



PAYS DE LA
PROVENCE
VERTE



Les Groupes en Provence Verte

Pour rayonner en Provence-Côte d'Azur, arrêtez-vous au cœur du Var

Offre valable du 01/10/2009 au 30/09/2010

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. 37 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
www.provenceverte.fr

Sommaire

Les Séjours et journées "Bus Tours"	3
Les Journées Détente	4
Les Journées Découverte	5
Les Journées Histoire	6
Les Journées Patrimoine	7
Les Journées Traditions	8
Les Journées en Fêtes	9
La Restauration à la carte	13
Les Visites Guidées à la carte	13



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

Séjours en Provence

PAUSE GOURMANDE EN PROVENCE

Nouveau

Valable du 01/10/2009 au 30/09/2010

3 jours / 2 nuits à partir de

215€ /pers.



Séjour en pension complète (boissons comprises), visites guidées, nuits en hôtel** à Brignoles.

Au programme : Visite du célèbre village de caractère de Cotignac et sa falaise de tuf, halte dans un rucher avec remise d'un pot de miel, dégustation du vin bio dans un splendide domaine, découverte de la fabrication de l'huile d'olive et du foie gras avec cadeau gourmand...

SAINT SYLVESTRE DANS LE MIDI

Nouveau

Valable du 31/12/09 au 01/01/10

2 jours / 1 nuit. Base 25 personnes

215€ /pers.



Séjour en pension complète (boissons comprises), nuit en hôtel** à Brignoles.

Au programme : Déjeuner et halte à Saint Maximin, cité du 3^e tombeau de la chrétienté, réveillon avec animation dansante à l'hôtel, brunch du 1^{er} janvier à l'hôtel.

Les Journées "Bus Tours"

Des journées tranquilles! Votre guide vous accompagne tout au long de la journée dans votre bus avec des haltes sur le parcours. Idéal quand le temps est incertain ou pour ne pas trop marcher.

AU SON DES CAMPANILES



37€ /pers.



10 H 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.

12 H Déjeuner dans un restaurant à La Roquebrussanne.

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

16H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir pêche de vigne.
- Salade paysanne.
- Sauté de porc à la provençale et sa garniture.
- Soufflé glacé au Grand Mamier.
- 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



39€ /pers.



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

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

14 H30 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.

17 H30 Fin des prestations

IDÉE MENU

- Kir.
- Salade de chèvre chaud ou assiette des Bessillons ou tarte aux blettes et aux épinards.
- Daube façon Grand-mère ou filet mignon de porc à la crème d'ail ou tête de veau ravigote.
- Garniture de légumes, riz ou pomme de terre.
- Tarte aux fruits ou nougat glacé maison ou crème caramel.
- 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.

LE COMTÉ DE PROVENCE

Nouveau



37€ /pers.



10 H Départ de Brignoles et route vers **Entrecasteaux** en passant par les **lacs de Vins** (vue sur le Château Renaissance) et de **Carcès**. À Entrecasteaux, tour extérieur du château, le plus grand du Var et balade dans les jardins à la Française.

12 H **Cotignac**. Déjeuner puis promenade dans ce pittoresque village, abritée par une imposante falaise de tuf percée d'habitations troglodytes.

15H30 **Montfort**. Halte pour un tour extérieur du château de cette **ancienne commanderie templière**. Retour vers Brignoles

17 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir de bienvenue.
- Tourte aux 2 saumons ou salade de filets de rougets en tapenade ou salade aux petits fromages de chèvre chaud sur canapé.
- Daube de boeuf 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 : 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.

Les Journées Détente

BALETTI AU DOMAINE DES SOURCES

Nouveau

29€ /pers.



10 H Saint Maximin. **Visite guidée du Couvent Royal et de la Basilique** Ste Marie Madeleine, le plus bel édifice gothique du sud-est et 3^e tombeau de la chrétienté pour sa crypte qui abrite les reliques de la sainte.

12H30 À 17 H Saint Maximin. **Déjeuner** dans la salle du Domaine des Sources puis **après-midi dansante** (sono).

IDÉE MENU

- Cocktail de bienvenue alcoolisé et non alcoolisé et mini salés apéritif.
- Duo festif saumon fumé et foie gras avec toasts ou salade landaise.
- Magret de canard aux cèpes, gratin de pommes de terre et légumes du marché ou civet de sanglier et sa polenta.
- Gâteau roulé chocolat-noisette.
- 1/4 de vin, eaux minérales et café.

Validité : tous les jours de l'année.

Le prix comprend : la visite guidée de St Maximin (par un guide-conférencier), le déjeuner avec après-midi dansant (boissons comprises). Base 35 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

NB : possibilité d'animations variées (cabaret, ventriloque, humoriste...). Devis sur demande.

DISCO-MUSETTE AU DOMAINE DE GAVAUDAN

Nouveau

27€ /pers.



10H 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 À 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

29€ /pers.



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

12 H **Aïoli traditionnel** dans un restaurant à Garéoult.

14 H30 Rocbaron. **Visite de la chèvrerie** sur place. 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

- Kir pétillant.
- Aïoli 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

29€ /pers.



10H30 Ollières. Vous êtes attendus pour une **journée 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, 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.

14 H30 Après-midi libre avec petite **pétanque** pour la digestion (apportez vos boules) ou balade à pied sur les sentiers de la propriété. L'occasion, pourquoi pas, d'aller admirer les vestiges de l'abbaye sise dans les bois du domaine. En option : **promenade en calèche** par groupe de 10 pers. (30 mn).

16 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Tarte provençale ou terrine de saumon et fenouil en gelée ou Caillette au genièvre.
- Osso Bucco, riz, tomate provençale et fagot de haricots ou pieds & paquets maison et pommes vapeur ou mijotée de lapin du domaine aux olives façon grand-mère ou poulet fermier du domaine et tian de légumes.
- Flan aux œufs maison ou Poêlée de pommes caramélisées et gratinées au four ou cake aux fruits et crème anglaise.
- 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). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Option calèche : 5 € / pers.



Les Journées Découverte

ESCAPADE GOURMANDE

Nouveau

35€ /pers.



10H 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.

12H30 Déjeuner dans un restaurant à Carcès.

14H30 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 la magnifique village de caractère de Cotignac, abrité par sa majestueuse falaise de tuf avec ses habitations troglodytes.

17H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir.
- Terrine aux foies de volailles ou salade Paysanne.
- Daube ou crépinette de volaille et garniture.
- Tarte aux pommes ou verger aux poires.
- 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.

LES CHEMINS DE L'EAU

Nouveau



31€ /pers.



10H30 La Roquebrussanne. **Visite commentée du Jardin d'Élie**, crée par un paysan visionnaire. 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

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 tomate cerise.
- Vacherin à la menthe ou Tiramisu aux fruits.

AUTOMNE / HIVER

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

ESCAPADE "BIO" & VIN

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

44€ /pers.



10H30 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.

12H Déjeuner gastronomique dans un restaurant à Correns, bel hôtel particulier du XVIII^e.

14H30 Correns. Vous ferez le tour de ce pittoresque village, **1^{er} 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^e. Vous apprendrez comment une grande majorité des producteurs du village ont fait le choix d'une agriculture Bio.

17H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Tartare de saumon aux fines herbes, salade croquante ou salade de magrets de canard, vinaigrette à la vanille ou courgette ronde farcie avec sa tapenade et chèvre Bio, sauce tomate et basilic ou capuccino de champignons, poisson du jour, pistou.
- Crépine de veau, légumes du marché ou cuisse de canard confit, lentilles à la crème ou suprême de pintadeau grillée, sauce champignons ou filet de dorade, ratatouille de Nice et polenta.
- Mousse au fromage frais, compote de fruits ou crumble aux fruits de saison, crème anglaise ou clafoutis aux pommes, glace et sauce à la vanille ou Mousse au chocolat belge et aux noix.
- 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.

BALADE À BORD DU TRAIN TOURISTIQUE



44€ /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 II^e, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

16H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Apéritif maison.
- Tian de légumes au chèvre & pesto à la genovese ou bavarois de saumon & crème de concombres.
- Épaule d'agneau farcie à la lavande et olives noires & légumes du moment ou queue de lotte à la crème de lard & risotto aux courgettes.
- Entremets aux fruits de saison ou 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 (38 € / pers au lieu de 44 €).



Les Journées Histoire

LA VIE DE CHÂTEAU !

Nouveau



32€/pers.



10 H 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.

12 H 45 Déjeuner dans un restaurant à Tourves.

15 H Tourves. **Visite guidée du château de Valbelle** qui fût l'un des plus beaux de Provence. À voir : l'esplanade, les vestiges du château et des écuries, la colonnade classée Monument Historique et l'obélisque monumental.

17 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir.
- Salade composée ou soufflé au fromage de chèvre.
- Rôti de dinde farci et sa garniture ou pavé de saumon à l'estragon.
- Crème brûlée au chocolat ou omelette norvégienne flambée au Cognac.
- 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 de Vins (par un guide du château) et de Tourves (par un guide-conférencier), la visite et dégustation dans un domaine, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE DU VERDON



32€/pers.



10 H Pontevès. **Visite guidée de ce village perché** blotti au pied du massif des Bessillons : église du XVII^e 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.

12 H Déjeuner dans un restaurant à Tavernes.

15 H Quinson. Vous êtes attendus au **Musée de la Préhistoire** avec au choix :

Option 1 : visite 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.

Option 2 : visite du village préhistorique, 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.

17 H 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 et tagliatelles ou magret de canard sauce miel au vinaigre de framboise et sa garniture.
- Craquant au chocolat ou nougat glacé aux fruits rouges.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

Validité : du mercredi au lundi du 01/10 au 15/12 et du 01/02 au 30/09.

Le prix comprend : les visites guidées de Pontevès (par un guide-conférencier) et du Musée de la préhistoire si option 1 (par un guide du Musée), visite libre village si option 2, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

SUR LES TRACES DE MARIE MADELEINE



37€/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.

10 H 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^e tombeau de la chrétienté. La basilique abrite également les grandes orgues mondialement connues.

12 H 15 Déjeuner dans un restaurant à Saint Maximin.

15 H 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^e siècle. C'est ici que Marie-Madeleine se serait retirée pendant 33 ans, après avoir évangélisé la Provence.

16 H 30 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 soufflet 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.

BRUE AURIAC, UNE CITÉ UTOPIQUE



33€/pers.



10 H Brue Auriac. **Visite guidée de ce village créé de toutes pièces** au XVIII^e 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.

12 H Déjeuner dans une Ferme-auberge à Ollières.

14 H 30 Ollières. Vous découvrirez un **château privé du XVII^e qui retrace 1000 ans d'histoire** à travers les remparts médiévaux, les jardins à la française, les terrasses suspendues et le cèdre tricentenaire. À l'intérieur du château, salle de bal somptueuse, salons classiques, chapelle. Fin de la visite par une **dégustation des vins** du domaine.

17 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Tarte provençale ou terrine de saumon et fenouil en gelée ou caillette au genièvre.
- Osso Bucco, riz, tomate provençale et fagot de haricots ou mijotée de lapin du domaine aux olives façon grand-mère ou poulet fermier du domaine et tian de légumes.
- Flan aux œufs maison ou Poêlée de pommes caramélisées et gratinées au four ou Cake aux fruits et crème anglaise.
- 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 de Brue Auriac (par un guide-conférencier) et du Château d'Ollières (par le châtelain), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Les Journées Patrimoine

ITINÉRAIRES SACRÉS

29€/pers.



10H30 Cotignac. **Visite guidée du Sanctuaire Notre Dame de Grâce** (XVI^e). 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.

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 sczurs de Provence.

16H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

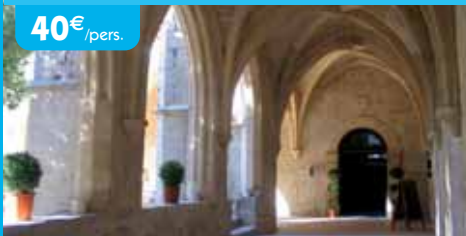
- Assiette campagnarde au jambon cru et terrine de sanglier ou chèvre chaud en croûte.
- Daube provençale et sa garniture ou coq au vin et tagliatelles ou cuisse de lapin rôtie et légumes ou gigot d'agneau aux champignons.
- Charlotte à la framboise ou nougat glacé.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage 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 une guide du site), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

GOTHIQUE OU ROMAN ?

40€/pers.



Votre guide pour la journée vous propose d'apprendre à **différencier ces 2 styles architecturaux**, à trouver leurs points communs et de comprendre le but recherché par les **bâisseurs du Moyen Âge** à travers ces chantiers monumentaux

10H30 La Celle. **Visite de l'Abbaye Royale**. À l'origine monastère de femmes, il figure parmi les monuments de Provence les plus anciens. Il fut fermé au XVII^e siècle suite à l'attitude libertine de ses jeunes religieuses...

12H 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^e tombeau de la chrétienté. La basilique abrite également les grandes orgues mondialement connues.

16H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir.
- Terrine de légumes à la provençale ou terrine forestière et ses crudités ou cassolette de moules à la provençale ou salade de saumon mariné à l'aneth.
- Bavette grillée ou sauce champignons des bois et sa garniture ou alouettes sans tête à l'ancienne ou pieds & paquets maison ou steack de thon grillé ou à la crème de fenouil et sa garniture.
- Faisselle nature ou au coulis de framboise ou crème caramel ou baba au rhum chantilly ou tarte maison.
- 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 Celle, l'entrée à l'Abbaye, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

VILLAGES DE CHARME ET DE CARACTÈRE

29€/pers.

Nouveau



10H Carcès. **Visite guidée du village en compagnie d'un félibre :** façades aux pans de **tuiles vernissées**, **ruelles médiévales** rénovées, **maisons du Château du XIII^e**, porte du Roy. Visite et dégustation de vins au Hameau des Vignerons dans le village.

13H Déjeuner dans un restaurant à Cotignac.

15H 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.

17H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir de bienvenue.
- Tourte aux 2 saumons ou salade de filets de rougets en tapenade 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 darne 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 du Sanctuaire (par un frère) et de Cotignac (par un guide local, la dégustation de produits du terroir, le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

L'AMIRAL, LA MARQUISE ET LE SANTONNIER

34€/pers.

Nouveau



10H Route vers Entrecasteaux en passant par le lac de Carcès. **Visite guidée du plus grand château du Var** (XI^e-XVII^e), avec ses salons et chambres richement meublés (chambre de la marquise, oubliettes, suite orientale, salons de curiosités...)

12H Déjeuner dans la salle voûtée en pierres d'un restaurant à Montfort sur Argens.

14H45 Le Val. Visite guidée dans les rues typiques du village et dans l'église romane du XI^e et sa "chapelle aux fresques". Découverte du **Musée du Santon** avec ses crèches du monde entier, de **l'atelier du santonnier et du mini son et lumière sur la crèche animée** et au choix : visite du Musée d'Art sacré ou du Musée du Jouet Ancien.

17H45 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Feuilleté de Saint-Jacques et de crevettes ou mesclun aux copeaux de parmesan ou assiette de jambon cru.
- Croustillant de poisson à l'huile d'olive ou rôti de porc au jus d'ail ou aumônière de daube de bœuf.
- Tarte tatin ou brownie et sa crème anglaise ou pana cotta aux fruits rouges
- 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 Château d'Entrecasteaux (par le châtelain ou personnel du Château) et du Val (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



Les Journées Traditions

LA JOURNÉE DU VENDANGEUR

29€/pers.



10H30 Rocbaron. Arrivée dans un splendide domaine viticole, café d'accueil et briefing des vendangeurs en herbe. **Sortie de la vendangeuse et des tracteurs** et explication du fonctionnement des machines. Initiation à la vendange manuelle avec sécateurs et seaux sur des rangées devant le domaine.

12H30 Repas traditionnel des vendangeurs, accompagné des vins du domaine. Tablée conviviale et campagnarde devant la bastide par beau temps ou dans la grange des machines s'il pleut.

14H30 Dégustation à la sortie du pressoir. Explication sur les assemblages et analyse sensorielle.

16 H Fin des prestations.

Validité: tous les jours en période de vendanges 2010 (habituellement à partir du 20 septembre).

Le prix comprend: l'animation vendanges, le café d'accueil, le déjeuner des vendangeurs au domaine (boissons comprises). Base 25 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

UNE APRÈS-MIDI CHEZ MISTRAL



32€/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^e, anciens remparts, porte à herse...

12H30 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.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément: 2 € / pers.

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.

EAU VIVE, EAU GELÉE

29€/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.**

12 H 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 ses pâtes.
- 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 01/06 au 30/09 et du dimanche au jeudi hors saison.

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



41€/pers.



Devant la nature éclatante de La Provence Verte se cache un aspect plus méconnu de notre région: la **révolution industrielle du XIX^e siècle.** Pourtant, elle eut bien lieu dans le Var et son souvenir est encore vivace dans son histoire et son patrimoine. Votre guide pour la journée fera revivre cet âge d'or à travers 2 exemples, Barjols et Varages.

10 H Varages et la tradition de la **faïencerie.** Visite du village et du Musée de la Faïence. Temps libre pour visiter la manufacture et les ateliers artisanaux de céramique.

12H15 Déjeuner dans un restaurant à Tavernes.

14H30 Barjols et l'histoire des tanneries avec découverte du circuit des fontaines et lavoirs et de la collégiale du XI^e. Visite de la crèche animée, reconstitution miniature du village de Barjols au XIX^e sur 70 m² d'exposition dans une grotte naturelle.

17 H 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 et tagliatelles ou magret de canard sauce miel au vinaigre de framboise et sa garniture.
- Craquant au chocolat ou nougat glacé aux fruits rouges.
- 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 en Fêtes

Les visites guidées comprises dans ces journées sont détaillées page 13 à 15. 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 2009/2010

Dimanche 25/10/2009	FÊTE DU COING Cotignac	Nouveau
Dimanche 25/10/2009	FÊTE DE LA CHÂTAIGNE ET DES PRODUITS DU TERROIR Camps La Source	
Samedi 14 et dimanche 15/11/2009	FOIRE AUX SANTONS Saint Maximin La Sainte Baume	
Dimanche 20/12/2009	MARCHÉ DE NOËL Saint Maximin	
Jeudi 24/12/20089	CÉLÉBRATION DES TRADITIONS DE NOËL Le Val	
Dimanche 17/01/2009	FÊTE DES TRIPETTES Barjols	
Dimanche 31/01/2010	FÊTE DE LA SAINT VINCENT Saint Maximin	
Dimanche 18/04/2010	FOIRE MÉDIÉVALE DE LA QUINZAINE Saint Maximin	
Dimanche 16/05/2010	FÊTE DE L'ÂNE La Roquebrussanne	Nouveau
Samedi 22 et dimanche 23/05/2010	MÉDIÉVALES AUX FLEURS Méounes Les Montrieux	Nouveau
Samedi 14 et dimanche 15/08/2010	FÊTE DE LA BIO ET DU NATUREL Correns	Nouveau
Vendredi 20 et dimanche 22/08/2010	LES MÉDIÉVALES Brignoles	
Dimanche 22/08/2010	FÊTE DES VENDANGES Montfort-sur-Argens	
Dimanche 05/09/2010	FOIRE À LA SAUCISSE Le Val	



Dimanche 25 octobre 2009

FÊTE DU COING

Cotignac

Nouveau

33€/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... Départ vers Cotignac en passant par le lac de Carcès.

12H Déjeuner 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.

16H30 Fin des prestations.

MENU INDICATIF 2008 (BIO VÉGÉTARIEN)

- Consommé à l'essence de coing façon Germiny.
- Terrine de coings aux champignons de Paris.
- Curry aux coings et pilaf de riz au gingembre.
- Charlotte pommes et coings au caramel.
- Hors boissons: le vin de Cotignac issu de l'agriculture biologique sera vendu au verre ou à la bouteille sur place.

Le prix comprend: la visite guidée du Château de Vins (par un guide du château), le déjeuner (hors boissons). Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Option: déjeuner dans un restaurant, boissons comprises: nous consulter.

Dimanche 25 octobre 2009

FÊTE DE LA CHÂTAIGNE ET PRODUITS

DU TERROIR Camps La Source

36€/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 II^e, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

12H30 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 châtaignes, confitures de marron et autres, miel, nougat, huile d'olive, vin...

17H Fin des prestations.

MENU INDICATIF 2008

- 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 au marron de Collobrière 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 de Brignoles (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises). Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Les Journées en Fêtes

Sam. 14 ou dim. 15 novembre 2009

FOIRE AUX SANTONS

Saint Maximin La Sainte Baume

29€ /pers.



10 H Ollières. Vous découvrirez un **château privé du XVII^e qui retrace 1000 ans d'histoire**. Remparts médiévaux, jardins à la française, terrasses suspendues, salle de bal somptueuse, salons classiques, chapelle. Fin de la visite par une **dégustation des vins** du domaine.

13 H Déjeuner dans une Ferme-auberge à Ollières.

15 H Saint Maximin. **Visite de la plus importante Foire aux Santons du Var**, 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.

17 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Tarte provençale ou terrine de saumon et fenouil en gelée ou caillette au genièvre.
- Osso Bucco, riz, tomate provençale et fagot de haricots ou pieds & paquets maison et pommes vapeur ou mijotée de lapin du domaine aux olives façon grand-mère ou poulet fermier du domaine et tian de légumes.
- Flan aux œufs maison ou poêlée de pommes caramélisées et gratinées au four ou cake aux fruits et crème anglaise.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

Le prix comprend : la visite guidée du Château d'Ollières (par le châtelain), le déjeuner (boissons comprises). Les animations de la Foire sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Dimanche 20 décembre 2009

MARCHÉ DE NOËL

Saint Maximin La Sainte Baume

26€ /pers.



10 H Le Val. Visite guidée du **village des Santons**. Avec l'atelier du santonnier, le musée du santon, la grande crèche provençale animée et flânerie au jardin des Fleurs et des Arômes.

12 H Déjeuner dans un restaurant à Brignoles.

14H30 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, au son des parades de Noël.

16H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir accompagné de ses amuse-bouches.
- Brioché de saumon servi avec son jus de roche ou terrine de lièvre aux noisettes.
- Gardianne de taureau accompagnée de sa polenta aux olives ou bourride de filet de rascasse et sa garniture.
- Granité au romarin au marc de Provence façon Vieux Pressoir.
- Profiteroles au chocolat ou jalousie aux poires.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

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

Jeudi 24 décembre 2009

CÉLÉBRATION DES TRADITIONS DE NOËL Le Val

26€ /pers.



10 H 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 provençal de Noël, dans la salle du village au Val.

15H30 Le Val. **Visite commentée** avec le **Musée du Santon**, le **chemin des crèches**, l'**atelier du santonnier** et découverte de la table de Noël avec **dégustation des 13 desserts**.

17H30 Fin des prestations.

MENU PROVENÇAL DE NOËL 2009

- Apéritif avec pissaladière La Paracolière.
- Salade des Gorguettes (foie gras, noix, pommes, figue, vinaigrette à l'échalote).
- Croustade "O'Val" en sauce suprême.
- Manchon de canard confit aux pitchoulines, poêlée méridionale et son estouffé gari.
- Assiette du berger.
- Nid-d'abeilles aux amandes et son coulis de fruits rouges.
- Café et vin.

Le prix comprend : la visite guidée du Val (par un guide-conférencier), les dégustations de miel et des 13 desserts, le déjeuner de Noël (salle avec traiteur), la visite de Cotignac est libre. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Dimanche 17 janvier 2010

FÊTE DES TRIPETTES

Barjols

26€ /pers.



9H30 Barjols. **Découverte de la fête des Tripettes**, un grand moment de folklore traditionnel! Les **fifres 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 avec la **promenade du boeuf**.

12H30 Déjeuner dans un restaurant à Pontevès.

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

16 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir.
- Salade de chèvre chaud ou assiette des Bessillons ou tarte aux blettes et aux épinards.
- Daube façon Grand-mère ou filet mignon de porc à la crème d'ail ou tête de veau ravigote.
- Garniture de légumes, riz ou pomme de terre.
- Tarte aux fruits ou nougat glacé maison ou crème caramel.
- 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.

Les Journées en Fêtes

Dimanche 31 janvier 2010
FÊTE DE LA SAINT VINCENT
Saint Maximin La Sainte Baume

30€/pers.



10H Brue Auriac. Visite guidée de ce village créé de toutes pièces au XVIII^e par un amateur 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.

12H30 Déjeuner dans un restaurant à Saint Maximin.

14H30 Animations dans le cadre prestigieux du Couvent Royal. Dégustation et vente de vins de toutes les appellations du Var, initiation à la dégustation, vente de produits du terroir... Vous prenez votre verre à l'entrée et vous pouvez déguster à volonté !

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 gardianisme de taureau, tagliatelles ou tranche de rôti de porc farcie aux pruneaux.
- Bavarois à la framboise ou soufflet 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 Brue Auriac (par un guide-conférencier), le déjeuner (boissons comprises), le verre à dégustation. Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.

Dimanche 18 avril 2010
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^e 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...), et 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^e tombeau de la chrétienté. Vous serez aidé par un livret amusant truffé d'énigmes à découvrir sur ce site prestigieux.

16H30 Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Kir.
- Terrine de légumes à la provençale ou terrine forestière et ses crudités ou cassolette de moules à la Provençale ou salade de saumon mariné à l'aneth.
- Bavette grillée ou sauce champignons des bois et sa garniture ou alouettes sans tête à l'ancienne ou pieds et paquets maison ou steak de thon grillé ou à la crème de fenouil et sa garniture.
- Faisselle nature ou au coulis de framboise ou crème caramel ou baba au rhum chantilly.
- 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.

Dimanche 16 mai 2010
FÊTE DE L'ÂNE
La Roquebrussanne

Nouveau

27€/pers.



10H 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.

12H15 Déjeuner dans un restaurant à Méounes.

14H30 La Roquebrussanne. Découverte de la Fête de l'Âne. Marché artisanal et foire aux plants, maréchalerie, dentiste équin, tonte, animation musicale, promenades à dos-d'âne, vieux métiers. Mais surtout défilé des ânes bâtés et attelages, concours de beauté, parcours de maniabilité, démonstration de labour...

17H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- 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 tomate cerise.
- AUTOMNE / HIVER
- Rosé pêche.
 - Cannelone de chèvre frais sur croûton au concassé de tomates ou terrine de lapin sucrée-salée aux noisettes, son buisson de mesclun.
 - Magret de canard à l'orange et lasagnes de légumes ou dos de saumon au pistou, riz basmati et tomate cerise.
 - Mille-feuille de crème de marron, glace châtaigne ou tiramisu arabe.
 - 1/4 de vin AOC et café.
 - Fromage en supplément : 2 € / pers.

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

Samedi 22 et dimanche 23 mai 2010
LES MÉDIÉVALES AUX FLEURS
Méounes Les Montrieux

Nouveau

27€/pers.



10H30 La Roquebrussanne. Visite commentée du Jardin d'Élie, crée par un paysan visionnaire. 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 La Roquebrussanne.

14H30 Méounes. Promenade au gré des Médiévales aux Fleurs. Cette année, la seule manifestation à thème médiéval féerique portera sur le carnaval. Plusieurs troupes de comédiens animeront les rues de personnages fantastiques, marché artisanal, démonstration de métiers anciens, tavernes à thème...

IDÉE MENU

- Kir pêche de vigne.
- Salade paysanne.
- Sauté de porc à la provençale et sa garniture.
- Soufflé glacé au Grand Marnier.
- 1/4 de vin AOC et café.
- Fromage en supplément : 2 € / pers.

Le prix comprend : la visite guidée du Jardin d'Élie (par une animatrice-jardinière), le déjeuner (boissons comprises). Les animations de la Fête sont libres. Base 20 personnes. 1 gratuité pour 20 payants.



Les Journées en Fêtes

Samedi 14 et dimanche 15 août 2010
FÊTE DU BIO ET DU NATUREL

Correns

Nouveau

26€ /pers.



10 H 30 Brignoles. **Visite commentée et dégustation de vin** dans un domaine converti à l'agriculture biologique.

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

14 H 30 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.

16 H 30 Fin des prestations

IDÉE MENU

- Apéritif maison.
- Tian de légumes au chèvre & pesto à la genovese ou bavarois de saumon & crème de concombres.
- Épaule d'agneau farcie à la lavande et olives noires & légumes du moment ou queue de lotte à la crème de lard & risotto aux courgettes.
- Entremets aux fruits de saison ou 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.

Du vend. 20 au dim. 22 août 2010
LES MÉDIÉVALES

Brignoles

27€ /pers.



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

12 H 30 **Déjeuner dans la cave voûtée** d'un restaurant à Montfort.

14 H 30 Brignoles. Temps libre pour découvrir **les médiévales** 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.

17 H Fin des prestations.

IDÉE MENU

- Apéritif maison.
- Feuilleté de Saint Jacques et de crevettes ou mesclun aux copeaux de parmesan ou assiette de jambon cru.
- Croustillant de poisson à l'huile d'olive ou rôti de porc au jus d'ail ou aumônière de daube de bœuf.
- Tarte tatin ou brownie et sa crème anglaise ou pana cotta aux fruits rouges.
- 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 22 août 2010
FÊTE DES VENDANGES

Montfort-sur-Argens

23€ /pers.



10 H 30 Carcès. **Visite guidée par un Félibre du village** et de son cœur médiéval.

12 H 30 **Aïoli monstre en plein air** à Montfort. On vous remettra un verre à dégustation pour goûter aux vins du cru pendant la fête.

14 H 30 Montfort. **Découverte de la Fête des Vendanges**, une de nos belles et chaleureuses fêtes estivales à la gloire du nectar de Bacchus et des produits du terroir. **Vendanges à l'ancienne et pressurage** en public pour la préparation de la cuvée 2010. Le **Décathliron**: jeux d'antan, débouchage de bouteilles, roulé de barriques, porté de banaston... Animations, groupes folkloriques, fanfares, villageois en tenue traditionnelle de vendangeurs.

17 H Fin des prestations.

MENU INDICATIF 2009

- Aïoli avec morue, bulots, légumes, œuf dur.
- Salade et fromage.
- Salade de fruits frais.
- Café.
- Service à l'assiette.

Le prix comprend: la visite guidée de Carcès (par un félibre), l'aïoli 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 5 septembre 2010
FOIRE À LA SAUCISSE

Le Val

25€ /pers.



9 H 30 Le Val. Découverte de la Foire à la saucisse: **cérémonie bachique**, **Grand Messe** de la St-Antoine, puis **procession des cochons rôtis**.

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

15 H 30 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.

17 H 30 Fin des prestations.

MENU INDICATIF 2009

- Caillette du Val.
- Saucisses et boudins au lard et salade de lentilles vertes AOC du Puy.
- Carré de porc à la provençale et pommes persillées.
- Salade sauvage et fromage.
- Dessert surprise.
- 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

22€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

18€/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 Votre guidage Durée
Tous les jours Guide conférencier 2h + crèche 30 mn

Découverte du circuit des 33 fontaines et 12 lavoirs, de la collégiale du XI^e siècle et de l'histoire des célèbres tanneries. Visite de la crèche animée, reconstitution miniature du village de Barjols sur 70 m² d'exposition dans une grotte naturelle.

Brignoles LA VILLE HISTORIQUE ET LE PALAIS DES COMTES DE PROVENCE

6€/pers.



Validité Votre guidage Durée
Du merc. au dim. Guide conférencier 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 II^e, la reconstitution de la mine de Bauxite et d'une cuisine provençale.

Brue Auriac UNE CITÉ UTOPIQUE

4€/pers.



Validité Votre guidage Durée
Tous les jours Guide conférencier 2 h

Visite guidée de ce village créé de toutes pièces au XVIII^e par un amateur 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.

Carcès UN VILLAGE PROVENÇAL SOUS LE "MISTRAL"

3€10/pers.



Validité Votre guidage Durée
Tous les jours Félibre 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^e, porte du Roy.

Correns LE 1^{ER} VILLAGE "BIO" DE FRANCE

4€50/pers.



Validité Votre guidage Durée
Tous les jours Guide local 2 h 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 LE SANCTUAIRE NOTRE DAME DE GRÂCE

Gratuit



Validité Votre guidage Durée
Tous les jours Guide local 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.

Cotignac UN VILLAGE DE CARACTÈRE ET SON MAJESTUEUX ROCHER

3€/pers.



Validité Votre guidage Durée
Du mardi au samedi Guide local 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.



Les Visites Guidées à la Carte

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...

La Celle L'ABBAYE ROYALE

2€30/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide local** Durée **45 mn**

À l'origine monastère de femmes, il figure parmi les monuments de Provence les plus anciens. Vous y admirerez le cloître, la chapelle et la salle du chapitre. Il fut fermé au XVII^e siècle suite à l'attitude libertine de ses jeunes religieuses...

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".

Le Val LE VILLAGE DES SANTONS

5€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **3 h**

Visite des rues typiques du village et de l'église romane du XI^e 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.

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^e): 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.

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 fânerez 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.

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^e, anciens remparts, porte à herse...).

Ollières VISITE EXCLUSIVE D'UN CHÂTEAU PRIVÉ

6€/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Châtelain** Durée **2 h 30**

Vous découvrirez un château du XVII^e qui retrace 1000 ans d'histoire à travers les remparts médiévaux, les jardins à la française, les terrasses suspendues et le cèdre tricentenaire. À l'intérieur du château, salle de bal somptueuse, salons classiques, chapelle. Fin de la visite par une dégustation des vins du domaine.

Pontevès LE VILLAGE PERCHÉ ET LES VESTIGES DE SON CHÂTEAU

3€10/pers.



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** 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.

Saint Maximin la Ste Baume CHEF-D'ŒUVRE GOTHIQUE 3^e 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^e tombeau de la chrétienté et plus grand édifice gothique de Provence. Édifiée au XIII^e, 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.



Tourves LE CHÂTEAU DU COMTE DE VALBELLE

4€/pers.



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

C'est l'histoire du Comte de Valbelle, lieutenant de Louis XVI, et de son château qui fût l'un des plus beaux de Provence. À voir: l'esplanade, les vestiges du château et des écuries la colonnade classée Monument Historique et l'obélisque monumental.

Varages LE MUSÉE DES FAÏENCES ET LES ATELIERS DES ARTISANS FAÏENCIERS

2€50/pers.



Validité **Tous les jours de fév. à déc.** 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 **Guide 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...

En Provence Verte - Bus Tour ST MAXIMIN ET LES VILLAGES PERCHÉS

4€/pers.

Nouveau



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h 15**

Départ de St Maximin vers Varages en passant par Brue Auriac. Arrêt à Varages, célèbre pour sa tradition de la faïencerie. Au choix: visite du Musée des Faïences (payant en supplément) ou visite du village. Route vers St Martin de Pallières avec arrêt autour de son magnifique château aux tours crénelées. Retour vers St Maximin par Seillons Source d'Argens. Possibilité de visite de 30 mn de la basilique de St Maximin à la place de l'arrêt à St Martin de Pallières.

En Provence Verte - Bus Tour CHÂTEAUX ET COMTÉ DE PROVENCE

4€/pers.

Nouveau



Validité **Tous les jours** Votre guidage **Guide conférencier** Durée **2 h 15**

Départ de Brignoles vers Entrecasteaux en passant par les lacs de Vins et de Carcès. Tour extérieur de 30 mn autour du majestueux Château d'Entrecasteaux et de son jardin à la française. Puis temps libre dans le village de caractère et de charme de Cotignac avec sa célèbre falaise de tuf. Retour vers Brignoles en passant par Montfort, ancienne commanderie templière.

En Provence Verte TERRE DE VIGNOBLES

3€/pers.

Validité **Tous les jours** Votre guidage **Viticulteur** Durée **1 h**

Au cours de vos excursions, nous pouvons aussi inclure une visite à la découverte de nos cépages. Nos viticulteurs vous accompagnent dans leurs caves où ils vous feront apprécier leur délicieux nectar, accompagné de spécialités régionales (tapenade, anchoïade...).

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 taxe d'embarquement, 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-dessus.
- 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 noms, 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 différentes, 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 préjudice 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; y venant 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 préjudice 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 supportée 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 préjudice 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.



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	Gènes	Genève	Londres
	1 285 km	543 km	1 084 km	1 047 km	319 km	508 km	1 227 km

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 37 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



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

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.



Office
Intercommunal
de Tourisme