche 19 décembre 2010

## MARCHÉ DE NOËL

Saint Maximin La Sainte Baume

28€/pers.



**10H** Saint Maximin. Temps libre pour une balade au gré des **80 exposants du marché de Noël** (mets de fête, bijoux, céramiques, bougies, cuir...), dans les rues du cœur de ville et autour de la patinoire de 200 m<sup>2</sup>, au son des parades de Noël.

**12H30** Déjeuner dans un restaurant à Saint Maximin.

**14H30** Saint Maximin. **Visite guidée du Couvent Royal et de la Basilique Ste Marie-Madeleine.** L'ensemble est considéré comme le plus bel édifice gothique du sud-est et comme le 3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté. La basilique abrite également les grandes orgues mondialement connues.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Feuilleté de champignons des bois à la crème ou quiche lorraine ou terrine de saumon fumé crème fouettée au citron filet d'huile d'olive ou bavarois de tomate et son coulis.
- Dos de saumon rôti, velouté de poisson au pistou, timbale de riz ou pavé de cabillaud vapeur, crème de poivrons rouges, riz pilaf ou gardianne de taureau, tagliatelles ou tranche de rôti de porc farcie aux pruneaux.
- Bavarois à la framboise ou soufflé glacé au Grand Marnier ou tourte aux pommes, crème anglaise.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Le prix comprend :** la visite guidée de Saint Maximin (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Les animations du marché de Noël sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

# Les journées en Fêtes

## Tout le mois de décembre 2010 CÉLÉBRATION DES TRADITIONS DE NOËL Cotignac / Brignoles



45€/pers.

**10H** Cotignac. Balade libre dans ce magnifique village de caractère avec visite commentée et dégustation de miel sur le lieu d'exploitation des Ruchers du Bessillon.

**12H30** Déjeuner traditionnel du gros soupa de Noël dans un restaurant à Brignoles.

Sur place après le déjeuner, un moment de poésie et d'humour "franco-provençal" autour des traditions de Noël. Rencontre et causerie avec un félibre à la voix de stentor (émule de Mistral). Accompagné d'un chanteur et d'un musicien, il vous fera vivre la préparation de cette fête magique en Provence.

**17H** Fin des prestations.

### MENU DU GROS SOUPA

- Vin d'orange, fougasse à l'anchois.
- Gratinée d'oignons et croûtons dorés.
- Morue au beurre blanc et câpres, gratin de cardes et choux-fleurs.
- Buffet des 13 desserts.
- 1/4 de vin et café.

**Le prix comprend :** la visite de la miellerie, le déjeuner de Noël (boissons comprises), l'animation autour des traditions de Noël (avec un félibre, un chanteur et un musicien). La visite de Cotignac est libre. Base 30 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## Dimanche 16 janvier 2011 FÊTE DES TRIPETTES

Barjols



27€/pers.

**9H30** Barjols. Découverte de la fête des Tripettes, un grand moment de folklore traditionnel! Les **fibres** et les **tambours** font leur rappel avant le défilé en costumes traditionnels. Puis, c'est la Grand-messe où même le curé participera à la **danse des Tripettes**. Débute alors la procession du Saint dans les rues, suivie de la bravade.

**12H30** Déjeuner dans un restaurant à Pontevès.

**14H30** Pontevès. Visite guidée du village avec notamment les vestiges du château des seigneurs de Pontevès.

**16H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Croustillant de chèvre au miel sur lit de salade et tomates ou soupe de poissons et favouilles, croûtons et rouille ou assiette des Bessillons (jambon de pays, terrine, caillette maison).
- Canard aux olives ou croustillant de lapereau ou daube provençale façon grand mère. Pour chacun de ses plats, garniture de légumes, riz ou pomme de terre.
- Moelleux au chocolat et crème anglaise ou nougat glacé maison et coulis de fruits rouges ou tarte aux fruits.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Le prix comprend :** le déjeuner (boissons comprises), la visite guidée de Pontevès (par un guide-conférencier). Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## Dimanche 1<sup>er</sup> mai 2011 FOIRE MÉDIÉVALE DE LA QUINZAINE

Saint Maximin La Sainte Baume



25€/pers.

**9H30** Saint Maximin. Grand défilé médiéval puis grand messe dans la basilique en présence des chevaliers du temple. Découverte de la foire médiévale, qui vous fera remonter le temps jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle, là où commença la construction de la basilique. Animations, démonstrations, spectacles avec montreurs d'ours et dresseurs de loups, grand marché artisanal (tailleur de pierres, maréchaux-ferrants, enlumineurs...), le tout version médiévale dans des rues tapissées de paille!

**12H30** Déjeuner dans un restaurant à Saint Maximin.

**14H30** Saint Maximin. Continuation à la foire et visite libre de la Basilique et du Couvent Royal, le plus bel édifice gothique du sud-est de la France et 3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté. Vous serez aidés par un livret amusant truffé d'énigmes à découvrir sur ce site prestigieux.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif de bienvenue.
- Poêlée de rouget sur tagliatelle ou foie gras poêlé sur toast au pain d'épice, jus au balsamique et son croque en bouche aux oignons confits.
- Filet pur de porc en croûte de lard fumé confit au romarin de Provence ou gambas grillés à la plancha, beurre au citron vert et pamplemousse.
- Forêt noire maison ou gratin de figues fraîches à la fleur d'oranger.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Le prix comprend :** le déjeuner (boissons comprises), le livret découverte de St Maximin. Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

## Samedi 20 et dimanche 21 août 2011 FÊTE DU BIO ET DU NATUREL

Correns



27€/pers.

**10H30** Brignoles. Visite commentée et dégustation de vin dans un domaine converti à l'agriculture biologique.

**12H** Déjeuner dans un restaurant à Brignoles.

**14H30** Correns. Découverte de la Fête du Bio dans les rues du village. 120 exposants proposeront leurs services et leur production issue de l'agriculture biologique: commerce équitable, alimentation, jardinage, prêt-à-porter issu de fibres biologiques, beauté, maisons écologiques, matériaux pour l'éco-construction et énergies renouvelables, presse, papeterie, jouets et jeux en harmonie avec la nature, associations environnementales et citoyennes.

**16H30** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Kir provençal crème de mûre et vin rosé.
- Aioli complet.  
Entremet aux fruits de saison.  
ou
- Bavarois de saumon crème de concombres.  
Manchons de canard aux olives & légumes du moment.  
Crème brûlée à la bergamote.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Le prix comprend :** la visite et la dégustation dans un domaine (par l'exploitant), le déjeuner (boissons comprises). Les animations de la fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

# Les journées en Fêtes

Du vend. 19 au dim. 21 août 2011

## LES MÉDIÉVALES

Brignoles



28€/pers.

**10H** Montfort-sur-Argens. Visite guidée de ce village médiéval, ancienne commanderie templière.

**12H** Déjeuner dans la cave voûtée d'un restaurant à Montfort.

**14H30** Brignoles. Temps libre pour découvrir les médiévaux avec notamment le marché médiéval et la place Caramy, transformée en château fort. Toute la journée, des saynètes sont jouées sur les places de la ville, des combats de rues aux reconstitutions historiques pour le plus grand bonheur des amateurs de duels et autres échauffourées. Des magiciens aux jongleurs, tous les amuseurs des soirées d'antan sont là.

**17H** Fin des prestations.

### IDÉE MENU

- Apéritif.
- Tartare de tomate ou roulé de jambon au chèvre frais et basilic.
- Brochette de crevette à l'huile d'olive ou rôti de porc au jus d'ail.
- Soupe d'agrumes à la menthe ou coupe de fraises & chantilly.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

**Le prix comprend :** la visite guidée de Montfort (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Les animations des Médiévales sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Dimanche 21 août 2011

## FÊTE DES VENDANGES

Montfort-sur-Argens



19€/pers.

**10H** Montfort. Début de la fête des vendanges, l'une de nos belles et chaleureuses fêtes estivales à la gloire du nectar de Bacchus et des produits du terroir. Vous pourrez dès votre arrivée flâner au fil des étals du marché.

**10H30** Procession des confréries.

**11H** Vendanges à l'ancienne.

**12H** Apéritif puis à 13 h, aioli monstre en plein air. On vous remettra un verre à dégustation pour goûter aux vins du cru pendant la fête.

**15H** Continuation de la fête avec jeux et animations divers. Heure de fin des prestations libre.

**Option à 6 € :** départ à 16 h pour Entrecasteaux. Visite guidée du plus grand château privé du Var.

### MENU INDICATIF 2010

- Aioli avec morue, bulots, légumes, œuf dur, salade et fromage.
- Salade de fruits frais.
- Vin et café.
- Service à l'assiette.

**Le prix comprend :** l'aioli en plein air dans les rues du village (boissons comprises), le verre à dégustation. Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Dimanche 4 septembre 2011

## FOIRE À LA SAUCISSE

Le Val



28€/pers.

**9H30** Le Val. Découverte de la Foire à la saucisse: cérémonie bachique, Grand Messe de la St-Antoine puis procession des cochons rôtis.

**13H** Banquet rabelaisien dans les rues du village.

**15H30** Vous applaudirez le triomphe de Bacchus avec les fifres et les tambours, les groupes provençaux et les Confréries en tenue d'apparat. Et enfin, reconstitution historique avec le Roi Louis XIII et sa cour, le Cardinal de Richelieu et les consuls du Val. Toute la journée, animations folkloriques et médiévales.

**17H30** Fin des prestations.

### MENU INDICATIF 2010

- Le couple de la foire (saucisse et boudin).
- Caillette du Val.
- Sauté de porc champêtre et pommes sautées.
- Salade et fromage.
- Dessert.
- Vins.

**Le prix comprend :** le banquet rabelaisien (boissons comprises). Les animations de la Foire sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



# La restauration à la Carte



Nous vous proposons 2 formules de restauration dans des établissements sélectionnés. À ajouter à vos visites pour créer vos excursions ou également à votre disposition pour vos repas étape.

## MENU SAVEUR PROVENÇALE

**23€50/pers.**

Un menu aux accents de Provence, comprenant : apéritif + entrée + plat chaud garni + dessert. 1/4 de vin AOC Coteaux Varois ou Côte de Provence et café. Supplément fromage sur demande : 2 €.

## MENU TOURISTIQUE

**19€/pers.**

Un menu complet à un prix tout doux, comprenant : entrée + plat chaud garni + fromage ou dessert. 1/4 de vin de pays et café.



# Les visites guidées à la Carte

## Barjols LE "TIVOLI" DE LA PROVENCE



**5€60/pers.**



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h + crèche 30 mn**

Découverte du circuit des 33 fontaines et 12 lavoirs, de la collégiale du XI<sup>e</sup> siècle et de l'histoire des célèbres tanneries. Visite de la crèche animée, reconstitution miniature du village de Barjols sur 70 m<sup>2</sup> d'exposition dans une grotte naturelle.

## Brue Aurjac UNE CITÉ UTOPIQUE



**4€/pers.**



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h**

Visite guidée de ce village créé de toutes pièces au XVIII<sup>e</sup> par un armateur marseillais avant-gardiste. D'un urbanisme étonnant, il fut conçu pour une vie en autarcie totale. Il abrite également le plus grand pigeonnier d'Europe.

## Brignoles LA VILLE HISTORIQUE ET LE PALAIS DES COMTES DE PROVENCE



**6€/pers.**



Validité **Du mercredi au dimanche** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h**

Le cœur historique de Brignoles et le Musée du Pays Brignolais, ancien Palais des Comtes de Provence, avec le fameux sarcophage de la Gayolle du III<sup>e</sup>, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

## Carcès UN VILLAGE PROVENÇAL SOUS LE "MISTRAL"

**3€10/pers.**



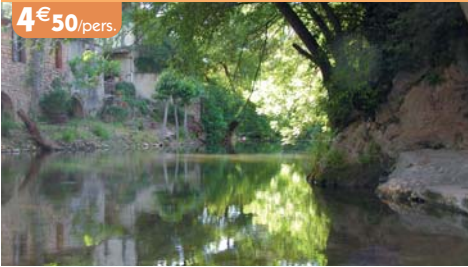
Validité **Tous les jours** Votre guidage **Félibre** Durée **1 h 30**

Visite du village de Carcès en compagnie d'un félibre : façades aux pans de tuiles vernissées, ruelles médiévales rénovées, maisons du Château du XIII<sup>e</sup>, porte du Roy.

# Les visites guidées à la Carte

## Correns LE 1<sup>ER</sup> VILLAGE "BIO" DE FRANCE

4€50/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide local** Durée **2h 30**

Vous y découvrirez l'imposant Fort Gibron, les calades et rues étroites, le retable en bois doré de l'église. Dégustation de vin issu de l'agriculture biologique et explication sur le Bio. Possibilité d'aller à la rencontre de l'ébéniste d'art du village, compagnon du Tour de France.

## Cotignac UN VILLAGE DE CARACTÈRE ET SON MAJESTUEUX ROCHER

3€/pers.



Validité **Du mardi au samedi** Votre guidage **Guide local** Durée **2 h + dégustation 30 mn**

Rues typiques, curiosités (tour de l'horloge, le campanile et sa cloche classée, calades...) et le fameux rocher et ses grottes qui auraient servi d'habitations troglodytes. Puis dégustation de miel ou de vins au choix.

## La Roquebrussanne LE JARDIN D'ÉLIE

4€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Animateur-jardinier** Durée **1 h 30**

Ce jardin fut créé par un paysan visionnaire. Il se définit comme "un jardin de philosophe, un jardin de subsistance, un jardin sans eau, un jardin méditerranéen".

## Mazaugues LE MUSÉE DE LA GLACE ET LA GLACIÈRE DE PIVAUT

4€/pers.



Validité **Les lun., mar., mer., ven., dim. du 01/10 au 31/05** Votre guidage **Guide du Musée** Durée **2 h 30**  
**Du mar. au dim. du 01/06 au 30/09**

Le Musée de la Glace : exposition sur les métiers autour de la glace, la fabrication et la conservation de celle-ci suivant les époques et à travers les pays du monde. La Glacière de Pivaut (XIX<sup>e</sup>) : en lisière de forêt, c'est un impressionnant exemple de glacière restaurée. 23 m de haut, dont une grande partie enterrée, et près de 18 m de diamètre.

## Cotignac LE SANCTUAIRE NOTRE DAME DE GRÂCE

Gratuit



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Père résident** Durée **30 mn**

Édifié en 1519 et glorifiant la Vierge Marie, il fut le lieu de nombreux miracles. Anne d'Autriche, accompagnée de son fils le roi Louis XIV, vint y remercier la vierge d'avoir exaucé son vœu d'être mère.

## Entrecasteaux LE PLUS GRAND CHÂTEAU DU VAR

6€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Châtelain** Durée **1 h 15**

Plus grand château du Var, il abrite des salles et salons richement meublés : le salon de musique aux colonnes monumentales, la chambre de la marquise et la suite orientale, la cuisine du château d'autrefois, jusqu'aux caves et oubliettes...

## Le Val LE VILLAGE DES SANTONS

5€/pers.



Validité **Du lun. au vend. Week-end sous réserve** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **3 h**

Visite des rues typiques du village et de l'église romane du XI<sup>e</sup> avec sa "chapelle aux fresques". Découverte du Musée du Santon avec ses crèches du monde entier, de l'atelier du santonnier, de la grande crèche animée et au choix : visite du Musée d'Art sacré ou du Musée du Jouet Ancien.

## Méounes Les Montrieux LA PETITE SUISSE PROVENÇALE

4€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h**

L'eau est omniprésente dans ce village et lui vaudra son surnom. Vous flânerez dans ses ruelles bordées de canaux et découvrirez un charmant village dans un écrin de verdure agréable et un système d'irrigation astucieux et précieux.

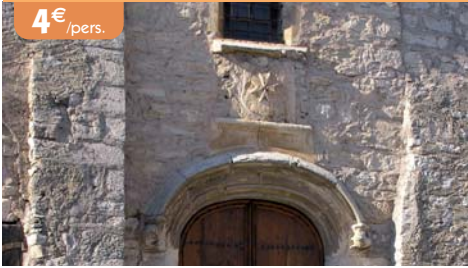


# Les visites guidées à la Carte

## Montfort-sur-Argens UN VILLAGE TEMPLIER



4€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h**

Montfort est une ancienne Commanderie templière dont le quartier historique porte encore les traces (extérieurs du château du XIII<sup>e</sup>, anciens remparts, porte à herse...).

## Saint Maximin la Ste Baume CHEF-D'ŒUVRE GOTHIQUE 3<sup>e</sup> TOMBEAU DE LA CHRÉTIENTÉ



4€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **1 h 30**

Visite de la Basilique Ste Marie Madeleine, 3<sup>e</sup> tombeau de la chrétienté et plus grand édifice gothique de Provence. Édifiée au XIII<sup>e</sup>, elle renferme des orgues mondialement connues et une crypte abritant les reliques de la sainte. Vous serez également conviés à la visite du Couvent Royal et de son magnifique cloître.

## Varages LE MUSÉE DES FAÏENCES ET LES ATELIERS DES ARTISANS FAÏENCIERS

2€50/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide du Musée** Durée **1 h pour le musée + temps libre**

Varages et sa tradition de la faïencerie: visite commentée du musée de la Faïence qui présente une magnifique collection de faïences anciennes. Temps libre pour visiter la manufacture et les ateliers artisanaux de céramique.

## Vins sur Caramy UN CHÂTEAU RENAISSANCE

5€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guidé du château** Durée **1 h 15**

Ce château Renaissance inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques vous ouvrira la cour d'honneur avec ses doubles loggias et sa fontaine, la salle de chasse, la salle des gardes...

## Pontevès LE VILLAGE PERCHÉ ET LES VESTIGES DE SON CHÂTEAU



3€10/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide local** Durée **1 h 30**

Pontevès est un village perché, blotti au pied du massif des Bessillons: l'église et ses 6 retables classés, vestiges du Château des seigneurs de Pontevès. Promenade dans le centre ancien réhabilité avec visite de la boutique de jouets mécaniques.



## Conditions générales de vente

Nos conditions générales de vente sont régies par les articles 95 à 103 du titre VI du décret d'application 94.490 du 15 juin 1994, pris en application de l'article 31 de la loi n°92.645 du 13 juillet 1992, régissant les conditions d'exercice des activités relatives à l'organisation de voyages ou de séjours.

**Art. 95** - Sous réserve des exclusions prévues au deuxième alinéa (a et b) de l'article 14 de la loi du 13 juillet 1992 susvisée, toute offre et toute vente de prestations de voyages ou de séjours donnent lieu à la remise de documents appropriés qui répondent aux règles définies par le présent titre.

En cas de vente de titre de transport aérien ou de titres de transport sur ligne régulière non accompagnée de prestations liées à ces transports, le vendeur délivre à l'acheteur un ou plusieurs billets de passage pour la totalité du voyage émis par le transporteur ou sous sa responsabilité. Dans le cas de transport à la demande, le nom et l'adresse du transporteur pour le compte duquel les billets sont émis, doivent être mentionnés. La facturation séparée des divers éléments d'un même forfait touristique ne soustrait pas le vendeur aux obligations qui lui sont faites par le présent titre.

**Art.96** - Préalablement à la conclusion du contrat et sur la base d'un support écrit, portant sa raison sociale, son adresse et l'indication de son autorisation administrative d'exercice, le vendeur doit communiquer au consommateur les informations sur les prix, les dates et les autres éléments constitutifs des prestations fournies à l'occasion du voyage et du séjour, tels que :

- 1) la destination, les moyens, les caractéristiques et les catégories de transports utilisés.
- 2) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son homologation et son classement touristique correspondant à la réglementation ou aux usages du pays d'accueil.
- 3) les repas fournis.
- 4) la description de l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit.
- 5) les formalités administratives et sanitaires à accomplir en cas, notamment, de franchissement de frontières ainsi que leurs délais d'accomplissement.
- 6) les visites, excursions et les autres services inclus dans le forfait ou éventuellement disponibles moyennant un supplément de prix.
- 7) la taille minimale ou maximale du groupe permettant la réalisation du voyage ou du séjour ainsi que, si la réalisation du voyage ou du séjour est subordonnée à un nombre minimal de participants, la date limite d'information du consommateur en cas d'annulation du voyage ou du séjour; cette date ne peut être fixée à moins de 21 jours avant le départ.
- 8) le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte à la conclusion du contrat ainsi que le calendrier du paiement du solde.
- 9) les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article 100 de présent décret.
- 10) les conditions d'annulation de nature contractuelle.
- 11) les conditions d'annulation définies aux articles 101,102, et 103 ci-après.
- 12) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties souscrites au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle des agences de voyages et de la responsabilité civile des associations et organismes sans but lucratif et des organismes locaux de tourisme.
- 13) l'information concernant la souscription facultative d'un contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation ou d'un contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie.

**Art. 97** - L'information préalable faite au consommateur engage le vendeur, à moins que dans celle-ci le vendeur ne se soit réservé expressément le droit d'en modifier certains éléments. Le vendeur doit, dans ce cas, indiquer clairement dans quelle mesure cette modification peut intervenir et sur quels éléments. En tout état de cause, les modifications apportées à l'information préalable doivent être communiquées par écrit au consommateur avant la conclusion du contrat.

**Art. 98** - Le contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur doit être écrit, établi en double exemplaire dont l'un est remis à l'acheteur et signé par les deux parties. Il doit comporter les clauses suivantes :

- 1) le nom et l'adresse du vendeur, de son garant et de son assureur, ainsi que le nom et l'adresse de l'organisateur.
- 2) la destination ou les destinations du voyage et, en cas de séjour fractionné, les différentes périodes et leurs dates.
- 3) les moyens, les caractéristiques et les catégories de transport utilisés, les dates, heures et lieux de départ et de retour.
- 4) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son classement touristique en vertu des réglementations ou des usages du pays d'accueil.
- 5) le nombre de repas fournis.
- 6) l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit.
- 7) les visites, les excursions ou autres services inclus dans le prix total du voyage ou du séjour.
- 8) le prix total des prestations facturées ainsi que l'indication de toute révision éventuelle de cette facturation en vertu des dispositions de l'article 100 ci-après.
- 9) l'indication, s'il y a lieu, des redevances ou taxes afférentes à certains services, telles que d'atterrissage, de débarquement ou d'embarquements dans les ports et aéroports, taxes de séjour lorsqu'elles ne sont pas incluses dans le prix de la ou des prestations fournies.
- 10) le calendrier et les modalités de paiement du prix : en tout état de cause, le dernier versement effectué par l'acheteur ne peut être inférieur à 30 % du prix du voyage ou du séjour et doit être effectué lors de la remise des documents permettant de réaliser le voyage ou le séjour.
- 11) les conditions particulières demandées par l'acheteur et acceptées par le vendeur.
- 12) les modalités selon lesquelles l'acheteur peut saisir le vendeur d'une réclamation pour inexécution ou mauvaise exécution du contrat, réclamation qui doit être adressée dans les meilleurs délais, par lettre recommandée avec accusé de réception au vendeur, et signalée par écrit, éventuellement, à l'organisateur du voyage et au prestataire de services concernés.
- 13) la date limite d'information de l'acheteur en cas d'annulation du voyage ou du séjour par le vendeur dans le cas où la résiliation de voyage ou du séjour est lié à un nombre minimal de participants. Conformément aux dispositions du 7) de l'article 96 ci-dessus.
- 14) les conditions d'annulation de nature contractuelle.
- 15) les conditions d'annulation prévues aux articles 101, 102 et 103 ci-dessous.
- 16) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle du vendeur.
- 17) les indications concernant le contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation souscrit par l'acheteur (numéro de police et nom de l'assureur), ainsi que celles concernant le contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ; dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus.
- 18) la date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur.
- 19) l'engagement de fournir, par écrit, à l'acheteur au moins 10 jours avant la date prévue pour son départ, les informations suivantes :
  - a) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la représentation locale du vendeur ou, à défaut, les nom, adresses et numéros de téléphone des organismes locaux susceptibles d'aider le consommateur en cas de difficulté, ou, à défaut, le numéro d'appel permettant d'établir de toute urgence un contact avec le vendeur.
  - b) pour les voyages et séjours de mineurs à l'étranger, un numéro de téléphone et une adresse permettant d'établir un contact direct avec l'enfant ou le responsable sur place de son séjour.

**Art. 99** - L'acheteur peut céder son contrat à un cessionnaire qui remplit les mêmes conditions que lui pour effectuer le voyage ou le séjour, tant que ce contrat n'a produit aucun effet. Sauf stipulation plus favorable au cédant, celui-ci est tenu d'informer le vendeur de sa décision par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard sept jours avant le début du voyage. Lorsqu'il s'agit d'une croisière, ce délai est porté à quinze jours. Cette cession n'est soumise, en aucun cas, à une autorisation préalable du vendeur.

**Art. 100** - Lorsque le contrat comporte une possibilité expresse de révision du prix, dans les limites prévues à l'article 19 de la loi du 13 juillet 1992 susvisée, il doit mentionner les modalités précises de calcul, tant à la hausse qu'à la baisse, des variations des prix, et notamment le montant des frais de transport et taxes y afférentes, la ou les devises qui peuvent avoir une incidence sur le prix du voyage ou du séjour, la part du prix à laquelle s'applique la variation, le cours de la ou des devises retenu comme référence lors de l'établissement du prix figurant au contrat.

**Art. 101** - Lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat, tel qu'une hausse significative du prix, l'acheteur peut, sans préjuger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par lettre recommandée avec accusé de réception :

- soit résilier son contrat et obtenir sans pénalité le remboursement immédiat des sommes versées.
- soit accepter la modification ou le voyage de substitution proposé par le vendeur ; un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties : toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant éventuellement dues par l'acheteur et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop perçu doit lui être restitué avant la date de son départ.

**Art. 102** - Dans le cas prévu à l'article 21 de la loi du 13 juillet 1992 susvisée, lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur annule le voyage ou le séjour, il doit informer l'acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception ; l'acheteur, sans préjuger des recours en réparation des dommages éventuellement subis, obtient auprès du vendeur le remboursement immédiat et sans pénalité des sommes versées ; l'acheteur reçoit, dans ce cas, une indemnité au moins égale à la pénalité qu'il aurait supporté si l'annulation était intervenue de son fait à cette date. Les dispositions du présent article ne font en aucun cas obstacle à la conclusion d'un accord amiable ayant pour objet l'acceptation, par l'acheteur, d'un voyage ou séjour de substitution proposé par le vendeur.

**Art. 103** - Lorsque, après le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par l'acheteur, le vendeur doit immédiatement prendre les dispositions suivantes, sans préjuger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis :

- soit proposer des prestations en remplacement des prestations prévues en supportant éventuellement tout supplément de prix et, si les prestations acceptées par l'acheteur sont de qualité inférieure, le vendeur doit lui rembourser, dès son retour, la différence de prix.
- soit, s'il ne peut proposer aucune prestation de remplacement ou si celles-ci sont refusées par l'acheteur pour des motifs valables, fournir à l'acheteur, sans supplément de prix, des titres de transport pour assurer son retour dans des conditions pouvant être jugées équivalentes vers le lieu de départ ou vers un autre lieu accepté par les deux parties.



## Votre temps est précieux optimisez-le en nous confiant votre projet!

- Organisation de journées, séjours groupes et individuels.
- De l'insolite au traditionnel, de l'Art de vivre à la gastronomie, sans oublier la richesse du patrimoine naturel et culturel, la Provence Verte vous en fera voir de 39 couleurs!

## La centrale de réservation c'est

- Des conseillers vacances à votre écoute
- Une excellente connaissance de notre territoire
- Un devis personnalisé en 48 h
- Une qualité de prestation garantie
- Une seule facturation
- Un contact unique pour de multiples solutions

## Conditions particulières de vente

### Réservation

La réservation sera effective à réception du bon de commande signé par le client. Le nombre de participants estimé (à +/- 10 personnes) devront être confirmés par le client au plus tard 6 jours ouvrables avant l'arrivée, faute de quoi les prestations seront rendues à leur fournisseur. Le nombre définitif de participants devra nous être transmis au plus tard 2 jours ouvrables avant l'arrivée.

### Paiement

Un acompte de 25 % sera demandé à la réservation. La facturation des prestations s'effectuera après le passage du groupe et sera basée sur le nombre de personnes annoncé 2 jours avant l'arrivée et mentionné sur le bon d'échange. Le paiement par le client est effectué à réception de la facture.

### Prix et gratuité

Les prix indiqués s'entendent en euros et sont révisables en cas de modifications économiques. Il s'agit de prix "groupes", accordés pour un minimum de 20 personnes payantes (sauf accord spécifique). Ils ne sont plus garantis pour un nombre inférieur. 1 gratuité est accordée par tranche de 20 payants au maximum. Scolaires : gratuité pour les accompagnateurs.

### Modification de la part du client

Toute réservation pour un groupe, confirmée puis annulée dans les 5 jours avant l'arrivée, sera facturée au client, sur la base de 20 personnes payantes. Les prestataires ne sont pas tenus d'assurer la prestation réservée au-delà d'une demi-heure de retard du client sur place. Toute prestation partiellement ou non consommée pour cause de retard excessif ou de départ prématuré sera entièrement facturée au client. Toute personne manquante le jour de la prestation sera facturée. Ces facturations ne seront négociables qu'en cas de forces majeures et sur présentation de justificatif (décès, hospitalisation, maladie, accident...).

### Modification de la part du vendeur

En cas de modification ou d'annulation de la part du vendeur, il s'engage à proposer au client une prestation de remplacement équivalente. À réception de la proposition, le client pourra soit mettre fin à la réservation sans pénalités, soit accepter la proposition de substitution.

### Litige

Toute réclamation devra être adressée par lettre recommandée dans un délai de 8 jours suivant la date de départ.

## Comment se rendre dans la Provence Verte

- À la croisée des chemins entre les Gorges du Verdon, la Méditerranée, Aix-en-Provence et la Côte d'Azur, la Provence Verte bénéficie d'une position idéale pour découvrir toute l'authenticité du bon vivre provençal.
- **Par avion :** Aéroport de Toulon-Hyères (04 94 00 83 83)  
Aéroport de Marseille-Provence (04 42 14 14 14)  
Aéroport de Nice-Côte d'Azur (04 93 21 30 30)
  - **Par train :** 5 gares TGV (0836 35 35 35)  
Aix-en-Provence, Marseille Saint Charles, Toulon, Les Arcs, Saint-Raphaël
  - **Par route :** Autoroute A8 sorties Brignoles, Saint Maximin La Sainte Baume et Pourrières

## Tableau des distances (Point d'arrivée : Brignoles)

FRANCE						
Aix	Dignes	Lille	Montpellier	Paris	Strasbourg	
58 km	169 km	1 046 km	214 km	811 km	847 km	
Avignon	Dijon	Lyon	Nantes	Perpignan	Toulon	
138 km	544 km	353 km	1 007 km	357 km	53 km	
Bordeaux	Le Havre	Marseille	Nice	Poitiers	Toulouse	
691 km	1 012 km	80 km	123 km	816 km	447 km	
EUROPE						
Amsterdam	Barcelone	Bruxelles	Francfort	Gênes	Genève	Londres
1 285 km	543 km	1 084 km	1 047 km	319 km	508 km	1 227 km



OFFICE INTERCOMMUNAL  
DE TOURISME  
DE LA PROVENCE VERTE  
Carrefour de l'Europe 83170 BRIGNOLES

Agnès / Service Groupes  
Tél. : +33 (0)4 94 72 88 23  
Fax : +33 (0)4 94 72 04 22  
Mail : groupes@provenceverte.fr

Site : [www.provenceverte.fr](http://www.provenceverte.fr)

