

PROVENCE

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE - Club Belambra "Le Domaine de Mousquety"

Découvrez tous les trésors de la Provence et du Luberon et ressourcez-vous dans ce Club au cadre enchanteur.



SOMMAIRE

01 HÉBERGEMENT	P.3	04 RESTAURATION	P.6
02 ÉQUIPEMENTS	P.4	05 BAR	P.9
03 ANIMATIONS	P.5	06 INFOS PRATIQUES	P.10



VOTRE CLUB

- Un château au **charme unique** situé dans son parc de 22 hectares **traversé par la Sorgue**
- Un cadre de vie offrant **quiétude et convivialité**
- L'Isle-sur-la-Sorgue, **petite Venise** provençale
- Un point de départ idéal pour découvrir **Gordes**, Roussillon, l'Abbaye de Sénanque...
- Randonnées, golf et **panoramas d'exception**




Visite virtuelle
 Découvrir en images
www.belambra.fr

LES RICHESSES DE LA RÉGION

Vous profiterez de la douceur de la Provence, avec à proximité :

- L'Isle sur la Sorgue : son marché, ses roues à aubes, ses antiquaires ...
- Fontaine de Vaucluse et sa célèbre fontaine d'où surgit la Sorgue
- Avignon et le Palais des Papes
- Arles et ses arènes
- Aix-en-Provence et le cours Mirabeau
- Les Baux de Provence, Gordes, classé parmi les plus beaux villages de France, Roussillon et ses carrières d'ocres
- Nombreuses activités à proximité : challenges sportifs, balades en buggy, golf...
- Une région aux traditions gastronomiques généreuses : à base de produits simples et frais, elle s'enrichit des herbes des collines : thym, origan, sarriette, romarin, fenouil et farigoulette qui mettent en valeur les produits de la mer, la viande d'agneau, le gibier, les fromages de chèvre et la palette infinie des légumes... On ne saurait s'en lasser !



Dans un magnifique parc de 22 hectares, 140 chambres réparties dans des petits bâtiments ou des maisonnettes.

CHAQUE CHAMBRE EST ÉQUIPÉ DE :

- Salle de bain avec douche ou baignoire, toilettes
- Sèche-cheveux
- Télévision
- Mini-réfrigérateur

FORMULE DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE :

Vous bénéficiez de l'**hébergement double** : 2 personnes par chambre.

Vous avez également la possibilité d'hébergement en chambre individuelle, triple et quadruple.

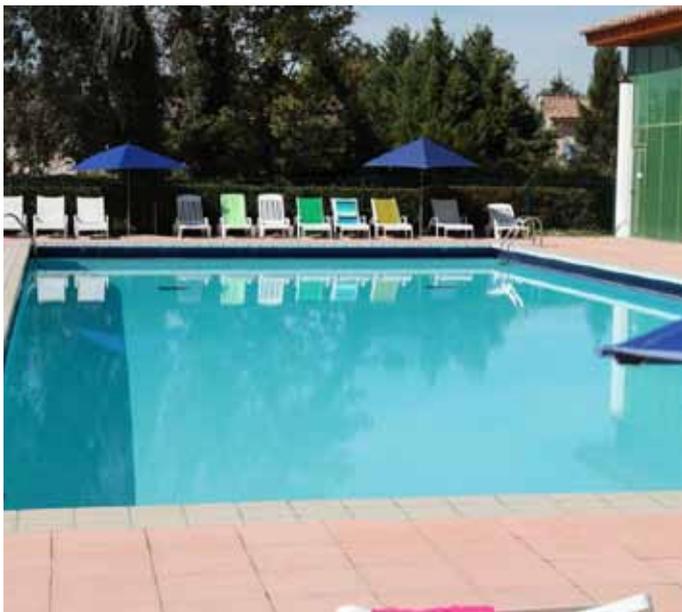
Vous bénéficiez du **Service Plus** : lits faits à l'arrivée, linge de toilette fourni et ménage de départ (prestations renouvelées en milieu de séjour, si vous restez plus de 7 nuits).

A demander en option (nous consulter) : **Service Hôtelier** (ménage, lits refaits, linge de toilette renouvelé).

Bon à savoir : logements non-fumeur



02 ÉQUIPEMENTS



ÉQUIPEMENTS

- Espace WiFi payant
- 2 salles de restaurants avec terrasse et vue sur les Monts du Vaucluse (la salle « Le Provençal » de 200 couverts avec terrasse de 70 couverts ouverte selon météo et la salle « Le Cirque » de 70 couverts)
- Bar avec terrasse donnant sur le parc
- Piscine chauffée d'avril à octobre
- Terrain de multisports
- Terrain de pétanque
- 2 courts de tennis

SALLES

Il est également possible de louer des salles (nous consulter)

12 salles en location, dont une plénière de 500 places

- Théâtre du Moulin : salle de 500 m², 500 personnes en conférence (catégorie A)
- Salle Palace : salle de 150 m², 150 personnes en conférence, 110 personnes en classe (catégorie B)
- Salle Saumane : salle de 82 m², 50 personnes en conférence, 38 personnes en classe (catégorie C)
- Salon Camargue: salle de 72 m², 50 personnes en conférence, 38 personnes en classe (catégorie C)
- Salle Parquet : salle de 72 m², 50 personnes en conférence, 38 personnes en classe (catégorie C)
- Salon Alpilles : salle de 72 m², 50 personnes en conférence, 38 personnes en classe (catégorie D)
- Salon d'Honneur : salle de 66 m², 50 personnes en conférence, 36 personnes en classe (catégorie C)
- Salon Camargue n°2 : salle de 40 m², 35 personnes en conférence, 35 personnes en classe (catégorie D)
- Salon Lubéron: salle de 45 m², 30 personnes en conférence, 20 personnes en classe (catégorie D)
- Salon Méditerranée : salle de 30 m², 25 personnes en conférence, 18 personnes en classe (catégorie D)
- Salon Roussillon: salle de 30 m², 20 personnes en conférence, 16 personnes en classe (catégorie D)
- Salon Lubéron n°2 : salle de 28 m², 20 personnes en conférence, 14 personnes en classe (catégorie E)

Configuration « Conférence » = avec chaises uniquement

Configuration « Classe » = avec tables et chaise

03 ANIMATIONS



Parce que votre séjour est aussi l'occasion de découvrir de nouvelles activités à partager ensemble, nous vous proposons **chaque soir des animations festives et chaleureuses** : jeux et tournois, soirée dansante, ambiance musicale, apéritifs animés, cinéma... **des exclusivités Belambra !**

DES SOIREEES ANIMEES

Afin de rythmer votre séjour, nous vous proposons chaque soir l'une des soirées suivantes :

- **Une soirée dansante** : Partagez le temps d'une soirée les succès d'hier et d'aujourd'hui adaptés à votre groupe.
- **Une soirée jeu** : Amusez-vous en équipe en répondant à des questions de musique, cinéma...
- **Une soirée Loto** : Pariez sur les bons numéros lors de cette soirée incontournable !
- **Une soirée tournois ou soirée karaoké** : Défiiez vos amis lors de tournois : tarot, belote, pétanque nocturne... ou prenez le micro le temps d'une chanson.
- **Une soirée cinéma** : Une sélection des meilleurs films du moment pour votre plus grand plaisir.

Pour les séjours semaine, une ou deux soirées dansantes et une soirée jeu sont garanties durant le séjour.

Pour les séjours week-end, une soirée dansante est garantie le samedi soir.

DES SOIREEES A LA CARTE

Et pour compléter le tout, **des soirées en option** :

- **Soirée dansante** (durée 3h) : 724 €
- **Soirées à thème** sur demande (cubaine, brésilienne, jazz, magie...)
- **Soirée régionale** (groupe folklorique qui à travers chants, danses et instruments fait revivre les traditions et métiers d'autrefois) : 623 €

*Heure limite de fin de soirée : 2h du matin
* à titre indicatif*

VOTRE SOIRÉE AU CLUB*

- 17h30** : On commence par un jeu ou un tournoi sportif
- 19h00** : Rendez-vous au bar pour profiter de l'ambiance musicale ou quiz animés...
- 21h00** : On se retrouve à la soirée dansante pour finir la journée en beauté!

GARDERIE ENFANT

Vous avez la possibilité de **pré-réserver des séances de garderie d'enfants**.

Cette option est disponible pour les enfants de 3 à 10 ans. Les séances peuvent être en demi-journée, en journée et en soirée.

- **Séance en demi-journée ou en soirée** (4 heures environ) : 159 € par animateur
- **Séance en journée** (9 heures environ) : 260 € par animateur

Bon à savoir :

- Enfants de 3 à 5 ans : 1 animateur pour 8 enfants
- Enfants de 6 à 10 ans : 1 animateur pour 12 enfants

04 RESTAURATION



Vous trouverez chez Belambra une **restauration soignée et de qualité** : buffets savoureux avec spécialités régionales et dîners à thème.

SÉJOURS EN PENSION COMPLÈTE OU DEMI-PENSION :

- **Pension-complète** : du dîner du jour d'arrivée au déjeuner du jour du départ
- **Demi-pension** : du dîner du jour d'arrivée au petit déjeuner du jour du départ

Le petit déjeuner est servi en buffet, à volonté, pour démarrer la journée par un vrai moment de plaisir.

Exemple de buffet petit déjeuner (à titre indicatif) :

Café, thé, chocolat, jus d'orange, fromage blanc, compote, salade de fruits, céréales, buffet de pains et accompagnements : beurre, confiture, miel...

BON À SAVOIR :

Un supplément sera facturé pour les repas servis en dehors des horaires de service du Club (petit déjeuner avant 7h30*, déjeuner après 14h30*) et pour les heures de services supplémentaires après minuit.

10 à 50 personnes : 109 € TTC / heure

51 à 100 personnes : 190 € TTC / heure

Au-delà de 100 personnes : 308 € TTC / heure

** à titre indicatif*

Les déjeuners et dîners, préparés par les soins de nos chefs, sont servis en buffet à volonté

Exemple de buffet (à titre indicatif)

«Salad Bar» : crudités, maïs, soja, oeuf dur, salade verte, endives, jambon, thon, emmental, mozzarella, melon et pastèque
Salades composées, charcuterie, velouté de légumes

Poulet rôti au thym, gratin de colin et fruits de mer
Grillades (steack haché, côte de porc, seiche à l'ail)
Gratin de courgettes, haricots verts, boulgour, farfalle, frites

Assortiment de fromages / salade verte (au dîner)

Clafoutis aux cerises, fondant au chocolat, cheesecake, salade de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits frais, glaces

Vin (rouge ou rosé) à volonté

Café (au déjeuner)

04 RESTAURATION

Pour vos excursions et randonnées, vous avez la possibilité de prévoir des **paniers-repas frais**, préparés par nos soins (en remplacement d'un repas non pris au restaurant du Club).

Cette prestation est à réserver 15 jours au plus tard avant le séjour.

PANIER-REPAS FRAIS INDIVIDUEL

(fourni dans des sacs isothermes prêtés par le site)

Exemple de panier-repas individuel (à titre indicatif)

Cuisse de poulet rôti accompagnée d'une salade de
pomme de terre
•
En complément : paquet de chips et Babybel
•
En cas : pâtes de fruit
•
Fruit
•
Eau 50 cl / Pain

Bon à savoir :

Le panier-repas frais n'est pas possible le jour du départ, il est remplacé par un panier repas « longue conservation » (comprenant 1 entrée et 1 salade en conserve, 1 chips, 1 dessert, 1 biscuit, 1 barre de céréales, 1 boisson et 1 fruit frais).

FORMULE PIQUE-NIQUE FRAIS À PARTAGER

(repas collectif livré dans des packs isothermes sur le lieu de votre activité)

Exemple de pique-nique à partager (à titre indicatif)

1 sandwich préparé par le snack (jambon-fromage ou
2 fromages)
•
1 paquet de chips
•
1 dessert (compote)
1 biscuit ou 1 barre de céréales (ou chocolatée)
•
Boisson (eau en bouteille)
1 fruit frais
•
Set couverts, assiette, serviette, verre (1 par personne)

Bon à savoir :

Cette formule pique-nique est transportée soit par le client dans son véhicule, soit par nos soins en option payante sur le lieu de l'activité à l'heure du repas.

Pour donner un relief particulier à votre séjour, nous vous proposons en option des **repas Gourmets**, servis à l'assiette. Ces repas seront autant de moments inoubliables.

MENU RÉGIONAL

Supplément de 16.90 € par personne

Exemple de menu régional (à titre indicatif)

Tarte fine niçoise
Ou
Salade de supions

Filet de dorade royale au pistou,
légumes méditerranéens
Ou
Suprême de poulet aux écrevisses,
tian de légumes

Sélection de fromages

Tarte tropézienne
Ou
Crème brûlée à la lavande

MENU DE GALA

Supplément de 22 € par personne

Exemple de menu de Gala (à titre indicatif)

Tartare de saumon et légumes, crème d'avocat
Ou
Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses
Ou
Salade de magret et gésier
•
Pavé de saumon,
fondue de choux chinois et légumes au beurre rouge
Ou
Filet mignon de porc aux pommes et lard,
écrasé de pomme de terre à la graine de moutarde
Ou
Suprême de pintade aux pleurotes,
pommes de terre rôties
•
Sélection de fromages
•
Bavarois exotique
Ou
Tarte tatin
Ou
Sabayon de fruits exotiques
•
Vin AOC rouge et rosé, blanc si poisson
(1 bouteille / 3 personnes)
Eau minérale

Bon à savoir :

Menu unique pour l'ensemble des participants,
à composer selon les propositions ci-dessus.
Le choix d'un menu doit être communiqué 15 jours au plus tard
avant le séjour.

Nous consulter pour de plus amples informations.



Pour agrémenter votre séjour et partager des **moments conviviaux**, nous vous proposons un **large choix d'apéritifs**.

APÉRITIFS

- Vous avez la **possibilité d'organiser des apéritifs** pour votre groupe :
- **Buffet de cocktails** alcoolisés et non alcoolisés, servis avec toasts au fromage et à la tapenade : 8,90 € le verre
- **Coupe de champagne ou kir royal**, servis avec toasts au fromage et à la tapenade : 8,90 € le verre
- **Kir, sangria ou punch**, servis avec toasts au fromage et à la tapenade : 5,80 € le verre

Bon à savoir :

Un apéritif de Bienvenue vous est **offert** pour tout séjour de 4 nuits minimum en formule demi-pension / pension complète

Autres suggestions sur demande

** à titre indicatif*

APÉRITIFS À THÈME*

Belambra vous propose aussi des **apéritifs à thème** :

- **Apéritif Antillais** : punch servi avec boudins (2 pièces par personne) et accras (2 pièces par personne) : 8,90 € verre
- **Apéritif Marin** : vin blanc servi avec toasts mousse de saumon, anchois marinés et moules à l'escabèche : 8,90 € par verre
- **Apéritif Mexicain** : margarita servie avec guacamole, nachos et wings de poulet (2 pièces par personne) : 11 € par verre
- **Mojito Party** : assortiment de Mojitos (traditionnel, sans alcool, à la fraise) servis avec guacamole, nachos et accras (2 pièces par personne) : 11 € par verre

ACCÈS

Voiture	<ul style="list-style-type: none"> • En provenance du nord : Autoroute A7 sortie Avignon-Sud, direction Cavaillon puis Apt par la D22 et direction Fontaine-de-Vaucluse par la D24 • En provenance du sud : Autoroute A7 sortie Cavaillon et direction Fontaine-de-Vaucluse par la D24 • A partir de Petit Palais, suivre le fléchage « BELAMBRA »
Train	<ul style="list-style-type: none"> • Parking gratuit autocars et voitures au Club
Avion	<ul style="list-style-type: none"> • Gare TGV d'Avignon à 28 km
Distance commerces	<ul style="list-style-type: none"> • Aéroport de Marseille-Marignane à 75 km

Bon à savoir : Belambra organise votre transport : avion, train, autocar (nous consulter)

RENSEIGNEMENTS UTILES

Club ouvert de mi-mars à mi-novembre (autres périodes nous consulter)

Taxe de séjour à régler sur place :

0,98 € / nuit / adulte à partir de 13 ans

Tarif indicatif 2015

Club Belambra

“Le Domaine de Mousquety”
Chemin de Mousquety
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue

04 90 38 70 00
Fax : +33(0)4 90 20 22 29

Office de Tourisme

Place de la Liberté
84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

+33(0)4.90.38.04.78
www.oti-delasorgue.fr
islesurlasorgue@oti-delasorgue.fr

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

0 890 64 05 04 Service 0,35€/min + prix appel

du lundi au vendredi de 9h à 18h

Fax : 01 77 70 94 54

groupes@belambra.fr

Si vous nous appelez de l'étranger :

+33 1 77 70 91 90