



CLUB SUISSE DE MONACO

## « Voyage culturel et gastronomique dans le Var » Weekend du 20 au 21 octobre 2007

### Programme

#### Samedi

09h30 Départ Monte-Carlo Arrêt de Bus : Avenue de la Costa (Crédit Suisse / Barclays Bank)

11h15 Arrivée à Fayence Visite libre du Village  
[www.paysdefayence.com](http://www.paysdefayence.com)

13h00 Déjeuner « La table d'Yves » Restaurant Fayence  
[www.latabledyves.com](http://www.latabledyves.com)

16h00 Les Arcs-sur-Argens Visite de la Chapelle Sainte Roseline : monument classé du XI<sup>e</sup> siècle

17h30 Arrivée à Lorgues Hôtel « Château de Berne » avec son domaine viticole  
[www.chateauberne.com](http://www.chateauberne.com) Téléphone +33 494 60 43 60

20h30 Dîner Restaurant Hôtel Château de Berne

#### Dimanche

-10h00 Petit déjeuner

10h30 Départ

11h00 Les Arcs-sur-Argens Visite et dégustation « Château Font du Broc » avec son oliveraie  
[www.chateau-fontdubroc.com](http://www.chateau-fontdubroc.com)

13h00 Déjeuner « Le Relais des Moines » Restaurant Les Arcs-sur-Argens

15h00 Départ arrivée prévue à Monte-Carlo vers 17h00

**Inscrivez-vous en renvoyant le talon-réponse ci-joint à :**

M. Philippe Ragaz, EFG Bank Villa Les Aigles, 15 Avenue d'Ostende, 98000 Monaco.

**Attention : le nombre de places étant limité, veuillez vous inscrire le plus vite possible !**

**Pour votre information voici les menus proposés**

**Déjeuner samedi 20 octobre 2007 « La table d'Yves » Restaurant Les-Arcs-sur-Argens**

- Amuse bouche
- Fleurs de courgettes farcies d'un salpicon de homard, courgettes trompettes et mozzarella en vinaigrette de basilic
- St. Pierre de Méditerranée rôti piperade de fenouil et jus de bouillabaisse émulsionné
- Assiette de trois fromages affinés
- Moelleux au chocolat « cuit minute » et crème glacée pistache
- Café et mignardise
- Eau minérale plate et gazeuse
- Vins de Pays du Var : Domaine de Réva en blanc, rosé ou rouge

**Dîner samedi 20 octobre 2007 « Château de Berne » Restaurant Lorgues**

- Mise en bouche
- Le pannequet de Saumon et Saint-Jacques aux légumes du soleil en gelée de tomates, Crème aux pistils de safran
- Risotto de Homard à l'huile de truffe blanche, coupeau de Parmesan
- Pause Provençale
- Filet de Bœuf rôti, crémeux de Foie gras, boulangère de pomme céleri au lard séché
- Sélection du maître fromager et son mesclun de salade
- Assiette du maître chocolatier
- Eau minérale plate et gazeuse
- Vins du « Château terre de Berne »

**Déjeuner dimanche 21 octobre 2007 « Le Relais des Moines » Restaurant Les-Arcs-sur-Argens**

- Menu surprise préparé par son chef Sébastien Sanjou



**Inscription**

**Oui, je participerai au « Voyage culturel et gastronomique dans le Var en Provence »**

Nom, prénom .....  
No de téléphone (impératif) .....  
Accompagné(e) de .....

Chambre double :            Prix tout compris: **€ 415.- par personne**  
Chambre single:            Prix tout compris: **€ 515.-**

Ci-joint ma participation de € ..... par chèque établie à l'ordre du Club Suisse de Monaco.