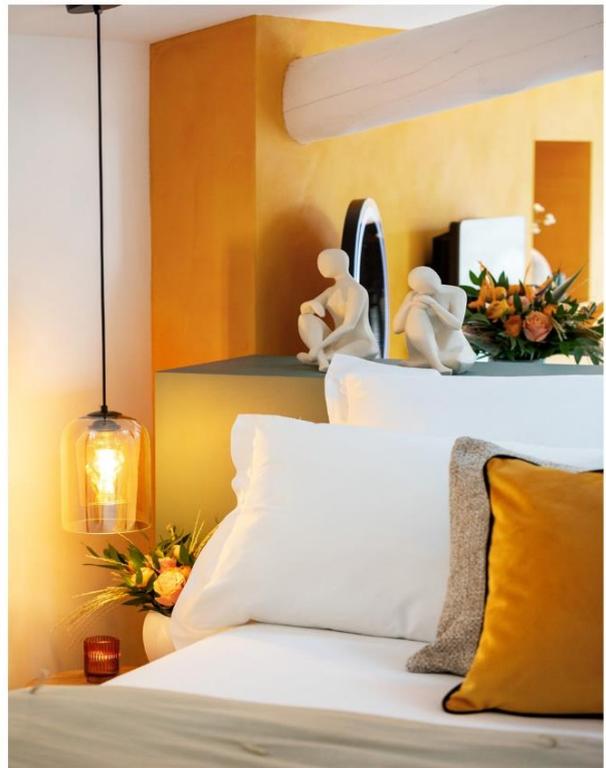


Bienvenue



**LIVRET D'ACCUEIL
POUR BIEN PREPARER
VOTRE SEJOUR**



**La Bastide
DE DAMIEN**

04 42 63 79 08 • 06 23 45 55 87
605 chemin de la Valentine- 13540 Aix-en-Provence



Bonjour !

Afin que votre séjour soit inoubliable il est important de vous faire part avant tout de ce qui fait la spécificité et la renommée de cet établissement.

Notre bastide posée depuis plus de trois siècles sur son écran de nature offre le charme absolu de "**l'AUTHEMATICITE**"

Et même si les petits chemins de traverse au cœur des vignes semblent nous perdre dans la géographie provençale une fois arrivé à destination le luxe se conjugue au présent dans le moindre détail, dans le sur-mesure ,dans la promesse d'un séjour

hors du temps

(et pourtant à deux pas du cœur de la vie Aixoise)

A propos de **LA BASTIDE**



Maison de Famille

2 Lodges
avec jardin privatif

3 suites
avec jardin privatif

Piscine chauffée du
20 mai au 20 septembre,
- Service boissons toute
la journée
- Service déjeuner
(réalisé par Corinne)
autour de la piscine en
saison, ou dans votre
jardin privatif

(carte à consulter sur place)



FEVRIER 2025 nous allons rejoindre le Prestigieux guide
d'**Alain Ducasse** et seront distingués de :

5 clés (demeure d'exception)
1 cuillère (table remarquable)

ARRIVÉE & DÉPART

Les Horaires



VOTRE ARRIVÉE

A PARTIR DE

16H30

Seul sésame vous permettant de pénétrer dans les lieux.

Le portail du domaine ne s'ouvrira pas avant. Sachez que pendant ce temps une équipe s'affaire à la préparation ô combien minutieuse et personnalisée de vos chambres.

Nous ne dérogerons pas à cette règle quel qu'en soit la raison.
En revanche nous serons prêts à vous accueillir jusqu'à 23h30.



VOTRE DÉPART

AU PLUS TARD

11H00

Nous vous demandons de faire un dernier tour avant de quitter votre chambre car tout objet oublié ne sera pas renvoyer.

En revanche nous les gardons à votre disposition lors de votre prochaine visite.



Nous œuvrons à ce que l'organisation soit millimétrée dans le seul but de vous offrir des prestations haut de gamme raison pour laquelle nous vous demandons en retour de respecter simplement quelques règles afin que la magie opère dès votre arrivée.

Quelques **RÈGLES**

01

TAXE DE SEJOUR *(11€/couple/par nuit)*

Dès votre arrivée et après présentation de pièces d'identité il vous sera demandé le règlement en espèces de la taxe de séjour

02

OPTIONS

L'ensemble des options préalablement choisies et confirmées par téléphone devront être réglées en espèces

03

ANIMAUX

Nous adorons les animaux mais ils ne sont pas acceptés lors de votre séjour

04

DENREES ALIMENTAIRES

L'apport de nourriture est proscrit dans le domaine
Nous sommes prêts à régaler vos papilles avec nos délices

05

BORNE DE RECHARGE

Nous regrettons de pouvoir mettre à disposition une borne de recharge pour votre véhicule électrique
Alimentation sur secteur impossible

06

VISITEURS

pour des raisons d'assurance nous accueillons seulement des personnes majeures, et aucun visiteurs



Bien être

MASSAGES DUO l'immanquable du séjour
Expérience apaisante, nous proposons un massage
DUO sur mesure de **1h15** dans la salle de massage
du domaine, un moment de détente et de partage
exceptionnel.
Nos praticiennes expérimentées, vous accueilleront
avec bienveillance et professionnalisme pour une
expérience unique
(À réserver minimum 2 jours avant l'arrivée).

249 €
pour le
couple

Centre certifié

**YON
KA**[®]

CENTRE CERTIFIÉ YONKA
A partir de février 2025
liste des soins à compter de cette date

Décoration **FLORALE**

Ambiance romantique autour du Jacuzzi

Décoration roses et pétales de roses fraîches du jour + bougies, les roses naturelles ont la particularité d'un rendu inimitable, fragiles et délicates les pétales sont détachés de la tige avec soin, Nous disposerons les pétales et les bougies de façon élégante à la hauteur de l'évènement : Emotion assurée.

Un sublime bouquet de roses est délicatement disposé sur le lit.



DECORATION FLORALE

TARIF: 159 €

DECORATION FLORALE D'EXCEPTION

TARIF : 790 €

Petit Déj ! GOURMET

N°1

**FORMULE DE BASE
NON MODIFIABLE**

SERVI POUR
2 PERSONNES MINIMUM
17€/personne
(Tout supplément sera facturé)

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café (grand cru Arabica), Café au lait, Lait chaud (fermier de la Tour de France), Chocolat chaud, Thé (Mariages Frères) vert, noir ou blanc, Infusion Thym ou Verveine
Pain, beurre AOP, Confitures réalisées par nos soins

VIENNOISERIES : Pain au chocolat ou Croissant (maison Delory)

ORANGE PRESSEE à la minute

La formule de base peut-être amélioré avec les options suivantes au choix (servies pour 2 personnes minimum). Il n'est pas possible d'interchanger les suppléments suivants avec la formule de base.

Salade de fruits **8,5 € /pers**

Yaourt Fermier (ferme de la Tour de France) + 1 œuf coque **5 €/pers**

Jambon blanc bio (Charcuterie le pâturage), Fromage (fromagerie Lemarié) **11 € / pers**

N°2

**FORMULE DE BASE
NON MODIFIABLE**

SERVI POUR
2 PERSONNES MINIMUM
30€/personne
(Tout supplément sera facturé)

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café (grand cru Arabica), Café au lait, Lait chaud (fermier de la Tour de France), Chocolat chaud, Thé (Mariages Frères) vert, noir ou blanc, Infusion Thym ou Verveine
Pain, beurre AOP, Confitures réalisées par nos soins

VIENNOISERIES : Pain au chocolat ou Croissant (maison Delory)

SALADE DE FRUITS

ORANGE PRESSEE à la minute

Yaourt Fermier (ferme de la Tour de France)

Jambon blanc bio (Charcuterie le pâturage)

Fromage (fromagerie Lemarié)

1 œuf coque

Option supplémentaire pour
le Petit Déjeuner formule **N°1 et N° 2**

Œufs bio, bacon, salade verte : 15 € /personne (2 personnes minimum)

Suppléments : Espresso 2,5 €, café double 4 €, café au lait 4,5 €,

chocolat chaud 4,5 €, lait chaud ou froid 2 €, Thé 4 €, infusion 3,5 €, dosette café pour machine Nespresso 2 €, miel de lavande 3 €.

Expérience **GOURMANDE**



A déguster dès votre arrivée



charcuterie, tapenade maison, tomates cerises, mozzarella bufala basilic, olives de notre propriété etc..
LES PLANCHES APÉRITIVES PEUVENT-ÊTRE PRÉPARÉES SANS CHARCUTERIES

Tarif : 29€

Expérience CULINAIRE



Dominique Frérard, un Chef talentueux, une gentillesse naturelle et surtout un talent fou !
Ambassadeur des saveurs du Sud, il vous propose une cuisine sincère, simple et généreuse.
Dans sa longue carrière DOMINIQUE FRÉRARD obtiendra 1 étoile dans le guide Michelin, Maître Cuisinier de France il fût le Chef exécutif du restaurant "Les trois Forts" Sofitel Marseille Vieux Port 5 étoiles pendant 28 années.
Il nous fait l'honneur de proposer ses plus fines créations à la carte de notre établissement tout au long de l'année

**Du 16 décembre au 12 janvier
uniquement repas de Noël**



Pour les réservations en dehors de la période des fêtes voir volet " Repas gastronomique "
(carte évolutive selon saison)

Menu

Entrée

saumon 'gravlax',
crème aigrelette aux herbes

Ou

Foie gras de canard cuit au sel de Camargue,
chutney de figues aux épices douces

Plat

Poularde de Bresse, sauce suprême,
truffes noires, risotto croustillant au citron confit

Ou

Queue de homard breton ou langouste, gnocchis,
strates de choux fleur, émulsion iodée

Dessert

Gâteau Signature en forme de rose,
mousse Vanille parfumée à la Rose,
Compotée framboise, myrtille, fraise,
Biscuit madeleine, sablé croustillant

89 € / Pers.

Servi en CHAMBRE pour une PARFAITE INTIMITÉ



Repas **GASTRONOMIQUE**

Entrée :

Saumon Gravlax / Crème aigrette aux herbes
Ou
Foie gras de canard cuit au sel de Camargue
chutney de figues aux épices douces

Plats :

Daube de boeuf provençale, polenta croquante
Ou

Bourride de lotte, mitonnée de fenouil, oignons, poireaux et tomates séchées, bouillon safrané

Dessert :

Gâteau Signature en forme de rose, mousse Vanille parfumée à la Rose,
Compotée framboise, myrtille, fraise, Biscuit madeleine, sablé croustillant

Carte des Vins Disponible sur place. Notre sélection soigneusement élaborée propose des vins exceptionnels, incluant des étiquettes renommées ainsi que des pépites moins connues de qualité remarquable.

MENU

64 € /pers

ENTRÉE / PLAT 59 €

PLAT / DESSERT 44 €/pers



Spiritueux **A DEUX**

CHAMPAGNES :

Champagnes d'un producteur de père en fils que nous avons sélectionné rigoureusement 2 cuvées :

BRUT BLASON VERT : 59 €

Champagne racé, gourmand. Une bouche ample et crémeuse avec une véritable explosion de notes fruitées subtilement relevées par une touche d'agrumes. Fraicheur, finesse et fruité pour ce champagne de toutes les occasions.

CUVÉE PRESTIGE BRUT : 75 €

Champagne avec une belle robe or ambré. Complexité et intensité remarquables avec des notes de fruits secs légèrement boisés. L'assemblage laisse l'image d'une cuvée charpentée, veineuse avec beaucoup de fraîcheur. Très belle longueur. Vin pour le plaisir de la table.

Champagne Ruinart Brut : 95 €

Champagne Ruinart Rosé : 120 €

Champagne Ruinart Blanc de Blancs : 139 €

Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 millésime d'exception, élu meilleur champagne au monde en 2022 : 369 €

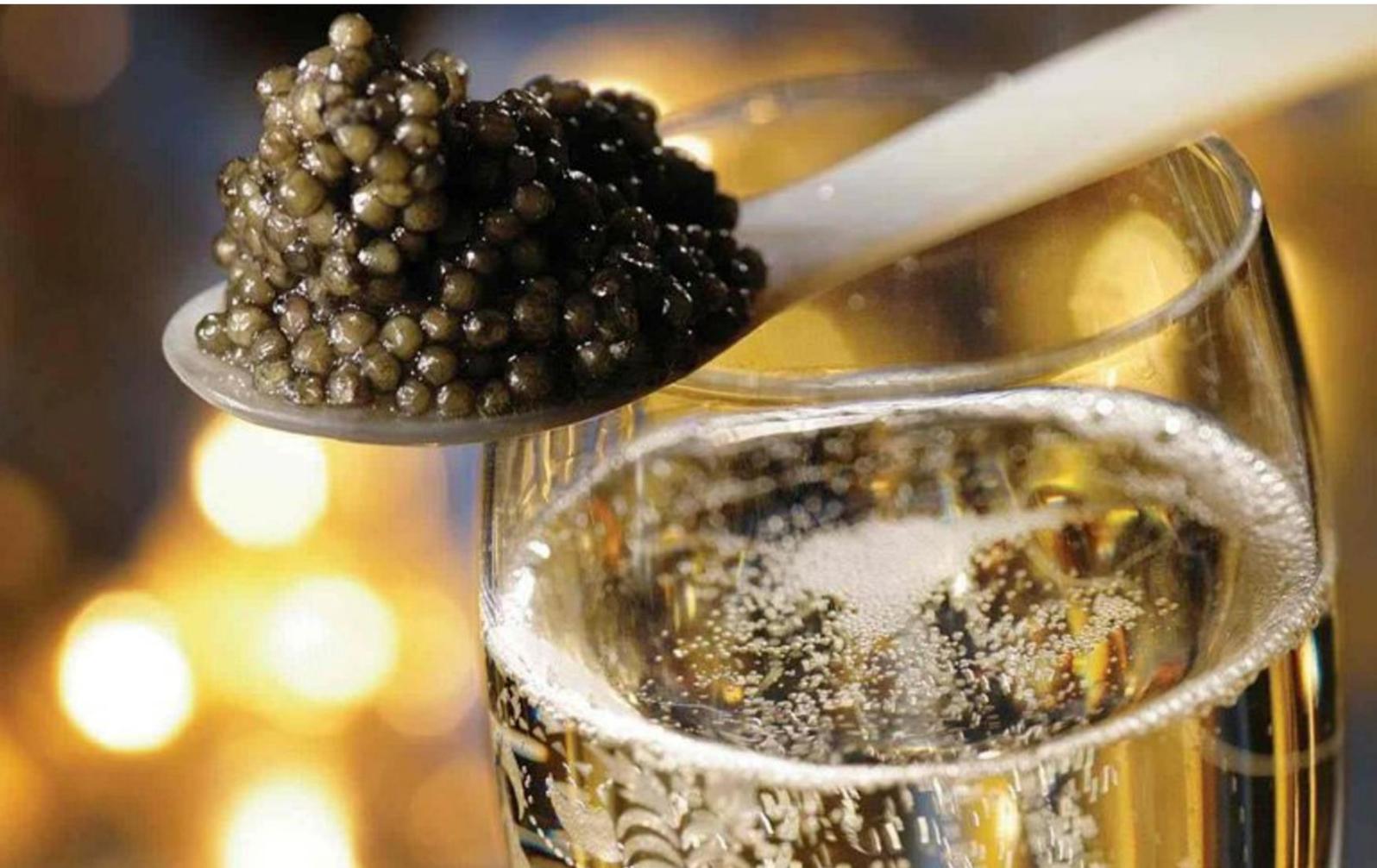


Chic! & CHAMPAGNE

- **Caviar Kaviari Oscietre "Prestige" (30g) :**
accompagné de blinis maison, triple crème et citron.

- **2 coupes de Champagne :**
l'accord parfait pour sublimer cette expérience unique.

**Expérience
115 €**



Découverte **DUO**

Profitez de nos vélos électriques mis à votre disposition pour des balades époustouflantes dans notre magnifique campagne aixoise, avec des vues imprenables sur la montagne Sainte-Victoire chère à Paul Cézanne.

**Service
offert**

(Caution demandée)

“ Quand on partait de bon matin
Quand on partait sur les chemins
À bicyclette **”**

Chemin de Lignane

Chemin de Lignane

Le Vin Blanc

Chemin du Grand Saint-Jean

Saint-Jean



Bon A SAVOIR



Possibilité transfert Aéroport
aller/retour **85 €**,



Possibilité transfert
gare TGV Aix en Provence
aller/retour **59 €**



Pour votre confort il sera
préférable d'être véhiculé
car chez nous, en campagne
pas de transport en commun

PARKING sécurisé dans la propriété



Mise à disposition gratuite
d'une table de Ping pong



**Connexion
Gratuite**



A bientôt **MERCI !**

Nous vous remercions sincèrement d'avoir choisi notre établissement pour votre séjour. Nous espérons que vous avez passé un excellent moment

La satisfaction de nos clients est au cœur de nos préoccupations. L'expérience de nos hôtes détermine nos choix, dans le respect des valeurs qui nous sont chères : attention, gentillesse, sincérité, partage.

Notre « Maison de Famille » est un lieu dédié à l'art de vivre au cœur de la Provence. Nous sourçons les meilleurs produits locaux et nous nous entourons des meilleurs talents pour offrir des services sur mesure et d'exception.

Nous espérons que vous aurez, comme nous, un coup de cœur pour ce bijou qu'est notre domaine de charme à Aix-en-Provence, dans ce bel écrin de Provence.

**Toute l'équipe vous souhaite
un retour en toute sécurité chez vous.**

VOTRE AVIS *****

**Votre satisfaction est notre satisfaction !
Vous avez apprécié votre séjour ?
n'hésitez pas à nous laisser un avis.**