CLOÎTRE SAINT-LOUIS

AVIGNON HÔTEL ★★★★

AVIGNON GRAND HÔTEL

AVIGNON HÔTEL ★★★★

VENEZ DECOUVRIR

VOS JOURNEES D'ETUDE SUR MESURE

« Des lieux uniques et exceptionnels
à la hauteur de votre événement ...»

Notre service commercial :
Tél : 04 90 809 801 / 831
commercial@cloitre-saint-louis.com

UN ART DE VIVRE A LA PROVENCALE EN PLEIN CŒUR D'UNE VILLE CHARGEE D'HISTOIRE…

Nos deux hôtels Avignonnais, **l'AVIGNON GRAND HOTEL** & le **CLOITRE SAINT-LOUIS**, se situent en plein centre ville.

Ils sont distants de seulement 100m, à la fois complémentaires et uniques dans leur catégorie, et vous proposent une capacité totale de 204 chambres, 300m² d'espace de réunion, parkings, piscines, deux restaurants. Des espaces événementiels se situent à seulement 10 min : Espace Kennedy (cocktail, workshop, etc), Espace Jean Laurent (cocktail, soirée gale, workshop, etc) et deux centres des congrès.

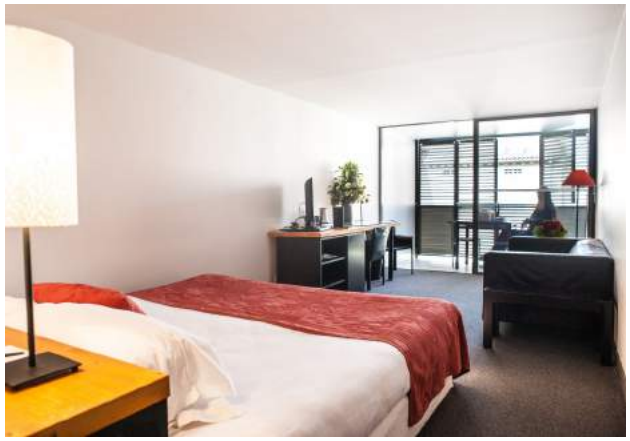
Vous souhaitez réaliser votre séminaire à l'Avignon Grand Hôtel, et organiser votre dîner de Gala dans la magnifique Cour du Cloitre…. Tout devient possible ! Notre service commercial saura dépasser vos attentes.

Vous pourrez vous appuyer totalement sur un vrai savoir faire et un partenaire de qualité pour que le jour J, vous vous consacriez pleinement à vos collaborateurs dans une confiance et une sérénité totale.

Nous garantissons un service des plus professionnels qui allie perfection, convivialité, discrétion et sourire. Nous sommes hôteliers et restaurateurs et savons répondre à tous vos besoins.

C'est une organisation sans faille que nous vous proposons et qui nous amènera à respecter totalement vos attentes.

Nous ferons ensemble un moment unique et inoubliable



HOTEL CLOITRE SAINT LOUIS ****

80 chambres équipées de la connexion Wifi gratuite,
160m² d'espace de réunion et évènementiel, un restaurant voûté,
Des espaces empreints d'histoire et de charme historique,
Une piscine extérieure sur les toits de l'hôtel,
Un parking privé extérieur

AVIGNON GRAND HOTEL ****

124 chambres équipées de la connexion Wifi gratuite,
Des espaces spacieux et chaleureux,
300m² d'espace de réunion , un restaurant provençale,
Une piscine extérieure sur les toits de l'hôtel,
Un parking public directement sous l'hôtel

LES JOURNEES D'ETUDES

CONFORT

WIFI

BOISSONS CHAUDES

SALON

CONVIVIALITE

DEJEUNER

LUMIERE DU JOUR

COHESION

LES FORFAITS
JOURNEES ET SOIREES D'ETUDES

JOURNEE D'ETUDE

Location d'un salon pour la journée adapté au nombre de personne—configuration selon salon

Équipement classique comprenant wifi, vidéoprojecteur 2000 lumens, écran 180x190cm, fournitures, bouteille d'eau avec verre, paperboard

Pause type « En-cas » le matin & l'après midi

Déjeuner en formule Tentation (menu assis trois plats)

Eaux minérales et gazeuses compris café / thé inclus

DEMI JOURNEE D'ETUDE

Location d'un salon pour la demi-journée adapté au nombre de personne—configuration selon salon

Équipement classique comprenant wifi, vidéo projecteur 2000 lumens, écran 180x190cm, fournitures, bouteille d'eau avec verre, paperboard

Pause type « En-cas » le matin ou l'après midi selon

Déjeuner en formule Tentation (menu assis trois plats)

Eaux minérales et gazeuses compris café / thé inclus

SOIREE D'ETUDE

Diner en formule cocktail (18 pièces salées et sucrées)

vin compris : Côte du Rhône - La Font Louisiane ou équivalent (1 bouteille pour 4)

Eaux minérales et gazeuses compris, café ou thé inclus

Location d'un salon pour la soirée adapté au nombre de personne—configuration selon salon

Équipement classique comprenant wifi, vidéo projecteur 2000 lumens, écran 180x190cm, fournitures, bouteille d'eau avec verre, paperboard

CLOITRE SAINT LOUIS à partir de :

JOURNEE D'ETUDE	**64.00€ ***
DEMI-JOURNEE D'ETUDE	**54.00€ ***
SOIREE D'ETUDE	**60.00€ ***

AVIGNON GRAND HOTEL à partir de :

JOURNEE D'ETUDE	**54.00€ ***
DEMI-JOURNEE D'ETUDE	**44.00€ ***
SOIREE D'ETUDE	**60.00€ ***

LES PLUS :

FORMULES BUFFETS ASSIS :

Buffet d'entrées, plat au choix, multitude de desserts

supplément de **18,00€** / personne *sur nos forfaits*

FORMULES BUFFETS DEBOUT :

Cocktail pièces ou Finger Food (en extérieur selon météo)

supplément de **11,00€** / personne *sur nos forfaits*

FORFAIT VIN DECOUVERTE:

Côte du Rhône - La Font Louisiane ou équivalent

5,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*

PAUSES GOURMANDES :

Pause à thème selon saison—supplément de

5,00€ / personne *sur nos forfaits journées*

PAUSES PERMANENTES :

Pause en espace commun ou salon

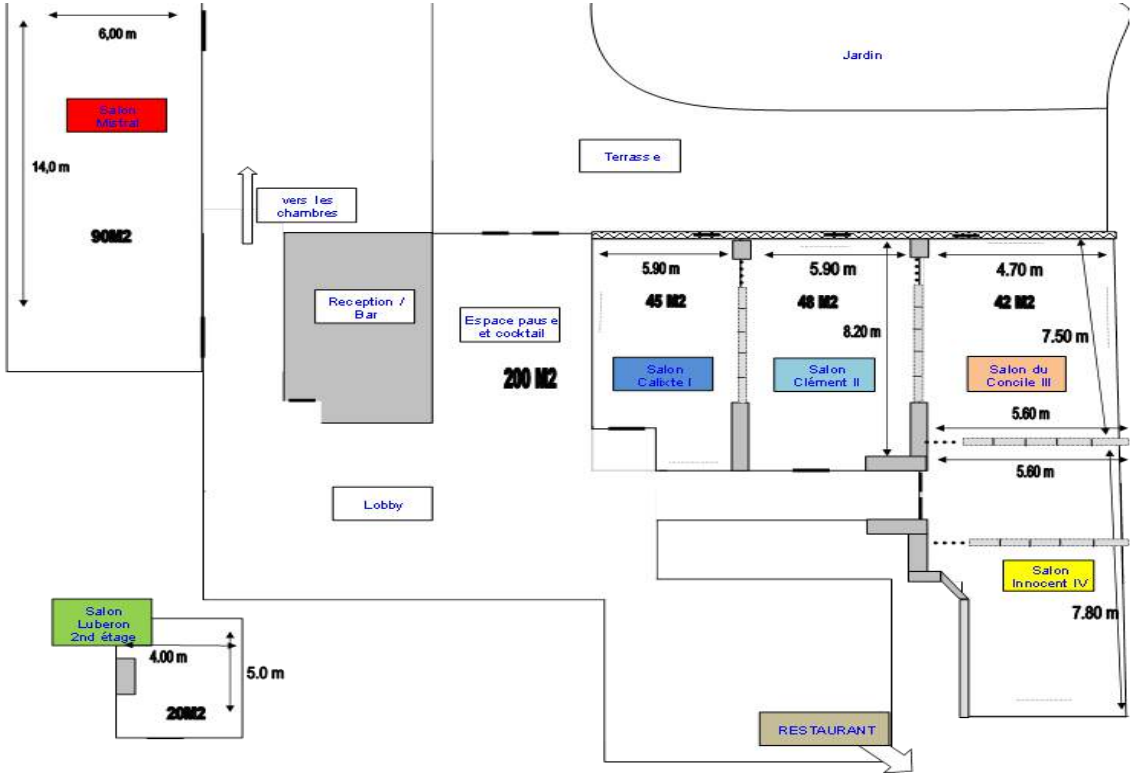
supplément de **6,00€** / personne *sur nos forfaits journées*

* Prix nets TTC et pour 10 personnes minimum

AVIGNON GRAND HOTEL

Salon équipé
vidéoprojecteur
2000 lumens , écran intégré
190x180cm, enceinte,
paperboard, fournitures,
wifi, bouteille d'eau

Vue jardin et accès direct
à la terrasse et au jardin
provençal ...
4 salons modulables selon vos
besoins, baignés de soleil

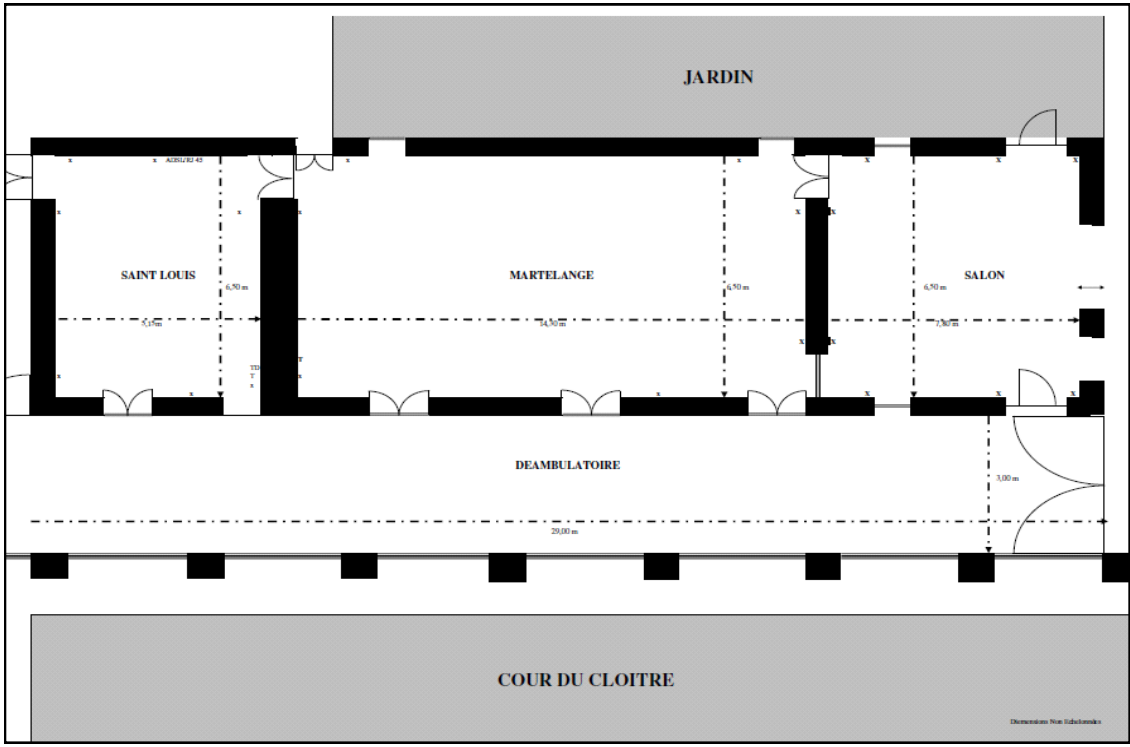


SALONS	Superficie m²				Composition des différentes configurations des salons modulables	Superficie m²			
Mistral	♿ 90 m²	70	40	35	**Salons Des Papes (I+II+III)**	♿ 135 m²	120	80	50
Calixte (I)	♿ 45 m²	30	20	20	**Salon Conclave (III+II+I+IV)**	♿ 179 m²	160	100	-
Clément (II)	♿ 50 m²	35	20	20	**Calixte et Clément**	♿ 95 m²	80	45	40
Concile (III)	♿ 42 m²	35	18	18	**Clément et Concile**	♿ 92 m²	60	40	30
Innocent (IV)	♿ 44 m²	30	18	18	**Concile et Innocent**	♿ 86 m²	60	40	35
Salon Lubéron	NA 20 m²	15	-	10	**Restaurant**	♿ 200 m²	150/190		

♿ **PMR : accès personne à mobilité réduite** **NA : non accessible au PMR**

CLOITRE SAINT LOUIS

Salon équipé
vidéoprojecteur 2000 lumens ,
écran 190x180cm,
enceinte, paperboard,
fournitures, wifi ,
bouteille d'eau



Accès direct
à la terrasse et au jardin ...
Espaces emprunts d'histoire s'adaptant
à tout vos besoins

SALONS	Superficie m²					
Martelange	90 m²	80	40	35	-	110
Guy Saias	20 m²	-	-	8	-	-
Saint Louis	40 m²	30	20	20	-	30
Espace Bar	50 m²	-	-	-	50	40
Restaurant	100m²	-	-	-	90	150

PMR : accès personne à mobilité réduite

NA : non accessible au PMR

LES PAUSES

EAUX

BOISSONS CHAUDES

MINERALES

CAFE

VIENNOISERIES

FRUITS FRAIS

THE

JUS DE FRUITS

GOURMANDISES

LES PAUSES
CLASSIQUES & GOURMANDES

L'ESSENTIEL 5.00€ *

BOISSONS CHAUDES
Café expresso ou café américain
Thé Tarney's de la Maison Café Richards
JUS DE FRUITS
Oranges pressées, Jus de pomme Kookabarra
EAUX MINÉRALES
Vittel et Perrier
CORBEILLE DE FRUITS
Fruits de saison—supplément de 2.00€* / personne

L'EN-CAS 7.00€ *

BOISSONS CHAUDES
Café expresso ou café américain
Thé Tarney's de la Maison Café Richards
JUS DE FRUITS
Oranges pressées, Jus de pomme
EAUX MINÉRALES
Vittel et Perrier
COLLATION (2 pièces / personne)
Matin: La **Matinale** (Mini-viennoiseries) ou (chausson aux pommes, sablé figues, finger praliné).
Après-midi: La **Healthy** (fromage blanc ,salade de fruit, céréales, cake aux graines) ou la **Gourmet** (mini palet chocolat blanc framboise, sucette de choux garnis, rocher noix de coco,)

CORBEILLE DE FRUIT ou DE CRUDITE
Fruit de saison ou crudité accompagnées de sauces
supplément de 3.00€* / personne

LA GOURMANDE 12.00€ *

UN THEME AU CHOIX— Boissons comprises dans la pause

Pause « GATEAUX »
cake au citron jaune, tartelette aux fruits, marbré au chocolat ,mini palet chocolat blanc framboise…..

Pause « CHARCUTIERE & FROMAGERE »
Plateau de fromages affinés et plateau de Charcuteries , accompagné de petits pains variés et d'un verre de vin rouge

Pause « PROVENCALE»
Sucrée : Calisson, bugne, oreillette , sablé aux olives de tanche ...ou
Salée : la Ronde des tapenades accompagné de petits pains variés et d'un verre de vin rouge

Pause « CHANDELEUR »
Crêpes & gaufres : sucre, confiture, chocolat, chantilly

PERMANENTES 20.00€ *

Servi en salon—pour la demi-journée 13.00€
BOISSONS CHAUDES
Café expresso ou café américain
Thé Tarney's de la Maison Café Richards
JUS DE FRUITS
Oranges pressées, Jus de pomme Kookabarra
EAUX MINÉRALES
Vittel et Perrier
COLLATION
Selon différent thème proposé dans la rubrique En-cas

* Prix nets TTC et pour 10 personnes minimum

LES DEJEUNERS & DINERS

ENTREE

CAFE GOURMAND

PLAT

EAUX MINERALES

BOISSONS CHAUDES

DESSERT

DEJEUNERS & DINERS

LA TENTATION ... tout simplement

UNE ENTREE, UN PLAT et UN DESSERT au choix…

Menu, eaux minérales, café et thé inclus dans nos forfaits journée d'étude
Repas assis—Choix commun pour l'ensemble des convives

ENTREE

Le Tataki de cabillaud au parfum de Provence et noisettes torréfiées, brocolis et cheese cream a l'ail doux

Le Velouté de courge muscade copeaux de marron graine de courge et presse de panais a l'huile d'olive de tanche

La Mousseline de filet de rouget barbet aux olives de Nyons AOP et aromate douillet d'épinard et chantilly aux herbes

PLAT

Le Rôti de longe de porc du mont Ventoux AOP cuit basse température jus d'olive et cébette presse de pomme de terre vitelotte a l'huile d'olives de tanche AOP

Le Pavé de thon snacké au citron vert sauce vierge et déclinaison de légumes verts

Le Dos de lieu noir rôti en croute de tapenade d'olives vertes bouillon de petit pois et tomate confite

DESSERT

Le Millefeuilles renversé caramel beurre salé

La Tarte tatin chantilly de nougat et glace crème fraiche

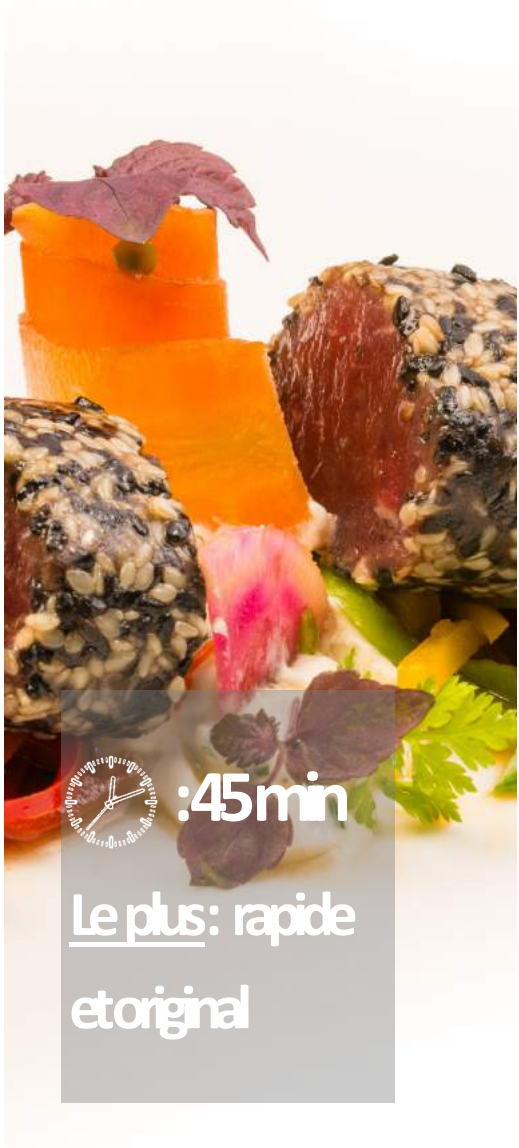
L'Elégance chocolat feuilletine noisette et trio de chocolat

Le Nougat glacé de Montélimar

FORFAIT VIN DECOUVERTE :
Vin de Pays de Vaucluse "Petit As" **
5,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*

FORFAIT VIN TRADITION
Côtes du Rhône Villages Visan A.O.P **
7,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*

FORFAIT VIN PREMIUM :
Vacqueyras , Gigondas **
13,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*



* Prix net TTC et pour 10 personnes minimum, menu commun à l'ensemble des convives, repas assis
** ou équivalent
Menu susceptible d'être modifié selon saison et approvisionnement

DEJEUNERS & DINERS

LE SIGNATURE … pour le plaisir de vos hôtes

UNE MISE EN BOUCHE, UNE ENTREE, UN PLAT et UN DESSERT au choix…

16.00€* TTC en supplément de nos forfaits journée d'étude

Eaux minérales, café et thé inclus—Repas assis— choix commun pour l'ensemble des convives

ENTREE

Le Foie gras mi cuit aux baies roses gelée de figue en tartelette et crème balsamique blanc a l'orange

La Nage de coques bouillon provençal chantilly de chair d'oursin

Les Filets de caille poêlées aux framboises et miel caramel de lait et red chard en canapé

Le Poulpe mariné au parfum de Provence pane panko crème balsamique blanc au citron vert

DESSERT

L'Intense, croustillant praliné, biscuit noisette, crémeux chocolat noir, lait chantilly chocolat au lait.

Le Finger citron, croustillant citron, biscuit amande, crème et confit citron

L'Esquimaux, mousse gianduja noisette, glaçage lait, noisette, croustillant biscuit

La Tarte marron cassis, pâte sablée, crème d'amande, confit cassis, chantilly, crème de marron

PLAT

Le Mille feuille de rouget barbet craquant en tapenade d'olive de Nyons AOP et foie gras de canard relevé d'un coulis de poivrons rouge et légumes de saison

Le Médaillon de filet mignon de veau cuit a juste température aux cèpes et son jus de romarin polenta laiteuse au choux vert

Le Filet de bar rôti en croute de roquette et noix, presse de panais et sa fondue de poireaux aux épices jaunes

Le Pavé de selle d'agneau confit au miel et orange sanguine trilogie de choux de saison

FORFAIT VIN DECOUVERTE :

Vin de Pays de Vaucluse "Petit As" **

6,50€ / personne *(1 bouteille pour 3)*

FORFAIT VIN TRADITION

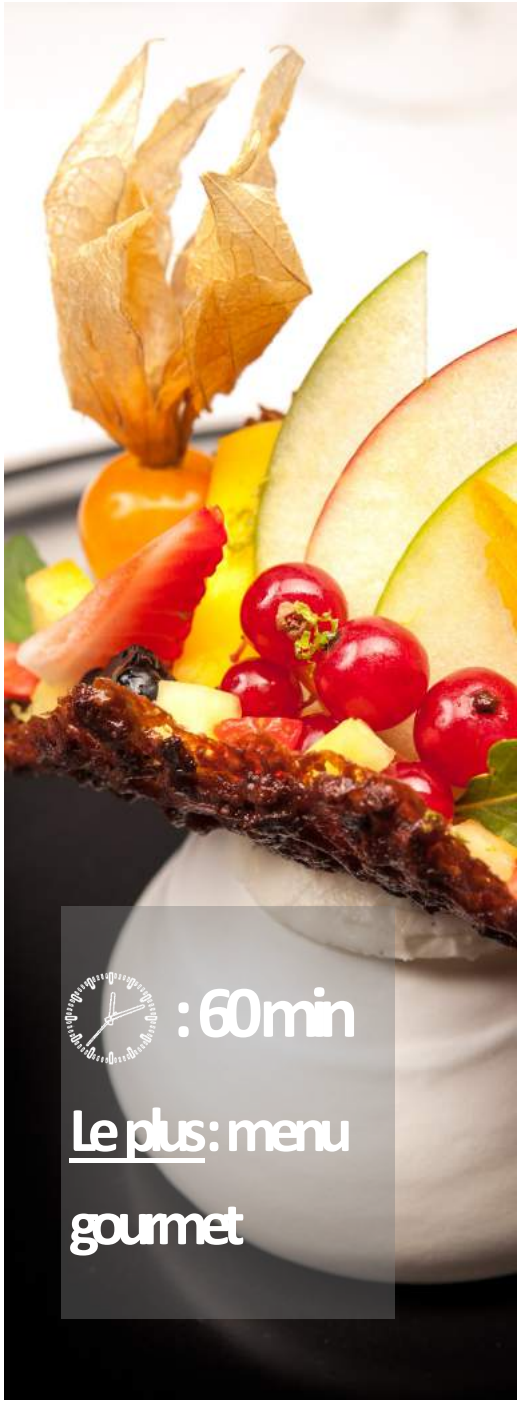
Côtes du Rhône Villages Visan A.O.P **

10,00€ / personne *(1 bouteille pour 3)*

FORFAIT VIN PREMIUM :

Vacqueyras , Gigondas **

18,00€ / personne *(1 bouteille pour 3)*



* Prix net TTC et pour 10 personnes minimum, menu commun à l'ensemble des convives, repas assis

** ou équivalent

Menu susceptible d'être modifié selon saison et approvisionnement

DEJEUNERS & DINERS

ANGEMARTEL … pour le confort de vos hôtes

BUFFET ASSIS D'ENTREES, UN PLAT et UNE PLEIADE DESSERTS …

18.00€* TTC en supplément de nos forfaits journée d'étude

Eaux minérales, café et thé inclus—30 personnes minimum

LE BUFFET D'ENTREES

Terrine de pigeon au foie gras de canard et griottes.
Salade caesar (poulet, cœur de romaine, anchois marinés, croutons, parmesan et sauce caesar).
Salade de conchiglie safranée au crabe et coriandre fraiche.
Saumon bellevue farci et poché.
Ardoise de saumon gravelax, blinis et fromage blanc aux herbes.
Méli-mélo de grosses crevettes et bulots, sauce aïoli.
Corbeille du maraîcher : radis, carottes, chou-fleur, tomates cerise, concombres…. crus, taillés.
Assortiments de sauces : cocktail, fromage blanc aux fines herbes, mayonnaise.

LES DESSERTS

Assortiment de pâtisseries
Tropézienne, **Fraisier**, **Moelleux** chocolat,
Tarte aux pommes, **Paris** Brest,
Tarte citron meringuée…
Arc-en-ciel de macarons, **Salade** de fruits frais,
Corbeille de fruits de saison

LE PLAT CHAUD

(Choix unique pour l'ensemble des convives)
Un poisson ou **une viande** à définir par avance

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Jambon cru Serrano, rosette, chorizo, coppa et jambon cuit au torchon.

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

Camembert, brie, Saint Nectaire, chèvre, fourme d'Ambert et reblochon**.**

FORFAIT VIN DECOUVERTE :
Côte du Rhône - La Font Louisiane ou équivalent
5,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*
6,50€ / personne *(1 bouteille pour 3)*
FORFAIT VIN TRADITION
La Ferme Saint Pierre - AOC Ventoux ou équivalent
7,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*
10,00€ / personne *(1 bouteille pour 3)*
FORFAIT VIN PREMIUM :
Court Métrage Domaine de la Citadelle - Appellation IGP de Vaucluse ou équivalent
13,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*
18,00€ / personne *(1 bouteille pour 3)*

* Prix nets TTC

DEJEUNERS & DINERS

COCKTAIL PIECES & FINGER BUFFET…

SELECTION DE 18 BOUCHEES OU CLASSIQUES DU FINGER FOOD …

11.00€* TTC en supplément de nos forfaits journée d'étude

Repas debout— 20 personnes minimum— composition selon le chef et selon saison

COCKTAIL 18 PIECES

LES LUDIQUES
Mini blinis à la crème de chorizo, Cannelé salé, etc

LES VERRINES FRAICHEURS
Tartare de saumon sur pomme grenaille, Crème brûlée au foie gras, Mi cuit de Saint-Jacques et gelée de Granny Smith, Gaspacho en duo ou trio, ...

PIQUES TETE EN BAS
Billes de tomate & mozzarella au pistou, Melon et jambon cru (en saison), Saumon mariné et pomme, Fêta et figue, Mini saucisson, Mini chorizo, ...

PIECE DE PRESENTATION
Corbeille du maraîcher accompagnée de sauces (Cocktail, fromage blanc aux fines herbes, aïoli)

PIECES CHAUDES
Brochette de bœuf aux épices et sésame, **Petits** farcis variés, **Crevette** en croûte, **Samossa** poulet gingembre, **Mini** burger, **Brochette** de poulet façon Thaï, ...

GOURMANDISES
Tiramisu aux fruits rouges, **Tartelettes** aux fruits frais de saison, **Choux** craquelin au caramel, **Arc-en-ciel** de Macarons, **Soupe** de chocolat blanc et fruits de la passion, **Crumble** abricot romarin, **Cannelé** Bordelais

* Prix nets TTC—pour 20 personnes minimum

FINGER BUFFET

SANDWICH COCKTAILS

Navette de foie gras et compotée de figues, Foccacia de poulet tandoori et iceberg, Tabatière de légumes confits et féta, Suédois de saumon fumé et tzatsiki

SALADES INDIVIDUELLES

Tartare de daurade aux mangues et cébettes,
Salade de conchiglie safranée au crabe et coriandre fraiche, Salade caesar (poulet, cœur de romaine, anchois marinés, croûtons, parmesan et sauce caesar).

PLATEAUX CHARCUTERIES & FROMAGES AFFINES
Accompagné de sa corbeille du boulanger : Petit pain blanc, petit pain multicéréales, ciabatta aux herbes de Provence, Petit pain complet multigrains, ciabatta complète aux graines.

LES DESSERTS
Tiramisu aux fruits rouges, Tartelettes aux fruits frais de saison, Arc-en-ciel de macarons, Soupe de chocolat blanc et fruits de la passion, Crumble d'abricots au romarin, Cannelé Bordelais, Choux craquelin au caramel

FORFAIT VIN A PARTIR DE :
Gamme Découverte : Côte du Rhône - La Font Louisiane ou équivalent : 5,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*

DEJEUNERS & DINERS

COCKTAIL PIECES PRESTIGE..

SELECTION DE 18 BOUCHEES GOURMANDES ET TRAVAILLEES ...

20.00€* TTC en supplément de nos forfaits journée d'étude

Repas debout— 20 personnes minimum— composition selon le chef et selon saison

LES BOUCHEES FROIDES

Rouleau aubergine et mozzarella di Buffala
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert
Profiterole au fromage de chèvre
Tataki de bœuf aux épices thaï et sésame torréfié.
Tartelette de crème de Mont d'Or & cèpes bouchon
Briochin foie gras de canard & compotée de figue
Saumon fumé, brousse de brebis aux herbes sur blinis.
Crémeux de topinambours et palourdes sauvages.
Macaron salé à la truffe blanche et noisettes.

LES VERRINES FRAICHEURS

Tartare de bar aux fruits exotiques.
Crevette et Granny Smith
Crabe russe
Gaspacho en tube à essai
Tartare de daurade et combawa

PETIT FOURS SALES

Crumble pignon de pin polenta roquette Saint-Jacques / **mini éclairs** petits pois saumon fumé / **biscuits** aux noix chutney de granny Smith et mascarpone / **cake tomate** chèvre noisettes et pistaches / **cake avocat** crabe coriandre mangue passion / **croustillant** au riz soufflé et crevettes au curry.

* Prix nets TTC—pour 20 personnes minimum

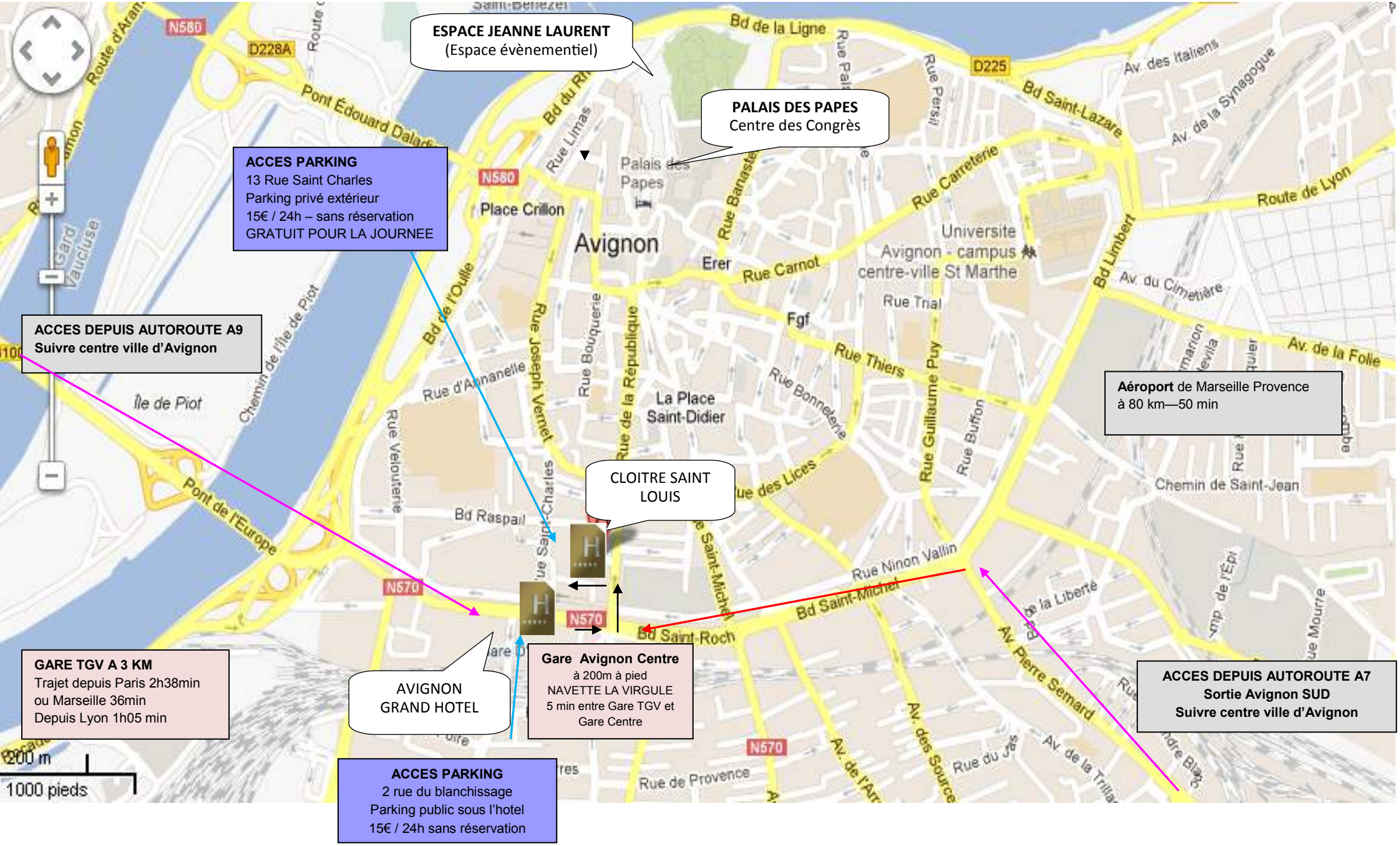
LES BOUCHEES CHAUDES

Cromesquis de Paleron de bœuf braisé au vin rouge.
Gambas en croûte de panko.
Risotto venere aux girolles et parmesan.
Mini burgers colorés assortis : bœuf et bacon / légumes / saumon fumé / bresaola.
Noix de Saint-Jacques lardées, snackées à la plancha, embeurrée de poireaux au curcuma.

LES COCKTAIL SUCREES :

Diamant citron yuzu et meringue craquante.
Cheesecake à la clémentine Corse et basilic.
Choux à la noix de pécan, caramel de beurre salé et chantilly mascarpone.
Sablé Breton au chocolat au lait et crémeux chocolat ivoire pistache.
Tartelette caramel, chocolat framboise, citron meringuée
Tropézienne au sucre grain et crème à la vanille de Madagascar.
Cannelé Bordelais et crème mokacciola

FORFAIT VIN DECOUVERTE
La Ferme Saint Pierre - AOC Ventoux ou équivalent
7,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*
FORFAIT VIN PREMIUM :
Court Métrage Domaine de la Citadelle - Appellation IGP de Vaucluse ou équivalent
13,00€ / personne *(1 bouteille pour 4)*


ESPACE JEANNE LAURENT
(Espace évènementiel)
PALAIS DES PAPES
Centre des Congrès
ACCES PARKING
13 Rue Saint Charles
Parking privé extérieur
15€ / 24h – sans réservation
GRATUIT POUR LA JOURNEE
ACCES DEPUIS AUTOROUTE A9
Suivre centre ville d'Avignon
Aéroport de Marseille Provence
à 80 km—50 min
CLOITRE SAINT LOUIS
GARE TGV A 3 KM
Trajet depuis Paris 2h38min
ou Marseille 36min
Depuis Lyon 1h05 min
AVIGNON GRAND HOTEL
Gare Avignon Centre
à 200m à pied
NAVETTE LA VIRGULE
5 min entre Gare TGV et Gare Centre
ACCES DEPUIS AUTOROUTE A7
Sortie Avignon SUD
Suivre centre ville d'Avignon
ACCES PARKING
2 rue du blanchissage
Parking public sous l'hotel
15€ / 24h sans réservation
200 m
1000 pieds
Avignon
Place Crillon
Palais des Papes
La Place Saint-Didier
Université Avignon - campus centre-ville St Marthe
Île de Piot
Pont Édouard Daladier
Pont de l'Europe
Bd de la Ligne
Bd Saint-Lazare
Route de Lyon
Av. des Italiens
Av. de la Synagogue
Av. du Cimetière
Av. de la Folle
Chemin de Saint-Jean
Rue Carnot
Rue Carreterie
Rue Thiers
Rue Bonneterie
Rue Guillaume Puy
Rue Buffon
Rue Joseph Vernet
Rue Saint-Charles
Rue Bouquerie
Rue de la République
Rue Velouterie
Rue d'Annanelle
Bd Raspail
Bd Saint-Roch
Bd Saint-Michel
Rue Ninon Vallin
Av. Pierre Semard
Rue de Provence
Rue Limas
Rue Persil
Rue Banasta
Bd Limbert
Bd de l'Oulle
Route d'Aramon
Chemin de l'île de Piot
Gard Vaucluse
N580
D228A
D225
N570

VOS CONTACTS AU
GRAND HOTEL AVIGNON & CLOITRE SAINT LOUIS

MIKAEL MARCELLIN
Attaché commercial
mmarcellin@cloitre-saint-louis.com
Tél : 04 90 809 801

ALEXANDRE MOINEAU
Attaché commercial—chargé de prospection
amoineau@cloitre-saint-louis.com
Tél : 04 90 809 831

AVIGNON GRAND HOTEL ****
Groupe Saint James Albany Hotels
34 bd St Roch - 84000 Avignon
Tél : 04 90 809 809—Fax 04 90 809 810
www.avignon-grand-hotel.com
www.sjahotels.com

CLOITRE SAINT LOUIS ****
Groupe Saint James Albany Hotels
20 rue portail Boquier—84000 Avignon
Tél : 04 90 27 55 55—Fax 04 90 82 24 01
www.cloitre-saint-louis.com
www.sjahotels.com

A BIENTOT