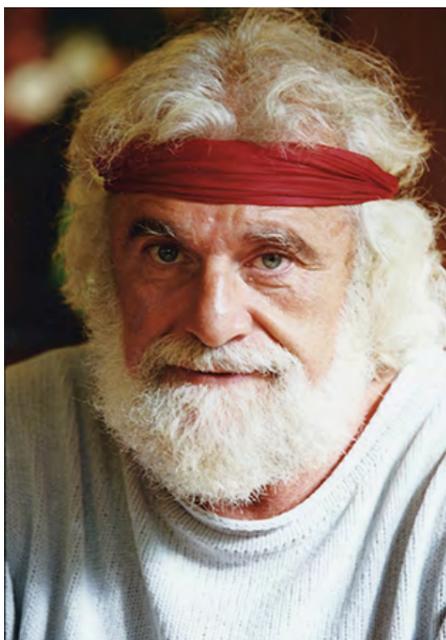


2024



2025

LES Du 18 Octobre au 5 Janvier
RENDEZ-
VOUS
de Fonscolombe



CAUSERIE DE FONSCOLOMBE

-
Vendredi 18 Octobre 2024

Daniel Herrero

vient présenter ses deux livres :
"Le dictionnaire amoureux du rugby
des temps modernes" et "L'attrape rêves"

Ancien joueur de rugby de haut niveau,
professeur à l'Université de Nice, puis
entraîneur prestigieux de Toulon avec
qui il conquiert le titre de champion
de France en 1987, Daniel Herrero
est aujourd'hui chroniqueur à Sud
Radio et au Journal du Dimanche.
Il est l'auteur de plusieurs ouvrages,
dont Le Dictionnaire amoureux du
Rugby (Plon, 2003).

Daniel Herrero n'est pas seulement un
personnage charismatique de l'Ovalie.
Son terrain de jeu privilégié est aussi le
monde, ses sentiers sinueux et galopins.

Il aime en explorer chaque bout de terre.
Il revendique un rhésus social universel.
Rien ne le laisse indifférent, surtout pas
les vivants. Le goût des autres l'enchantent.

De 17h30 à 18h30

Tarif 12€ par personne
(Incluant un verre de vin du domaine)
Gratuit pour les enfants de -12ans

Réservation au 04 42 21 13 13
et via l'adresse électronique :
service-commercial@fonscolombe.com

Oct



RETRAITE POSTNATALE

-
Du 21 au 23 Octobre 2024

Vivez une expérience inoubliable de bien-être et de
complicité avec notre offre Retraite Maman & Bébé.
Un hébergement luxueux de 2 nuits.

7 ateliers animés par des professionnelles qui sauront
vous accompagner dans vos réflexions et vos pratiques.

Un déjeuner partagé entre mamans, dans notre restaurant
Le Temps Suspendu. Accès à toutes les installations du
domaine : parc, spa, court de tennis et salle de jeu pour
enfants. *Conditions Flexibles*

La retraite est à partir de 1675,00 € tout compris par
personne et inclut : deux nuitées en chambre Tradition
avec petit-déjeuner, les 7 ateliers ainsi qu'un déjeuner
commun entre mamans avec un menu adapté au post-
partum.

Information et réservation auprès de la réception :
04 42 21 13 13 - reservation@fonscolombe.com

[Programme](#)



PACKAGE VACANCES DE LA TOUSSAINT

-
Du 21 Octobre au 3 Novembre 2024

Vivez une expérience automnale inédite avec vos enfants
durant votre séjour de la Toussaint au Château avec un
programme d'activités quotidiennes.

DES ACTIVITÉS ENSEMBLE

10h30 : Atelier de créations gourmandes
pour les enfants
16h30 : Découpe de citrouille d'Halloween
17h30 : Projection de dessin animé
18h30 : Création de cocktails avec et sans alcool



SOIRÉE DU 31

Activité spécial "Halloween" déguisement et maquillage

OFFRE SPÉCIAL

Toute réservation d'une nuit à l'hôtel pourra bénéficier
du menu enfant de -12 ans offert durant cette période.

Information et réservation auprès de la réception :
04 42 21 13 13 - reservation@fonscolombe.com





**CAUSERIE
DE FONSCOLOMBE**

Vendredi 1^{er} Novembre 2024
**Conférence Musicale Brassens avec
Michel Pellegrino**

Présentation de la vie de Brassens avec
des extraits des grandes chansons de
Brassens à la guitare et chant

De 17h30 à 18h30
Tarif 12€ par personne
(Incluant un verre de vin du domaine ou
un verre de soft) Gratuit pour les enfants
de -12ans

Réservation au 04 42 21 13 13
et via l'adresse électronique :
service-commercial@fonscolombe.com

**CAUSERIE
DE FONSCOLOMBE**

Vendredi 8 Novembre 2024
Les Bastides Provençales par Barbara Lepecheux

Conférence sur les Bastides Provençales
Barbara est guide-conférencière professionnelle certifiée. Elle
imagine et conduit des visites guidées culturelles, vivantes et
inspirantes autour d'Aix en Provence et dans de nombreux
pays depuis plus de 25 ans.

Diplômée d'un premier et second cycle de l'École du Louvre
en Histoire de l'Art et en Muséologie, ainsi que d'un master en
Anthropologie, elle sait partager avec passion et pédagogie son
amour des arts et des cultures du monde avec des publics variés.

D'enthousiasmantes visites guidées de villes, d'expositions,
de musées, de lieux insolites ou encore de secrètes flâneries en
Provence vous attendent.

De 17h30 à 18h30
Tarif 12€ par personne
(Incluant un verre de vin du domaine ou un verre de soft)
Gratuit pour les enfants de -12ans

Réservation au 04 42 21 13 13
et via l'adresse électronique :
service-commercial@fonscolombe.com



NOV



DINER DES SENS

Samedi 16 novembre 2024 à 19h30
Symphonie Gustative

Au restaurant gastronomique La Table de
l'Orangerie, étoilé au Guide Michelin.
Éveillez votre curiosité et plongez dans
une découverte sensorielle inédite où
vous serez invité à découvrir les mets
préparés par le Chef Marc Fontanne.

Accords mets, vins, boissons chaudes et
eaux inclus.

Menu unique
présence de viande et de poisson
Prix : 180€ par personne

Réservation : The Fork
ou par téléphone au 04 42 21 13 13



**CAUSERIE
DE FONSCOLOMBE**

Vendredi 22 Novembre 2024
**Patrick Zygmanski
présente Chopin**

Conférence musicale sur Chopin avec
Patrick Zygmanski présentation
de la vie de Chopin avec des extraits
de morceaux de Chopin très connus
sur un piano portable.

De 17h30 à 18h30
Tarif 12€ par personne
(Incluant un verre de vin du domaine ou
un verre de soft) Gratuit pour les enfants
de -12ans

Réservation au 04 42 21 13 13
et via l'adresse électronique :
service-commercial@fonscolombe.com



**WEEK-END
RETRAITE YOGA**

Du 22 au 24 Novembre 2024

Rejoignez-nous pour une retraite bien-être
inoubliable au cœur de la Provence, dans
un château du XVIII^{ème} siècle entouré de
vignobles et de jardins luxuriants. Profitez
de 3 jours de détente, de ressourcement et
de découvertes sensorielles dans un cadre
raffiné, alliant luxe et sérénité.

Programme :

Vendredi 22 novembre 2024
16h00 : Arrivée et Check-in au Château
18h00 : Séance de Yoga relaxant
et méditation (1h)
19h15 : Dîner au restaurant "TS",
menu gourmet inclus
21h30 : Atelier d'auto-massage
(30 à 45 min)

Samedi 23 novembre 2024
08h30 : Séance de Yoga dynamique
et énergisant (1h)
09h45 : Petit-déjeuner libre
11h00 : Sophro-dégustation avec les vins du
domaine de Fonscolombe (1h)
12h30 : Déjeuner libre
16h00 : Cérémonie du Cacao Sacré (1h30)
19h15 : Dîner gastronomique végétarien à
"La Table" (menu en 5 temps)

Dimanche 24 novembre 2024
08h30 : Séance de Yoga dynamique (1h)
09h45 : Petit-déjeuner libre
12h00 : Check-out et départ

Tarif :
À partir de 1035,00€ par personne
(Comprenant l'hébergement en chambre
Tradition, toutes les activités de yoga et
bien-être, ainsi que les repas mentionnés).

Réservez dès maintenant pour vivre une
expérience unique de relaxation et d'harmonie
dans un cadre d'exception.

Réservation au 04 42 21 13 13
et via l'adresse électronique :
reservation@fonscolombe.com



CAUSERIE DE FONSCOLOMBE

Vendredi 13 Décembre 2024
Boris Cyrulnik vient présenter son nouveau livre « Les Deux Visages de la Résilience »

Boris Cyrulnik est neuropsychiatre. Il est l'auteur de nombreux ouvrages qui ont tous été des best-sellers dont, récemment, *La nuit, j'écrirai des soleils*. Son ouvrage *Le laboureur et les mangeurs de vent* montre d'après son expérience comment il est possible de "trouver le chemin de la liberté intérieure".

Boris Cyrulnik est connu pour avoir développé le concept de « résilience » (renaître de sa souffrance) dont il s'est inspiré des textes de *John Bowlby*. Les travaux de Boris Cyrulnik portent également sur l'éthologie, la protection de la nature et des animaux.

De 17h30 à 18h30
Tarif 12€ par personne
(Incluant un verre de vin du domaine ou un verre de soft) Gratuit pour les enfants de -12ans

Réservation au 04 42 21 13 13
et via l'adresse électronique :
service-commercial@fonscolombe.com



FÉERIE DE NOËL

Du 13 au 15 décembre 2024
Plongez dans la féerie de Noël au cœur du somptueux Château de Fonscolombe, transformé en un véritable paradis hivernal pour un week-end inoubliable. Restez connecté le programme de ce week-end sera bientôt dévoilé.



DÉJEUNERS & DÎNERS FESTIFS

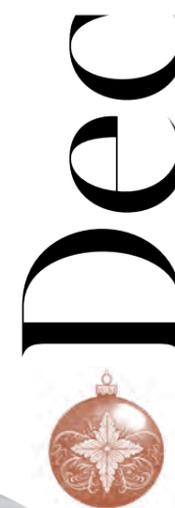
Du 24 décembre au 1^{er} Janvier 2025
Laissez-vous enchanter par les repas festifs dans les restaurants d'exception du Château de Fonscolombe pour célébrer Noël et la Nouvelle Année. Que vous préfériez la cuisine raffinée et étoilée ou une atmosphère plus décontractée, nos chefs vous réservent des expériences gastronomiques inoubliables.

La Table de l'Orangerie – Restaurant étoilé Michelin

Plongez dans un voyage culinaire d'exception avec des menus élaborés par notre chef étoilé, alliant élégance et créativité. Chaque plat est une véritable œuvre d'art, préparée avec des produits de saison et du terroir provençal.

RÉVEILLON DU 24 DÉCEMBRE :
Menu d'exception pour célébrer la magie de Noël autour de mets savoureux et raffinés.

RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE :
Dîner de Saint-Sylvestre étoilé pour accueillir la nouvelle année avec éclat.



Le Temps Suspendu – Restaurant Bistronomique

Pour une expérience plus décontractée, mais tout aussi gourmande, Le Temps Suspendu vous invite à savourer des plats festifs dans une ambiance conviviale. Notre chef revisite les classiques de Noël et du Nouvel An avec une touche bistro, en privilégiant toujours les produits de qualité.

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE :
Un menu gourmand et chaleureux pour une veillée de Noël inoubliable.

DÉJEUNER DU 25 DÉCEMBRE :
Un repas de fête où la convivialité et les saveurs sont à l'honneur.

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE :
Une soirée festive et gourmande pour célébrer le Nouvel An.

BRUNCH DU 1^{ER} JANVIER :
Un menu réconfortant pour bien débuter l'année.

Les détails des menus et les prix arriveront très prochainement. Attendez-vous à des créations uniques pour célébrer les fêtes de fin d'année dans un cadre enchanteur.

Réservez dès maintenant et offrez-vous un moment exceptionnel autour des tables prestigieuses du Château de Fonscolombe pour ces fêtes de fin d'année !

Tél : 04 42 21 13 13
Email : contact@chateaufonscolombe.com
Site web : www.chateaufonscolombe.com





BRUNCH DE CLÔTURE DES FÊTES AU CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

-
Dimanche 5 Janvier 2025

Restaurant Bistronomique Le Temps Suspendu

Pour célébrer la fin des festivités de fin d'année, le Château de Fonscolombe vous invite à un brunch exceptionnel le 5 janvier au restaurant Le Temps Suspendu. Ce dernier rendez-vous gastronomique de la saison est une occasion parfaite pour prolonger la magie des fêtes dans un cadre raffiné et convivial.

Un Brunch Festif et Gourmand

Notre chef vous proposera un assortiment de mets généreux et créatifs, préparés avec des produits de qualité, inspirés des saveurs de la Provence et des fêtes de fin d'année. Que vous soyez amateur de sucré, de salé, ou des deux, ce brunch bistronomique promet de régaler tous les palais ! Les détails du menu seront dévoilés très prochainement, avec des surprises culinaires qui feront de ce brunch un moment unique.

Tarifs :

Les prix des menus seront communiqués sous peu. Restez à l'affût pour découvrir une formule gourmande à ne pas manquer. Réservez dès maintenant pour clore la saison des fêtes en beauté au Château de Fonscolombe !

Tél : 04 42 21 13 13

contact@chateaufonscolombe.com

www.chateaufonscolombe.com

Jan



UNE MAISON 2L COLLECTION

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE

Route de Saint-Canadet, 13610, Le Puy-Sainte-Réparate · +33 (0)4 42 21 13 13
service-commercial@fonscolombe.com · www.fonscolombe.fr

