



# Week-end des Notaires du 27 au 29 juin 2014

Le Domaine du Mont d'Arbois à Megève organise un séjour du 27 au 29 juin en présence de la Baronne Edmond de Rothschild

Séjournerez dans l'un de nos 2 hôtels, le Chalet du Mont d'Arbois 5\* Relais & Châteaux ou la Ferme du Golf 3\*.

Participez à un cours de cuisine avec le chef du restaurant « Le 1920 », Julien Gatillon 1 étoile au guide Michelin 2014, suivi d'un déjeuner.

Savourez des instants privilégiés de détente au Spa du Chalet du Mont d'Arbois et de gourmandise au restaurant gastronomique « Le 1920 » ou à la Taverne du Mont d'Arbois, notre bistrot savoyard.

## Programme

### Vendredi 27 juin

- . Accueil au Chalet du Mont d'Arbois 5\* ou à la Ferme du Golf 3\*
- . Dîner à la Taverne du Mont d'Arbois
- . Nuit au Chalet du Mont d'Arbois 5\* ou à la Ferme du Golf 3\*

### Samedi 28 juin

- . Cours de cuisine avec le Chef Julien Gatillon suivi d'un déjeuner au restaurant Le 1920.
- . Libre accès au Spa du Chalet du Mont d'Arbois (piscine intérieure et extérieure chauffée, hammam, sauna, salle de fitness, bain suédois ) pour les clients logés au Chalet.
- . Dîner avec dégustation des vins Rothschild au restaurant gastronomique Le 1920 – 1 Etoile au guide Michelin 2014
- . Nuit au Chalet du Mont d'Arbois 5\* ou à la Ferme du Golf 3\*

### Dimanche 29 juin

- . Départ



## Le Chalet du Mont d'Arbois Relais & Châteaux 5\*

Séjour de 2 nuits et petit-déjeuner,  
1 cours de cuisine et déjeuner avec boissons,  
2 dîners avec boissons, libre accès au Spa

**Forfait chambre single 690 €**

**Forfait chambre double 500 €/pers.**



## La Ferme du Golf 3\*

Séjour de 2 nuits et petit-déjeuner,  
1 cours de cuisine et déjeuner avec boissons,  
2 dîners avec boissons, libre accès au Spa

**Forfait chambre single 510 €**

**Forfait chambre double 400 €/pers.**



*Hors taxes de séjour, sous réserve de disponibilités.*



DOMAINE  
DU MONT D'ARBOIS

[www.mont-darbois.fr](http://www.mont-darbois.fr)

Hôtels : Chalet du Mont d'Arbois 5\*, Ferme du Golf 3\*

Restaurants : Le 1920, restaurant gastronomique 1 étoile au Guide Michelin 2014  
La Taverne du Mont d'Arbois, le bistrot chic savoyard  
Le Club du Mont d'Arbois, une pause déjeuner sur le golf

Loisirs : Spa du Chalet du Mont d'Arbois  
Golf du Mont d'Arbois

Information : Raphaëlle NEGRE ou Julie BAUMLIN + 33 (0)4.50.93.77.79 - [r.negre@sfhm.fr](mailto:r.negre@sfhm.fr)