



LE DOMAINE DE CAPELONGUE SONNE LES CLOCHES DE PÂQUES !



FORFAITS PÂQUES VALABLES
DURANT TOUT LE MOIS D'AVRIL 2012

SÉJOUR

« AU TEMPS DES CERISIERS »,
Côté Bastide de Capelongue

Il comprend :

- Trois nuits au Domaine de Capelongue (4^{ème} nuit offerte)
- Le petit déjeuner continental offert
- Un dîner gastronomique au Restaurant Edouard Loubet

- Un déjeuner léger d'Edouard Loubet
- Un pique-nique ou salade de La Bastide, lors de votre départ
- Le Livre "6 Saisons en Luberon" d'Edouard Loubet offert

TARIF DU SÉJOUR :

535€ PAR PERSONNE, EN CHAMBRE CHARME
670€ PAR PERSONNE, EN CHAMBRE SUPÉRIEURE & LUXE

Au Domaine de Capelongue, durant tous le mois d'avril, l'honneur est au chocolat ! Lors d'un séjour à la Bastide de Capelongue, affiliée Relais & Châteaux, ou à la Ferme de Capelongue, demeure d'hôtes de prestige, partez à la découverte des œufs en chocolat sous les douces senteurs provençales.

Puis, le temps d'un dîner savoureux, la cuisine d'Edouard Loubet, élu Cuisinier de l'année 2011 chez Gault Millau et doublement étoilé au guide Michelin, ravira les papilles des gourmets.

Entre viennoiseries, panier gourmand et pique-nique, une escapade gourmande pour petits et grands !





SÉJOUR

« AU TEMPS DES CERISIERS »,
Côté Ferme de Capelongue

Il comprend :

- Cinq à sept nuits au Domaine de Capelongue en appartement
- Le séjour de location en Demeure d'Hôtes
- La livraison des viennoiseries tous les matins
- Un panier d'accueil gourmand offert
- Le Livre "6 Saisons en Luberon" d'Edouard Loubet offert

TARIF DU SÉJOUR :

695 € EN APPARTEMENT STUDIO (2 PERSONNES)

895 € EN APPARTEMENT MEZZANINE (2/4 PERS.)

1 095 € EN APPARTEMENT PIGEONNIER (4 PERS.)

FORFAITS HORS BOISSONS ET EXTRAS.



A PROPOS DU DOMAINE DE CAPELONGUE :

Au cœur d'un parc de 5 hectares, le Domaine de Capelongue invite à la détente et au dépaysement sur les terres provençales. Une ode à l'art de vivre teintée d'élégance et de confort contemporain où se côtoient harmonieusement le bassin de nage, le potager et les Monts du Lubéron. Le Domaine de Capelongue est une réelle entreprise familiale où chacun exprime ses talents. Edouard Loubet, doublement étoilé au guide Michelin propose dans son restaurant gastronomique des saveurs uniques et authentiques agrémentées de ses vins. Sa mère ainsi que sa femme Isabelle réalisent la décoration alliant chic et contemporain. Toutes deux reçoivent leurs visiteurs avec convivialité dans leur domaine au sein de deux demeures aux charmes différents : La Bastide de Capelongue, une ancienne bâtisse provençale perchée sur la colline de Bonnieux-en-Provence, et juste en face La Ferme de Capelongue, une demeure d'hôtes de haut standing offrant calme et sérénité.

INFORMATIONS/RÉSERVATIONS : DOMAINE DE CAPELONGUE
Les Claparèdes - Chemin des Cabanes - 84480 Bonnieux-en-Provence
Tel : 04 90 75 89 78 - www.capelongue.com - Email : reservation@capelongue.com

CONTACT PRESSE : NATHALIE THIBAUT - Tel : 01 48 88 08 37 - Port : 06 09 02 75 95
86, rue Jouffroy d'Abbans - 75017 PARIS - Email : nathalie@nathaliethibaut.com