

BROCHURE GROUPES & SEMINAIRES



VOTRE EVENEMENT AU CŒUR DE LA CITE DES PRINCES

Toute l'année, retrouvez-vous dans notre **hôtel au calme** à Orange. Dans cet établissement de charme et aux prestations 4 étoiles, tout a été pensé pour le confort de vos escales professionnelles, en famille, en couple, en solitaire ou entre amis. Notre hôtel dans le centre-ville d'Orange vous propose différents espaces comme un restaurant bistronomique Aurasice, un bar, un spa, une piscine extérieure, une salle de réunion et une grande terrasse arborée.

Vous apprécierez l'élégance et l'authenticité de cette maison bourgeoise emblématique de la ville d'Orange où la décoration mêle subtilement le passé et le présent.

POUR VENIR...



En voiture

30 minutes d'Avignon, 1h15 de Marseille, 2h05 de Lyon, 1h05 de Valence, 1h15 de Montpellier

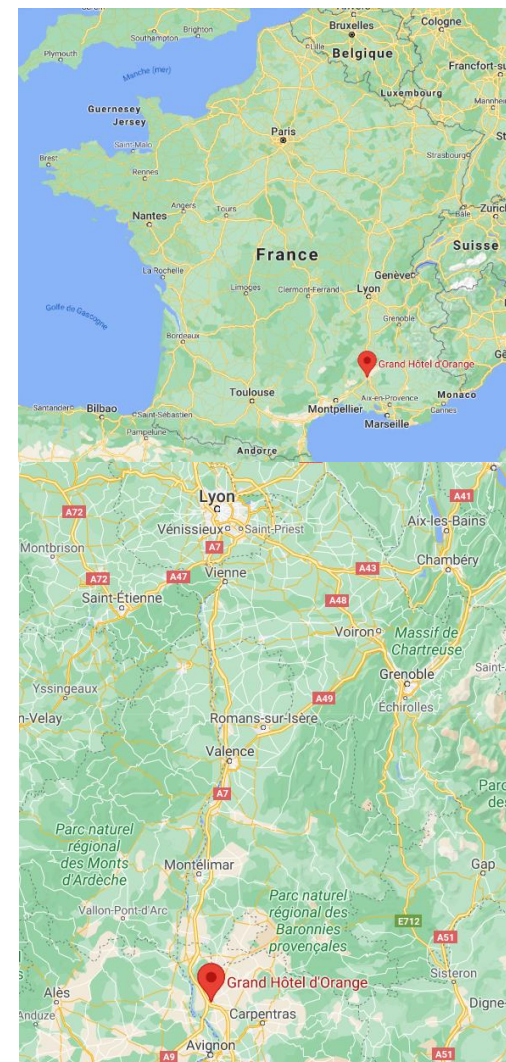


20 minutes de la gare de Carpentras, 30 minutes de la gare TGV d'Avignon, 10 minutes de la TGV de Orange.



Depuis les aéroports :

10 min de l'aéroport d'Orange, 30 min de l'aéroport d'Avignon, 40 min de l'aéroport de Nîmes, 1h00 de l'aéroport de Marseille



L'HEBERGEMENT

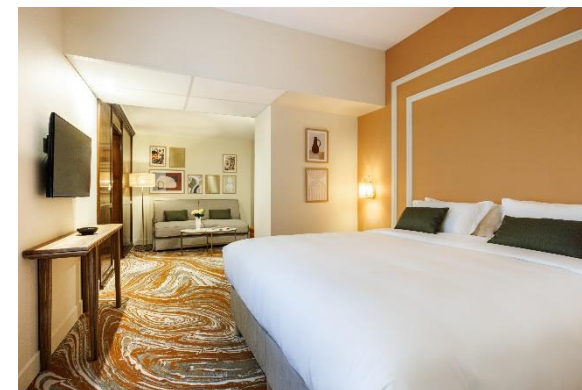
DESCRIPTIF

- 40 chambres et suites
- Vue sur l'Eotropé, la place ou la ville.
- Produit d'accueil l'Occitane
- Mini Bar, Plateau de courtoisie & Coffre-fort
- Wifi gratuit
- Bouteille d'eau minérale à l'arrivée
- Climatisation

QUELQUES COMPLEMENTS SUR PLACE

- Parking sécurisé et payant (sur réservation)
- Piscine extérieure
- Service de conciergerie
- La Cour du Château : cuisine de bistrot
- Espace SPA et Wellness
- Salle de sport
- Terrasse extérieur ombragée

Rénovation totale de l'établissement à l'hiver 2021-2022



LA RESTAURATION

Toute l'année, le chef saura ravir vos sens, vos papilles et vos yeux, avec une **cuisine authentique, gourmande, généreuse et créative.**

Au gré des saisons et de ses rencontres, il vous fera découvrir les secrets et les **richesses du terroir Vauclusien.**

Appréciez un moment unique à **Aurasice** où vous pourrez déguster un **cuisine bistronomique.**

Pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner, laissez-vous tenter !



INFORMATIONS PRATIQUES

Petit déjeuner

- Servi sous forme de buffet
- Horaires : de 7h à 10h00
- Week-end et jours fériés de 7h00 à 10h30
- 17€ par personne par jour.

Aurasice

- Ouvert du Mardi soir au Dimanche soir*
- Horaires : de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30
- De 22 à 35€

*sujet à modification selon la saison



LE FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

Mise à disposition d'une salle de réunion
Matériel de conférence
Pauses gourmandes avec café, thé, jus de fruits,
viennoiseries le matin et pâtisseries l'après midi
Déjeuner servi à Aurasice : Menu 3 plats avec vin

Prix TTC par personne : 65€



MENUS DU FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

Entrées

Tartare de poisson de Méditerranée, quinoa aux agrumes et fenouil

Terrine de cochon Maison, saladette d'herbes et câpres

Velouté de carottes à la citronnelle, lait de coco et coriandre

Plats

Volaille, fricassée de légumes de saison aux herbes fraîches, sauce suprême

Mignon de cochon, écrasé de pomme de terre à l'olive verte, jus corsé au thym

Daurade sur peau, risotto crémeux au citron jaune, vierge à l'olive noir et tomate séchée

Desserts

Crèmeux citron jaune, crème fouettée à la vanille de Tahiti, biscuit

Chocolat noir en ganache, crumble cacao amer, coulis de fruits rouges

Pana Cotta à la vanille, coulis de fruits exotiques

Choix de menu unique pour l'ensemble des participants

Sur demande, possibilité d'ajouter le fromage au menu (supplément 6€ par personne), possibilité de repas sous forme de buffet ou finger food

RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS LES APERITIFS

APERITIF SANS ALCOOL

Jus de fruit, sodas, eaux minérales

Mélanges salés

Prix TTC par personne : 10.00€

APERITIF PROVENÇAL

Pastis, Whisky, Gin, vin blanc et rosé

Jus de fruit, sodas, eaux minérales
Mélanges salés, tapenade, 2 feuilletées ou
verrines par personne

Prix TTC par personne : 15.00€

APERITIF SUPERIEUR

Champagne, Pastis, Whisky, Gin, Vin blanc
et rosé, Martini

Jus de fruit, sodas, eaux minérales
Mélanges salés, tapenade, 2 feuilletées ou
verrines par personne

Prix TTC par personne : 18.00€



RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS LES CANAPES

Prix unique de 3€ par pièce. Choix unique pour l'ensemble des convives.

CANAPES FROIDS

- Houmous épicé en verrine, jambon croustillant
- Chèvre frais battu aux herbes en verrine
- Saumon confit à l'huile d'olive, crème grelette (cuillère)
- Caviar d'aubergine fumé à l'orange sur toast
- Rillettes de cochon, vinaigrette charcutière sur cuillère
- Blini à la crème de champignons truffés
- Tartare de tomate au basilic, fêta en verrine
- Saumon fumé sur toast, beurre d'aneth

CANAPES CHAUDS

- Brochette de poulet laqué à la sauce soja
- Polenta crémeuse au parmesan et citron confit
- Travers de cochon confit, sauce barbecue
- Risotto aux champignons et pignons de pins
- Crevette sauté à la citronnelle, coriandre
- Brochette de légumes grillées au pesto
- Caponata d'aubergines et courgettes confites
- Daurade au grill, sauce vierge à l'olive

CANAPES SUCRES

- Crémeux citron jaune crumble
- Tarte fine aux fruits de saison, crème intense vanille
- Mousse aux chocolat noir, coulis de fruits rouges
- Pana Cotta aux fruits exotiques
- Saladette de fraises, crémeux pistache
- Brochette de fruits frais à la menthe
- Ganache chocolat noir, caramel et cacahuète
- Macarons, parfum sur demande



RECEPTIONS ET AUTRES EVENEMENTS

A l'ombre des muriers platanes ou dans l'un de nos salons si le temps venait à se gâter, dégustez une cuisine de bistrot respectant le terroir du Vaucluse. Laissez-vous gagner par un moment hors du temps empreint de gourmandise, et profitez du savoir-faire de nos Equipes de salle et cuisine.

Velouté de carottes rôties à la citronnelle, lait de coco, coriandre
Saucisson brioché, mayonnaise d'herbes fraîches
Salade de poulpe, quinoa et vinaigrette au citron vert



Paleron de bœuf braisé, pomme de terre citronnée, fond de braisage fumé
Filet de daurade cuit sur la peau, vierge de pamplemousse, noix
Mignon de cochon cuit à basse température,
embeurré de choux au lard, pomme de terre



Sélection de fromage de chèvre de la chèvrerie de Condi
Crèmeux citron jaune, mousse vanille, crumble
Ganache chocolat noir, fève de tonka, biscuit cacao
Pomme au caramel, mascarpone au sésame, citron vert

menu 3 plats	Entrée, plat, dessert 35 €
menu 2 plats	Entrée, plat ou plat, dessert 30 €
menu Enfant	Plat, dessert, boisson 14 €

UNE EQUIPE PROFESSIONNELLE ET A VOTRE ECOUTE

Notre région est riche en activités et divertissements. Notre équipe se fera une joie de vous assister dans l'organisation de votre événement et de vous dénicher des activités hors du commun. Notre seule limite...votre imagination...

Quelques une de nos réalisations...

- Visite culturelle
- Visite œnologique
- Randonnée
- Cyclisme
- Course d'orientation
- Escape Game
- Marché régionaux
- Dégustation de produits régionaux
- Concerts lyriques et électro





CONTACT

Raphaël Combet

Attaché Commercial

commercial@epcollection.fr

+33 (0)6 40 82 58 47