

AU COEUR DU LUBERON : LE DIAMANT NOIR

Nous vous proposons une expérience hors du temps pour découvrir ce produit du terroir.

Durant l'hiver, les trufficulteurs sortent leurs chiens truffiers et s'engouffrent au cœur des chênes à la recherche du diamant noir. La promenade est agréable pour tous et la récolte est une histoire de confiance et de coopération entre les chiens et leur maître.

Les paniers se remplissent pendant que vos yeux profitent de ce spectacle captivant qu'offre ce décor provençal au pied du massif du Luberon.

Contact

914 route de la Bastidonne

84120 Pertuis

 @hotelsevan
@restaurantlolivier

 @sevanparchotel
@restaurantlolivier

 Sévan Parc Hôtel 4**** Pertuis Luberon
Restaurant l'Olivier

 04.90.79.19.30

 contact@sevanparchotel.com

 www.sevanparchotel.com

POUR LA FORMULE PREMIUM

- Supp. chambre supérieure : 20€/pers
- Supp. chambre privilège : 25€/pers
- Supp. cabane : 25€/pers
- Supp. single : 50€/pers
- Nuit supplémentaire à 65€/pers
- Prix par personne en chambre double standard
- Accès Sauna et à l'espace fitness
- Taxe de séjour : 2,53€ par personne
- Petit déjeuner inclus

Possibilité de séjourner soit vendredi soir soit samedi soir.
Nous adaptons nos formules à vous !

Week ends truffes

EN LUBERON

Les dates

Samedi 11 janvier 2025 Samedi 01 février 2025
Samedi 18 janvier 2025 Samedi 08 février 2025
Samedi 25 janvier 2025 Samedi 15 février 2025

Samedi 22 février 2025



Formule Découverte

À partir de 105.00€ TTC prix par personne

UNE MATINÉE À LA RECHERCHE DE LA TRUFFE

Une journée d'excursion autour de la truffe, dans un cadre qui reflète la douceur de vivre en Provence

AU PROGRAMME...

- Arrivée le samedi matin à l'Hôtel à partir de 9h00
- Café d'accueil avec ses viennoiseries
- Départ à 10h, visite et découverte de la truffière avec Didier le trufficulteur
- Explications, démonstration de cavage et apéritif champêtre au milieu de la truffière
- Retour à 12h au restaurant pour la dégustation du menu "Retour de la truffière" boissons comprises

Formule Gourmande

À partir de 210.00€ TTC prix par personne

UNE EXCURSION GOURMANDE TRUFFÉE

AU PROGRAMME...

- Le vendredi soir, dîner à l'Olivier, menu gastronomique autour de la truffe (hors boisson) par le chef Christophe Pulizzi
- Le samedi, programme de la formule découverte

Foire aux truffes à la Tour d'Aigues
Le dimanche 12 janvier 2025 de 9h30 à 17h00

Retrouvez notre partenaire, La Maison Sube, à la foire aux truffes de la Tour d'Aigues. Pour toutes informations contactez Magali Sube au 06.24.31.35.13



Formule Premium

À partir de 280.00€ TTC prix par personne

ENTRE LA SAINTE VICTOIRE ET LE LUBERON

Découvrez ce diamant noir tant apprécié, lors d'un week-end dans le sud de la France au cœur du Luberon

DU VENDREDI AU SAMEDI

- Arrivée le vendredi à partir de 15h
- Dîner à l'Olivier, menu gastronomique autour de la truffe (hors boisson) par le Chef Christophe Pulizzi
- Une nuit en chambre double standard
- Petit déjeuner avec vue sur le parc
- Départ à 10h, visite et découverte de la truffière avec Didier le trufficulteur
- Explications, démonstration de cavage et apéritif champêtre au milieu de la truffière
- Retour à 12h au restaurant pour la dégustation du menu "Retour de la truffière", boissons comprises

DU SAMEDI AU DIMANCHE

- Arrivée le samedi matin à partir de 9h00
- Départ à 10h, visite et découverte de la truffière avec Didier le trufficulteur
- Explications, démonstration de cavage et apéritif champêtre au milieu de la truffière
- Retour à 12h au restaurant pour la dégustation du menu "Retour de la truffière", boissons comprises
- Après midi détente
- Dîner à l'Olivier, menu gastronomique autour de la truffe (hors boisson) par le Chef Christophe Pulizzi
- Une nuit en chambre double standard
- Petit déjeuner avec vue sur le parc