



Château de
Massifan

WEEK-END DE
PÂQUES

21 & 22 AVRIL 2019



CHASSE AUX ŒUFS DANS LE PARC ET BRUNCH DE PÂQUES

DIMANCHE 21 AVRIL 2019 À 11H30

50€ par adulte / 24€ par enfant de moins de 12 ans / Gratuit pour les moins de 4 ans

Cakes maison et viennoiseries bio
Assortiment de terrines et charcuterie, œufs brouillés,
taboulé de quinoa aux petits légumes printaniers, salade bar, jus de légumes detox...
Atelier découpe : saumon fumé et jambon cru
Agneau mijoté en cocotte et risotto de petit épautre
Fromages frais et affinés
Salade de fruits, éclairs au chocolat, tarte aux fruits
Boissons chaudes et jus de fruits.

DÉJEUNER GASTRONOMIQUE DE PÂQUES

LUNDI 22 AVRIL 2019

56€ par personne

Parmentier aux oursins
Asperges aux morilles, crumble croustillant parmesan
Agneau de lait confit aux herbes, cube de polenta croustillant, cœur coulant à l'ail
doux, jus de thym, citron et menthe fraîche, petits pois et carottes de printemps
Choc oeuf
Douceur acidulée

SÉJOUR WEEK-END

DISPONIBLE LE SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 AVRIL 2019

A partir de 290€ pour 2 personnes / 470€ pour 2 adultes et 2 enfants

Nuit en chambre double ou quadruple
Petits déjeuners buffet
Chasse aux œufs et brunch **ou** déjeuner de Pâques
Visite de la ferme du Verdoulet et dégustation de fromages de chèvre frais.

Renseignements et réservations au 04 90 40 64 51
ou contact@chateaudemassillan.fr

Un numero de carte bancaire valide vous sera demandé pour toute reservation
à l'hotel ou au restaurant. Toute reservation devient ferme et définitive à partir
du 15 avril 2019.

ART DE VIVRE BIO  ÉCO-RESPONSABLE
EN PROVENCE

CHÂTEAU HÔTEL • RESTAURANT GASTRONOMIQUE • ATELIER CULINAIRE • SÉMINAIRES • ÉVÉNEMENTS
730, Chemin de Massillan - 84100 Uchaux - Tél 04 90 40 64 51 - www.chateaudemassillan.fr  

AGENCE-LABONNEETOILE © PHOTOS : VIRGINIE OVESSIAN - UNSPLASH - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.