



De la cérémonie à la soirée dansante bénéficiez d'un cadre exceptionnel pour des instants inoubliables

Hotel *** de Charme et Restaurant, le Mas de Cure Bourse ancien Relais de Poste du XVII^e siècle est un authentique mas provençal aux portes du Luberon, à quelques kilomètres d'Avignon et de Cavaillon et à deux pas de l'Isle sur la Sorgue. Il est situé en pleine campagne au milieu des vergers.

Vous pourrez y célébrer votre union, aux beaux jours, avec une cérémonie dans le parc ombragé ou au bord de la grande piscine, un écrin de verdure, peuplé d'imposants platanes ou de chênes plusieurs fois centenaires. En hiver, vous pourrez profiter de l'ambiance chaleureuse de la salle des Voûtes.

Pour vous, notre chef Arnaud Guyet sélectionnera les meilleurs produits de Provence. Il élabore une cuisine de qualité avec des produits de saison. Ses plats « fait maison » ont déjà séduit nombres de nos clients et ne laisseront pas indifférents vos invités.

Pour votre réception, le Mas de Cure Bourse est l'endroit idéal, vous trouverez ci-dessous une présentation de la prestation complète que nous vous proposons : le lieu de réception, la restauration, des logements à votre disposition puis les tarifs de la privatisation, des menus et des formules apéritives.

Nous sommes à votre écoute pour l'organisation de ce jour unique.



NOS ATOUTS

Offrez à vos invités

Un **mas provençal** en pleine campagne au milieu des vergers
Où il sera facile de stationner
Votre cérémonie en extérieure
Dans un **cadre champêtre** pour vos photos



Les lieux sont à votre disposition jusqu'à
3h du matin
Et pas de soucis pour le retour avec nos
chambres à votre disposition
La privatisation des lieux
(intérieur et extérieur)
Un service personnalisé
Votre arrivée le jour J à l'heure qui vous
convient
Possibilité de vous marier le vendredi ou
en semaine
Une formule clé en main
qui vous ressemble
Une cuisine authentique

LE MAS ET SES ESPACES

Le lieu

Le Mas de Cure Bourse est un ancien relais de poste du XVIII^e siècle, situé en pleine campagne au milieu des vergers. Vous découvrirez une demeure de caractère au charme authentique, une cuisine de qualité qui met les produits frais et de saison à l'honneur.

Situé au cœur d'un parc pouvant accueillir votre cérémonie laïque, votre shooting photo ou vos invités pour un rafraîchissement avant l'apéritif.



La terrasse

Vous pourrez organiser votre déjeuner ou dîner de mariage sur la terrasse fleurie et ombragée.



La piscine

Espace idéal pour votre apéritif, buffet de boissons, bar à petits fours ou ateliers s'inviteront à merveille dans ce cadre bucolique. Vous pourrez également organiser un rebond autour de la piscine le lendemain de votre mariage.



La salle des Voûtes

Notre salle de réception : la salle des Voûtes est spacieuse et lumineuse. D'une superficie de 100 m², elle peut accueillir jusqu'à 80 personnes assises avec piste de danse. Nous avons la possibilité de faire dîner les enfants dans un salon privatif.



Les salles de restaurant

Conviviales et chaleureuses, l'une d'elle dispose d'une grande cheminée pour une soirée plus intime.



La structure

Au-delà de 80 personnes et si vous ne souhaitez pas dîner en extérieur, nous vous proposons de faire installer une structure/tente dans le parc. Nous vous communiquerons les coordonnées des prestataires avec qui nous avons l'habitude de travailler à la fin de la brochure. Ces prestataires pourront vous conseiller au mieux.



La privatisation

Profitez de tous les espaces de l'établissement : l'hôtel et ses 13 chambres, la piscine, le parc, la terrasse, les salles de restaurant et la salle de réception. Notre site deviendra le votre pour ce jour inoubliable.

Le tarif de la privatisation inclut la taxe de séjour ainsi que les 13 chambres de l'hôtel soit 36 couchages.



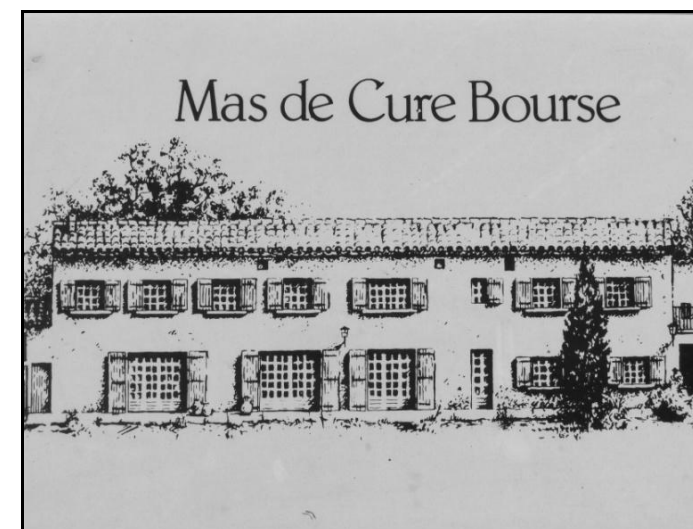
L'Hôtel

L'Hôtel*** dispose de 13 chambres.

Le charme provençal, tommettes au sol, poutres au plafond sauront séduire vos invités.

Les chambres sont équipées de télévision, d'un plateau de courtoisie et d'une salle de bain avec baignoire ou douche.

Elles disposent toutes d'une climatisation réversible.





La Chambre ECO

Nos 2 chambres Eco sont climatisées et équipées de lit double (160 x 200), d'une salle de bain privative avec baignoire. Elles sont situées au 2e étage. Leur superficie est de 17m².

La Chambre CLASSIQUE

Nos 4 chambres classiques sont climatisées et équipées de lit double (160 x 200), d'une salle de bain privative avec baignoire. Leur superficie est de 22 m².



La Chambre CONFORT

Nos 4 chambres confort sont équipées de lit double (160 ou 180) ou de lits jumeaux (90). Certaines d'entre elles peuvent accueillir 3 personnes (lit double + lit simple ou 3 lits simples), d'une salle de bain privative avec baignoire ou douche. Leur superficie est de 25 m² à 30 m².

La SUPERIEURE

Nos 3 chambres supérieures bénéficient en plus des équipements des chambres confort, d'un coin salon avec canapé. Elles mesurent entre 33 et 39 m², elles peuvent accueillir 4 à 5 personnes.

La SUITE FAMILIALE

Notre suite familiale est composée de deux chambres communicantes et de deux salles de bains. La chambre parentale est équipée d'un lit en 140 l'autre chambre d'un lit double en 160 ou de 2 lits en 90. Les salles de bain sont équipées de baignoire.



PRIVATISATION

Profitez de l'ensemble de l'établissement avec vos invités.

La privatisation inclut la location des 13 chambres (36 couchages) et la taxe de séjour, la mise à disposition des salles de restaurant, du parc, de la piscine, de la terrasse et de la salle des voûtes.



Tarifs :

| | De juin à Septembre | Avril/Mai Octobre | De Novembre à Mars |
|--|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Du samedi 16h au dimanche 10h | 6 500 € | 4 000 € | 3 000 € |
| Du Vendredi 16h au dimanche 10h | 9 500 € | 7 500 € | 4 500 € |

Les chambres doivent être libérées à 11h au plus tard.

Une rooming liste vous sera demandée au moins 15 jours avant.

Vous pouvez étendre la privatisation du Mas jusqu'au dimanche 15h avec un supplément de 1500 €.

PRIVATISEZ EN TOUTE LIBERTE

Le Chef Arnaud Guyet, vous propose une palette de suggestions variées, entièrement personnalisables et modulables à souhait.

Toutes les formules incluent les tables, les chaises, le nappage et les serviettes en tissu blanc, la vaisselle et la verrerie ainsi que la mise en place (hors décoration) et le ménage (Attention, le mobilier, la vaisselle et la verrerie n'est plus inclus à partir de 70 personnes).



Une soirée personnalisée

Le cocktail pourra être agrémenté d'ateliers afin de proposer à vos invités un début de soirée convivial et ludique qui s'étendra jusqu'au diner servi sur la terrasse ou dans la salle des voûtes et continuera avec la soirée dansante.



Le service de vos plats sera réalisé à l'assiette et assuré par une équipe qualifiée dirigée par un maître d'hôtel qui sera votre interlocuteur tout au long de la soirée et se chargera d'harmoniser le service avec l'animation, la soirée dansante ainsi que les différentes pauses prévues.

Recevez vos invités comme au restaurant

Accueil autour de la piscine pour le cocktail, repas assis en terrasse ou dans la salle des Voûtes suivi de la soirée dansante.

Cette privatisation, vous laissera libre de choisir l'espace le mieux approprié à chacun des temps forts que vous offrirez à vos invités.

Une cérémonie dans le parc, un cocktail à la piscine et les ateliers sur la terrasse.

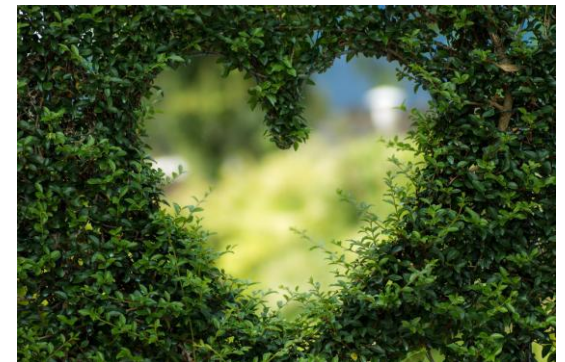
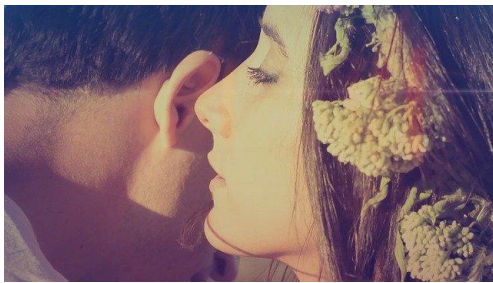
Tout est possible !!!

Une piste de danse intérieure, un diner sous les étoiles. C'est vous qui décidez.

LA CEREMONIE

Vous avez la possibilité d'organiser une cérémonie dans le parc à l'endroit de votre choix.

La location des chaises est à votre charge.
Tarif : 4 € par personne



LES RAFRAICHISSEMENTS

A l'arrivée de vos convives, avant votre cérémonie ou pendant vos photos de groupe, nous vous proposons, en option, le service de Citronnade, Orangeade et eaux minérales fraîches.



Ces boissons sont proposées en libre service avec des gobelets cartons.

Citronnade et Orangeade : 4 € par personne

Offert pour les enfants

Inclus dans cette option : une table rectangulaire, le nappage blanc, 2 bonbonnes en verre de 10 L, gobelets en carton, les boissons renouvelées pendant 1 heure.

Non inclus dans cette option : la décoration (fleurs, vases, étiquettes...)



LE COCKTAIL

Indication pour les petits fours :

Il faut compter une moyenne
8 petits fours pour 1 heure

Nous vous suggérons différentes formules pour débiter votre soirée.

La formule Conviviale

Durée du service entre 1h30 et 2h

3 Pièces Apéritives Par Personne
2 Ateliers au choix

Eaux, Jus de Fruits, Sodas
à discrétion

20 € par personne



La formule Traditionnelle

Durée du service entre 1h et 1h30

8 Pièces Apéritives Par Personne

Eaux, Jus de Fruits, Sodas
à discrétion

16 € par personne

Chacune d'entre elles peuvent être **modifiées à souhait** et complétées par les ateliers proposés ci après.

Notre sélection de pièces apéritives :

Froide

Blinis Saumon fumé
Tortillas variées

Gaspacho du moment
Cannelé salé

Mini club sandwich
Involtini de jambon

Navette garnie

Chaude

Feuilletés
Muffins salés

Crevette panée
Moelleux salés

Samossa varié
Cromesqui fromage/tomate/herbes de Provence

Croustille d'escargots

Au tarif de 2.50 € par pièce

Les Ateliers :

Les Ateliers sont des préparations (cuissons ou découpes) réalisées par notre chef et son équipe devant vos convives. Elles sont proposées en complément de votre formule Cocktail et/ou en remplacement de votre entrée. Les quantités pour chaque animation correspondent à 2 ou 3 pièces/personne selon l'atelier.

CHAUD

Bar à Œufs : Œufs toqués à la demande
Terre / Mer / Truffe accompagnés de mouillettes

Bar à Aïoli : Poissons et légumes croquants à la demande ou vitaliseur

La Plancha Basque : Piquillos/chorizo/persillade au piment d'Espelette & chipirons à la plancha en persillade basque

Le coin viande près du feu : Cuisson au brasero, viande de bœuf, volaille, canard, agneau mariné. Sauce à disposition.

Le coin poisson près du feu : Cuisson au brasero. Crevette, joue de lotte, pétoncle mariné, aiguillette de saumon marinée. Sauce à disposition.



8 €
par personne et
par atelier

Les Ateliers :



8 €

par personne et
par atelier

FROID



Bar à huîtres : Atlantique / Méditerranée / Manche
Condiments et pains variés, beurre en motte

Bar à tomates & mozzas : Patchwork de tomates anciennes de pleine terre, mozzarella sous plusieurs formes.
Condiments : pesto, fromage à votre goût.

Bar provençal : Dégustation de produits régionaux, tapenade, anchoïade, houmous, caviar d'aubergines, tomate confite, croutons aillés et huile d'olives.

Bar à sashimi : Découpe de poissons mariné / cru / fumé à la demande. Large choix de vinaigres, assaisonnements et condiments.

Bar à charcuterie : Dégustation de charcuterie corse et « bleu, blanc, cœur » ; coppa, lomo, épaule.



LES PLATS

Le chef vous propose un large choix d'entrée, plat et dessert entièrement personnalisable et modulable. Le service de vos plats sera réalisé à l'assiette.

LES MISES EN BOUCHE

Equivalentes à des "demi entrées", les mises en bouche sont une alternative plus légère à une entrée, conseillées suite à un apéritif copieux :

Gaspacho maison, croustillant parmesan

Ou

Rafraichit de concombre et verveine

Ou

Tartare de melon, caramel Porto, magret fumé

Ou

Fraîcheur de carottes au cumin,
chips de jambon

Ou

Crème de tomate, mascarpone et basilic

Pour débiter



Pour débiter

LES ENTREES

Saumon mariné comme un gravelax aux herbes fraîches et condiments, ravigote d'avocats, pickels de légumes, crumble végétal

Ou

Pressé de foie gras et jambon persillé, confit d'échalotes au vin du Ventoux, pain croustillant

Ou

Sablé parmesan, jambon ibérique, crémeux comme un guacamole, coulis de tomate aux condiments

Ou

Rouget comme une bruschetta, rouget snacké, cake au chèvre, coulis piquillos



Pour continuer

LES PLATS

Les Classiques

Koulibiac de saumon label rouge, mousseline de courgettes, légumes rôtis et beurre blanc au vin du Ventoux

Ou

Le mignon de porc comme un Wellington, mousseline de petit pois et légumes rôtis, sauce foie gras

Les régionaux

Epaule d'agneau* confite 12 heures aux saveurs de Provence, caviar d'aubergine, pommes paille et jus au thym

Ou

Filet de dorade de Méditerranée rôti au romarin, mée de légumes à l'ail, sauce vierge aux tomates confites

L'incontournable

Tournedos de veau Rossini : tournedos et escalope de foie gras poêlée, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, sauce périgourdine

Supplément de 5 €



Les garnitures & sauces sont interchangeables & personnalisables !

*Possibilité de vous proposer une viande halal

Pour suivre

LES FROMAGES

Trilogie de fromage

Ou

Plateau de fromage, sur table, à partager – 5 variétés.

Supplément de 4 €

Ou

La cervelle de canut, croustille de pain et
salade d'herbettes

Ou

Comme un nougat de chèvres aux fruits secs,
jeunes pousses

Surprise

Pour une pause digestive et rafraichissante, le chef vous propose

Sorbet Provençal : Sorbet Poire et Marc de
Provence

Ou

Façon colonel : Sorbet citron et Limoncello

Ou

Le colonel : Sorbet citron vert et Vodka

Ou

Trou Normand : Sorbet de pomme et Calvados

Au tarif de 5 € par personne



Pour finir

LES DESSERTS

Nage de fraises de Carpentras au Chablis dans
l'esprit d'un vacherin

Ou

Mariage chocolat pistache et touche griottes

Ou

L'exotique

Entremet mangue, passion, coco

Ou

Le fiadone Corse aux agrumes, douceur fruits
rouges et glace yaourt

Ou

L'irremplaçable vacherin au parfum de votre
choix



LES MENUS

Nous avons conçu des formules complètes, celles-ci sont modifiables et peuvent-être complétées selon vos goûts et vos envies par les surprises, animations desserts ou autres pièces montées.

« **En Vogue** » :

Au tarif de 53 €

Mise en bouche + plat + fromage + dessert

« **Tradition Ma Passion** » :

Au tarif de 64 €

Entrée + plat + fromage + dessert

« **Classique & Chic** » :

Au tarif de 67 €

Mise en bouche + Entrée + plat + fromage + dessert

« **Maestria** » :

Au tarif de 77 €

Entrée froide + poisson + viande + fromage + dessert

« **Sur Mesure** » :

Sur devis

Choix des produits et composition du menu en collaboration avec le Chef

Toutes les formules incluent :

Pain boule

Café

Eau minérale

(1 bouteille pour 2 personnes)



LES BOISSONS

Pour l'apéritif

Chacun de nos "Forfaits Boissons" ci dessous, pourra être complété par les boissons fournies par vos soins.

A votre demande, un devis spécifique pourra vous être établi sur la base des boissons souhaitées.

Les "Forfaits Boissons" sont appliqués à l'ensemble de vos convives pour lesquels les boissons seront servies **à hauteur de 3 verres par personne** pendant toute la durée de l'apéritif.

Marquissette

Cocktail réalisé à base de blanc de blanc et citron, servi en bonbonne en verre ou grande vasque

Au tarif de 8 € par personne

Champagne

Champagne « B. Gaucher », des bulles fraîches et pétillantes en provenance de l'Aube.

Au tarif de 14 € par personne

Les Classiques

Pastis / Whisky / Martini

Au tarif de 6 € par personne

Martini provençal

Cocktail à base de vin rosé, crème de mure, sirop de pêche et rhum, servi en bonbonne en verre ou grande vasque

Au tarif de 8 € par personne



Vin

« Blanc & Rosé », Domaine Chasson, Vin de Pays

Au tarif de 6 € par personne

Pour le diner

Ce forfait pourra être agrémenté par les boissons fournies par vos soins.
A votre demande, nous pourrions vous proposer des forfaits personnalisés.

Vin La Réserve du Mas de Cure Bourse - 1 bouteille pour 3 personnes

Au tarif de 15 € par personne



Pour la Soirée

Un bar de nuit pourra vous être proposé en libre service en buffet avec glaçons (gobelets carton)

Soda ou jus de fruits : 5 € par personne

Bouteille d'Alcool (JB, Get, Gin, Poire, ...) : 60€ par bouteille

Champagne « Bernard Gaucher » : 40 € par bouteille

Vous pourrez apporter votre champagne, servi pour le dessert et au cours de la soirée,
Nous ne facturons pas de droit de bouchon pour le service de votre champagne.

Indications pour vos boissons :

Apéritif

En moyenne sur 2h d'apéritif, une personne consomme 3 verres d'alcools,

Une bouteille de Pastis = 40 doses – Une bouteille de Whisky = 20 doses,

Un litre de kir = 8 verres,

Diner

Prévoir : 1 bouteille de vin pour 3 personnes

Une bouteille de vin 75 cl = 7 verres,

Une bouteille de champagne = 6 coupes, prévoir 1 bouteille pour 3 personnes pour le dessert





LES OPTIONS

Votre pièce montée livrée au Mas

Vous pouvez faire livrer votre pièce montée préparée par le pâtissier de votre choix. Nous la conserverons pour vous et la présenterons en salle après votre dîner.

Service et découpage : 3.50 € par personne

La pyramide de macarons

Vous pouvez la proposer en complément de la pièce montée, du dessert de votre choix ou la disposer en libre service en accompagnement de votre bar de nuit.

2.50 € par pièce (minimum 50 pièces)



Mise à disposition des lieux

Afin de faciliter vos préparatifs, nous mettons les lieux à votre disposition (hors terrasse & suivant les disponibilités du Mas)

l'après-midi précédant le Jour J de 14h à 17h.

Vous pourrez décorer les lieux en toute tranquillité.

Les tables seront dressées selon la mise en place que vous nous aurez communiqué.

Cette mise à disposition est Offerte.



LES ENFANTS

Pour vos jeunes convives de 3 à 10 ans, nous vous proposons 2 formules au choix.

Formule Pique-Nique :

Tomate cerise, club jambon, fromage kid ou yaourt à boire, cornet de glace et jus de fruits.

Au tarif de 18 € par enfant

Mini Formule :

Entrée, plat chaud et dessert (portions enfant)
Salade du moment, suprême de volaille et écrasée de pomme de terre, glace.
Repas pris à table

Au tarif de 18 € par enfant

LES PRESTATAIRES

Idéal pour les animateurs de votre soirée.

Un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

Au tarif de 25 € par personne



LE LENDEMAIN

Le Brunch

Le brunch vous est proposé sous forme de buffet avec vaisselle et verrerie.

Le sucré

Mini viennoiseries, pancakes,
Fromage blanc et coulis de fruits,
Céréales,
Salade de fruits,
Assortiment de pain, beurre, miel et confitures,

Le salé

En libre cuisson œufs mollets ou coques,
Omelette et œufs brouillés à la demande,
Bacon grillé,
Petites saucisses & pomme de terre sautées,
Scones au cheddar,

Salade verte,

Fromages et charcuteries en plateau,
Saumon Bellevue,
Moutarde & Ketchup

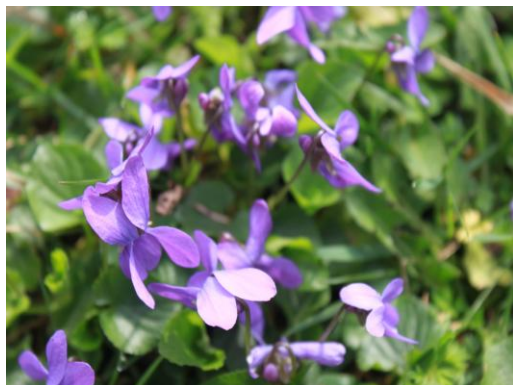
Les boissons

Café, thé, chocolat, eaux minérales
Assortiment de jus de fruits

Prix par personne : 36 €

Tarif garanti à partir de 40 personnes (en deçà, devis à la demande)





Le Barbecue

Pissaladière

Assortiment de salades en buffet

Taboulé fraîcheur libanais,
Patchwork de tomates au basilic,
Coleslaw

Grillades par notre chef devant vos convives

(2 éléments au choix)

Saucisse / Merguez de Camargue,
Poulet mariné ail/thym,
Travers de porc aux épices, miel et romarin,
Bœuf mariné à la thaï,
Canard aux piments d'Espelette,

Proposé avec une garniture au choix :

Pommes de terre Grenaille aux parfums de garrigue,
Mêlée de légumes verts aux pignons de pin,
Pressé de légumes confits à l'ail

Fromages au plateau

Assortiment de salades de fruits

Les boissons

Eaux minérales – 1 bouteille pour 2
Café / thé servi en buffet

Prix par personne : 42 €

Tarif garanti à partir de 40 personnes (en deçà, devis à la demande)



Le Buffet de Provence

Assortiment de salades en buffet

Salade Niçoise,
Salade fraîcheur pomme/crevette,
Salade de tomate à l'Origan,

Roti de porc à la Sauge ou Poulet à l'estragon

Papeton d'aubergines & coulis de tomate au basilic,
Flan de courgettes au chèvre,
Fromages et charcuterie au plateau

Assortiment de salades de fruits

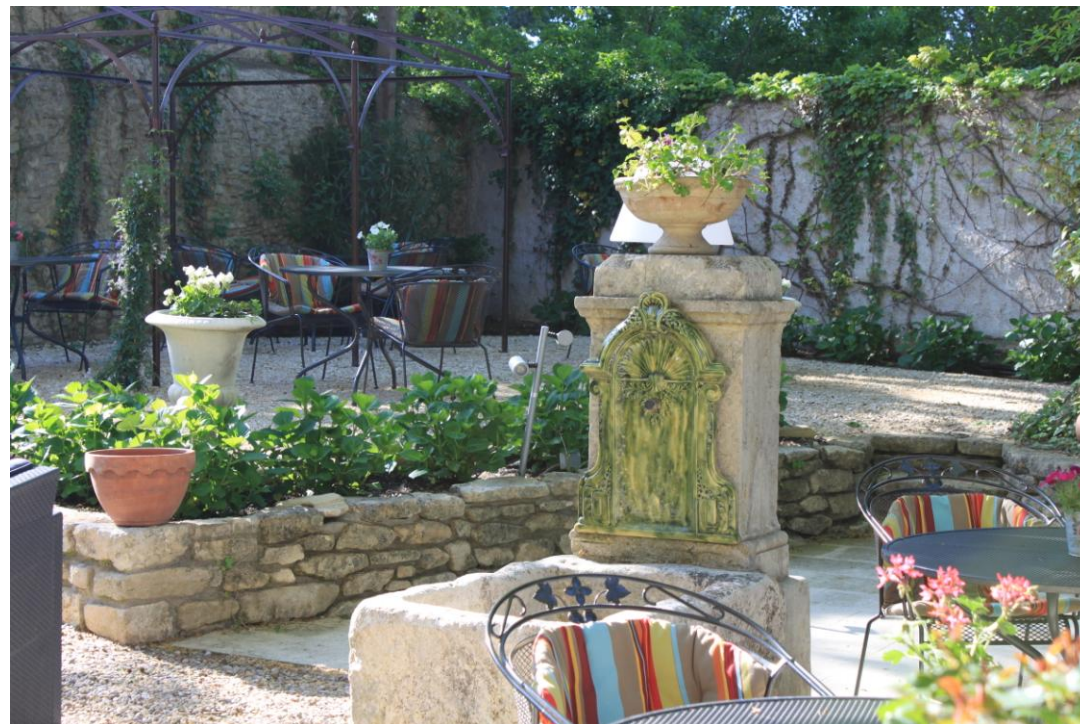
Les boissons

Eaux minérales en bouteilles Verre – 1 bouteille pour 2
Café / thé servi en buffet

Prix par personne : 32.00 €

Tarif garanti à partir de 40 personnes (en deçà, devis à la demande)

***Inclus dans les formules :** les tables de buffet et du déjeuner,
la mise de table avec couverts et verrerie, les glaçons, le pain, la fourniture
& le service à volonté des boissons non alcoolisées, le service par notre
personnel de **11 h à 14 h30** ou durée équivalente. **Non inclus :** la décoration
des buffets et des tables, les boissons alcoolisées (à commander en option)*



PETIT RECAP



La privatisation

- * La privatisation des lieux comprend :
 - l'accès au parking pour l'ensemble des invités,
 - la mise à disposition de l'espace piscine, les jardins nord, les 2 hectares de parc et la salle de réception
 - la mise à disposition des tables rondes et des chaises non housées, jusqu'à 80 personnes
 - la mise au frais de l'ensemble de vos boissons alcoolisées réceptionnées quelques jours avant la réception
 - le nettoyage des lieux à la fin de la soirée
- * L'heure de fin d'animation musicale est fixée à **3 h sans supplément** puis rangement.
- * La réservation du site n'est effective qu'après signature du devis, du contrat et du versement d'un acompte.

Les prestations restauration

- * Les tarifs annoncés comprennent :
 - la mise de table avec nappage pour les tables et les buffets extérieurs, les serviettes
 - la vaisselle, la verrerie jusqu'à 80 personnes
 - la fourniture des glaçons
 - la prestation de service jusqu'à 2 heures pour la brigade,
 - pour une réception de mariage, le **service est inclus de 18 h à 3 h** (équipe réduite à partir de 1 h avec service du café en open bar ainsi que de vos boissons de soirée)
 - pour le brunch, le service est inclus de 11h30 à 16h, toute heure supplémentaire au delà du forfait et jusqu'au départ de l'ensemble de vos convives, sera facturée 200 € par heure.

**Toutes les formules
restent modulables
et personnalisables**

Généralités

Les tarifs annoncés sont TTC, ils sont soumis à modification selon hausse éventuelles par les autorités.
Les photos sont non contractuelles et incluent, parfois, du matériel loué ou fourni par les clients.

INFORMATIONS PRATIQUES

Déco / fleuriste

Les prestations proposées n'incluent pas la décoration des tables ni des salles. Aussi, sachez que nous pouvons vous orienter vers des professionnels de qualité qui sauront, à coup sûr, répondre à vos attentes.

L'animation musicale

Le Mas de Cure Bourse n'impose pas de prestataire. Toutefois, recevant des intervenants différents régulièrement, nous sommes à même d'orienter vos recherches en fonction de vos attentes.

Garderie enfant

La garde d'enfant lors d'un mariage est la solution rêvée pour que tout le monde profite pleinement de la fête.

Enfance en Provence 06.81.22.60.21 ou 06 24 76 39 40
Quenottes et Petons 06.20.62.38.99

Logements à proximité du Mas

En complément des logements de l'hôtel, vous pourrez aussi proposer à vos convives les gîtes et chambres d'hôtes situés dans un rayon de 5 kilomètres autour du Mas.

N'hésitez pas à nous solliciter, par mail ou téléphone, afin d'obtenir la liste de ces hébergements.

Photographe

COSTE Photographies 06 98 10 32 25 –
www.pierreemmanuelcoste.com

Photo Univers 04 90 02 67 58 / 06 86 38 45 43 –
www.photounivers.com

**Pour finir, (ou pour commencer !!!) nous vous attendons pour vous
faire découvrir les lieux
Savoir si le feeling avec l'établissement sera au rendez-vous.
Un critère subjectif mais de premier ordre.
Nous recevons sur rendez-vous du mercredi au samedi le matin.**

Contact

contact@masdecurebourse.com

www.masdecurebourse.fr

**120, chemin de la Serre
84800 L'Isle Sur La Sorgue**

Tel : 04.90.38.16.58

Sophie ou Jeanne