

HEBERGEMENT :

Tarif valable du 01/01/2018 au 31.12.2018

I- LES GITES

3 gîtes à votre disposition : « le lac » à l'entrée du Domaine, « la fontaine », « le rûcher » pour un total de 21 chambres et un hébergement maximum de 51 pers.

Lits faits à votre arrivée, linge de toilette fournis. **Accès aux chambres à partir de 15h. A libérer à 11h.**

Du 15 Octobre au 1^{er} Avril : Supplément chauffage hiver. 2€/pers./ nuit.

Période des fêtes : Noël, Nouvel an. Location minimum 4 nuits.

WE de Pâques, Ascension, Pentecôte : location minimum 2 nuits

Taxe de séjour en sus : 0.6€/pers/nuit

Gîte le Lac :

13 chambres = 32 personnes max :

PRIX/ PERS./ NUIT.

	Chbre 1 pers	Chbre 2 pers douche	chbre 2 pers douche wc	chbre 3p douche wc
A la nuit:/pers/nuit	43€	23€	28€	23€
2 nuits : /pers/nuit	33€	20€	25€	20€
3-4 nuits : /pers/nuit	28€	17€	22€	17€
5-10 nuits : /pers/nuit	23€	14€	19€	14€
Accès cuisine et salle à manger 2.50/pers/jour				

nom chambre	capacité max	lit simple	lit double	lavabo	Douche	Baignoire	WC	étage
Martin pêcheur	2	2	0	1	1	0	1	RDC
Rainette	2	0	1	1	1	0	1	1
Cigogne	2	2	0	1	1	0	0	1
Saule	3	1	1	1	1	0	1	1
Cygne	3	1	1	1	1	0	1	1
Libellules	3	1	1	1	0	1	1	1
Héron	2	0	1	1	1	0	0	2
Peupliers	2	2	0	1	1	0	0	2
Milan	2	2	0	1	1	0	0	2
Bergeronnette	3	1	1	1	1	0	1	2
Sarcelle	2	2	0	1	1	0	1	2
Rouge gorge	2	2	0	1	1	0	1	RDC
Oies sauvages	4	2	1	1	1	0	1	2

Gîte la Fontaine : **160m²** 6 chambres = 14 personnes max : (location 2 nuits minimum)

Rdc : Cuisine équipée : lave-v., frigo, gazinière, micro onde- salle à manger (18 places assises), séjour : télé, (1 wc),

1^{er} étage : 2 chambres à 2 lits simples (sanitaire sur pallier) + 1 chambre à 1 lit double avec douche et wc + 1 chambre à 2 lits simples avec douche et wc

1^{er} étage palier : 2 chambres à 1 lit double + 1 lit simple avec douche et wc

2 nuits : 27€/pers/nuit	3-4 nuits : 25€/pers/nuit	5 nuits et + : 21 €/pers/nuit
--------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

Gîte le Rucher : **75m² max 5 pers**

Gîte autonome avec jardin.

Au rdc, 1 séjour, 1 cuisine équipée, toilettes

au 1^{er} étage. 1 chambre double avec douche, wc + 1 chambre à 1 lit double + 1 lit simple avec douche et wc

2 nuits= 155€, 3 nuits= 220€, 4 nuits= 275€, 5 nuits et + = 60€/n

RESTAURATION :

Tarif valable du 1.01.2018 au 31.12.2018

I- Formule demi- pension à partir de 2 nuits :

Comprend la nuit, le petit déjeuner, le dîner boissons comprises :

Nuit dans une chambre de 2-3 pers. (gîte le lac ou Fontaine), lits faits, linge de toilette fournis.

Petit déjeuner servis de 8h30 à 10h : pain frais, confitures, miel, céréales, jus de pomme st loup...

Dîner boissons comprises : élaboré en partie avec les produits issus de l'exploitation agricole

Touristique : entrée, plat du jour, dessert st loup. 1 verre apéritif, 2 verres vin ou jus, 1 café.

Light : plat + dessert du jour livré dans la salle du Manoir. 2 verres de vin ou jus, 1 café.

	Touristique	light
2 nuits	58€/pers/nuit	53€/pers/nuit
3-4 nuits	54€/pers/nuit	49€/pers/nuit
5-6 nuits	52€/pers/nuit	47€/pers/nuit

Du 15 Octobre au 1^{er} Avril : Supplément chauffage hiver. 2€/pers./ nuit.

Repas servis dans la Salle du Manoir (60 places assises) ou Salle du Tonnelet (20 places assises).

Apéritif, dessert peuvent être pris à l'extérieur : terrasse, jardins.

II- PETIT DEJEUNER :

servi de 8h30 à 10h30

Sucré

6.50€/ad

5€/enf

Sucré- salé : œufs, charcuterie, fromage

10.50€/ad

8€/enf

III- REPAS : Minimum 10 personnes

Ouvert tous les jours sur réservation. Service st loup max : 60 pers.

Composez votre menu à l'avance, sélectionnez un même menu pour tout le groupe.

Enfants : - de 5ans= offert, de 6 à 12ans= 10€. Menu des parents ou charcu/ T flambées/ glace

Cartes des menus :

Prix affiché par plat dans le cas de la commande d'un menu (entrée- plat- dessert).

ENTREES :

Feuilleté de gibier, salade

7€

Terrine, charcuterie, salade

7€

Tarte au persil, tarte au munster, ½ tartes flambées

7€

Chèvre chaud sur pomme

7.5€

Carpaccio de carpes et saumon

7.5€

Carpaccio de chevreuil au parmesan

8€

Croûte aux champignons

8€

Assiette de fumaison St Loup : poissons ou gibier (de Nov. à Mars)

10€

Foie gras de canard à la gelée de Gewurtzt, compote de pommes

10.5€

PLATS :

Chevreuil sauce trompettes et griottes, nouilles alsaciennes

12€

Noisette de marcassin, sauce au cidre et aux pommes

12€

Tajine de sanglier, couscous

12€

Pot au feu de charolais, bouillon, riz, salade verte

12€

Saumon en croûte de sel, pommes de terre

12€

Filet de truite aux amandes

12€

Cochon grillé au miel, riz

12€

Poulet aux champignons ou au riesling, nouilles alsaciennes

12€

Bæckeofe de sanglier	13€
Bæckeofe de poissons et écrevisses, riz	13€
Choucroute garnie alsacienne, pommes de terre	13€
Gigot d'agneau au foin et à l'ail, pomme de terre	13€

Accompagnement selon les plats : haricot vert, choucroute, tomates- courgettes au four, chutney,...

FROMAGE :

Munster au miel, Carpaccio de chèvre au romarin	4€
Munster flambée à l'eau de vie de pomme st Loup	6€
Plateau de fromage :	6€
Munster au miel, roquefort, camembert, chèvre	

DESSERTS

Biscuit pomme- citron	4€
Tarte au citron	4€
Glace arrosée de coulis de fruits rouges, griottes à l'eau de vie	4€
Poire au vin ou poire au chocolat	4.5€
Croquant aux pommes	5€
Gâteau au chocolat-amaretto	5€
Tarte tatin aux pommes	5.5€
Symphonie de 3 desserts	7€

Pour toute autre demande, nous faisons appel à un pâtissier local : Arnold à Thann

Formules :

Sur demande d'autres formules possibles

MENU boissons comprises IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE :

Tarif hiver pour le chauffage : du 15 octobre au 1^{er} Avril : +2€/pers

Brunch = plat- dessert : 2v. de vin ou jus, 1café, 1eau pétillante 1.5L/8p. =	23€/p	
Apéritif gourmand ou entrée- plat- dessert : 1 v. apéritif, 2 v. de vin ou jus, 1 café, 1 eau pétillante 1.5l/ 8p. =		29€/p
Apéritif gourmand- entrée ou fromage- plat- dessert : 1 v. apéritif, 3 v. de vin ou jus, 1 café, 1 eau/8p=		37€/p
Enfants : - de 5 ans= offert, de 6 à 12 ans= 14€/enf.		

Apéritif gourmand :

Crackers, tartes au persil, munster..., dégustation de terrines st loup sur pain de campagne, verrine de soupe, crudités...

Entrées :	1 entrée à sélectionner pour le groupe (si foie gras +5€/pers)
Plats :	1 plat à sélectionner pour le groupe
Fromage :	1 fromage à sélectionner
Dessert :	1 dessert au choix en fonction de la saison (si symphonie 3 desserts +3€/pers)
Formule en buffet possible	

Supplément personnel pour le service pour les mariages : 28 euros/pers/h

III- FORMULE D'ACCUEIL- PAUSE :

Pour séminaire, réunions... Sucré ou salé. Buffet en self : devis sur demande

IV- APERITIF GOURMAND :

Accompagne les boissons de l'apéritif avant le repas. (1verre/pers).

Assortiment fonction de la saison et du nombre de pers.

- Assortiment de tartes : persil, munster, tartes flambées.
- Dégustation de terrines sur pain de campagne, fumaison.
- Assortiment de légumes à croquer + sauces.
- Gazpacho, soupe froide servie en verre.

Formule : Service max 1h: 6€/pers. Service max 2h : 8€/pers.
--

LOCATION DE SALLES :

		Tarif valable du 1.01.2018 au 31.12.2018			
Capacité Salles :	m ²	U	conférence	cocktail	à table
Salle du Manoir :	100	40	60	120	70
Salle du Tonnelet :	25	--	20	30	20
Terrasse :	300	80	150	150	120

II- LOCATION DE SALLES : (EXCLUSIVITE)

	<u>We</u>	<u>Semaine</u>
1) Du jour J matin 10h au Jour J+1 matin 10h. Salle du Manoir + Accès cuisine + Terrasse + jardins de la Salle.	650€	400€
2) Formule week-end pour mariage ou autre évènement festif Haute saison : 1^{er} mai au 30 septembre - Du Vendredi 12h au Dimanche 16h Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès + Terrasse + jardin de la salle + Accès cuisine. 2800€ Chapiteau avec plancher (210m2) Basse saison : 1^{er} octobre au 30 avril - Du Vendredi 12h au Dimanche 16h Du Vendredi 12h au Dimanche 16h Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès + Terrasse + jardin de la salle + Accès cuisine. 1800€ Option Chapiteau avec plancher (210m2) 1000€		
3) Exclusivité pour déjeuner ou dîner : De 10h à 16h ou 16h à 8h le lendemain. Salle du Manoir	400€	250€
4) Accès chambre froide	35€/jour	
5) Forfait nettoyage salle	100€	
6) Tarif hiver : du 1er Novembre au 1er Avril : chauffage salle : 80€/jour		

Modalités :

Après minuit la salle du Manoir est sous la responsabilité du client qui aura au préalable laissé un chèque de caution de 500€. Contrat de location à signer.

Remise en état par vos soins

Mises à disposition comprises dans la location :

Tables- chaises intérieur : 10 tables rectangulaires (ou plateau rond diam 160 cm) ; 60 chaises bois& osier.

Tables, chaises extérieur : 6 tables. 20 chaises bois.

Vaisselle non fournie max 70 couverts : 1€/pers/jour (casse-vol : 2€/pièce)

verre à eau, vin, vin d'alsace, flûte à champagne, verre bière, assiette : entrée, plat, dessert
couteau (2 jeux) , fourchette, cuillère ,tasse café

Choix du traiteur libre.

Possibilité de monter un chapiteau : non inclus dans la location. Prestataire extérieur.

Tarif semaine :

Du Dimanche soir au Vendredi matin. Hors jours fériés

SEMINAIRE, AG

Salle du Manoir,

Forfait matin ou après-midi : 9h-12h ou 14h-18h 150 €

Forfait journée : 9h- 18h 250 €

Salle du Tonnelet ou RDC gîte la Fontaine

Forfait matin ou après-midi : 9h-12h ou 14h-18h 75 €

Forfait journée : 9h- 18h 150 €

ACTIVITES :

Tarif valable du 1.01.2018 au 31.12.2018

Du 15 Mars au 15 Octobre. Ouvert de 9h à 19h. Dernier départ à 17h.

Pour toutes les activités présentées ci-dessous les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte.

Perte, bris, casse facturés en sus.

Se conformer au règlement intérieur.

TIR A L'ARC

20 cibles animalières en 3D sur un circuit de 2.5km sur 25ha en extérieur. A partir de 7 ans.

Pour chaque départ un démonstrateur vous met en place sur le parcours : il vous indique les règles de sécurité, le maniement de l'arc et le déroulement du parcours.

Vous pouvez ainsi réaliser en groupe ou en famille le parcours en autonome.

Parcours :

Parcours			Adulte	Enfant -15 ans	Groupe enfant	Grpe + 8 pers
1 parcours	20 cibles	2h30	11.5 €	9€	7€	9€
½ parcours	10 cibles	1h-1h30	7.5 €	6€	5€	6€

Location :

1 location de matériel peut convenir à plusieurs personnes.

A un pas de tir chaque personne tire l'un après l'autre.

Location matériel : 1.5€/pers

1 démonstrateur pour 1 heure : 32€

Perte, bris, casse en sus. 4€/flèche

PECHE

1 canne équipée (canne au coup d'initiation pour la pêche à la friture) + accessoires : asticots, sceau, + 1 carte d'accès à un étang:

de 1h à 1 demi-journée =

15€

1 journée =

25€

Pêche		Adulte	Enfant -15 ans
accès à un étang (hors matériel)	1 journée	11.5 €	9€
accès à un étang (hors matériel)	½ journée :	7.5 €	6€

LOCATION VTT ELECTRIQUE

50 €/demi-journée

100 euros/journée

PING PONG / BABY FOOT/ PETANQUES/ TOBOGGAN

1 table de ping-pong + raquettes, 1 baby-foot, boules pétanque, toboggan : gratuit pour les hôtes

PARC :

Tarif valable du 1.01.2018 au 31.12.2018

POSSIBILITE DE PIQUE NIQUER SUR PLACE : au bord des étangs, jardins,...
Sur demande, autorisation à définir.

I- ANNIVERSAIRE EN PLEIN AIR :

Minimum : 5 enfants, maximum : 10 enfants.

1 démonstrateur st loup est présent durant l'activité. Goûter dans la Salle du Manoir.

A partir de 7 ans : Du 15 Mars au 15 Novembre.
Activités : Initiation tir à l'arc 3D sur cibles animalières. 1h30
Goûter : Gâteau d'anniversaire, 1 v. de jus de pomme st loup, mr freeze ou bonbons. 30 min.
Prix : 5-7 enfants : 14€/enf. 8-10 enfants : 12€/enf.

5-8 ans : Du 15 Mars au 15 Novembre
Activités : Découverte de la ferme : nourrissage, pansage animaux de la ferme, 45 min
Au printemps et en été : balade autour des étangs, dans le verger et visite des ruches 45 min
En automne : Préparation de jus de pomme maison : hachage, pressage des pommes... 45 min
Goûter : Gâteau d'anniversaire, 1 v. de jus de pomme st loup, mr freeze ou bonbons. 30 min.
Prix : 5-7 enfants : 14€/enf. 8-10 enfants : 12€/enf.

II- PARC NATUREL :

Circuit de 1500m avec aires de détente, bancs, oiseaux, animaux aquatiques, cochons,.

Visite guidée en extérieur : vivante et originale. Option formule : visite- goûter ou visite- brunch...

**Selon les saisons : cueillette- dégustation- préparation jus de pomme : pressoir à l'ancienne
Alambic- fumoir, Rûche+ présentation verger bio**

III- CHEVAUX :

Accueil chevaux :

La nuit par cheval au pré 8€
La nuit par cheval au box 10.50€

BOUTIQUE :

HORAIRE D'OUVERTURE :

Mercredi, Samedi, Dimanche de 15h à 18h ou sur rdv.

Produits disponibles selon saison.

Panier gourmand, panier cadeau sur demande.

Eaux de vie :

Fruits St Loup distillés sur place : kirsch, mirabelle, poire williams, pomme, prune, quetsche...

Liqueurs :

Macération de fruits dans l'alcool. Idéal pour les kirs ou arroser vos desserts :

Framboise, pêche, mûre, griottes, cassis,...

Griottes à l'eau de vie

Apéritifs :

Création St Loup. Savoureux mélange de jus de fruits frais et eaux de vie. Frais et fruitée.

3 parfums : Pomme, poire, framboise

Autour des fruits et autres produits du Domaine :

Confitures : des mélanges étonnants avec nos pommes, poire, griotte, groseille, cassis, ...

Miel : forêt, fleur, acacia, tilleul...

Chutney : condiment aigre doux qui accompagne vos viandes.

Jus de pomme St Loup : bag in box de 5l

Fruits frais : pomme, coing. Sur arbre ou en boutique. De Septembre à Janvier.

Gibier frais :

Sanglier, chevreuil découpé. Désossé ou non.

Ragoût, épaule, palette, cuissot, filet

De 100gr à 2.5k selon découpe.

Terrine de gibier : chevreuil ou sanglier

Fumaison de Novembre à Mars :

Poissons fumés à l'ancienne : carpe, truite, saumon. A partir de 50€ le kilo/ filet entier.

Gibier fumé : saucisson de sanglier, gendarmes de sanglier

ACTIVITES A PROXIMITE :

Poney Club:	Aspach le Haut: Galopin	à 2km
	Cernay : SHT	à 5km
Piscine :	Thann ou Cernay	à 5km
Cinéma :	Thann ou Cernay	à 5km
Tennis :	Cernay	à 5km
Bowling :	Wittelsheim	à 10km
Musées:	Mulhouse	à 25km

Départ de la route des vins ou des marchés de Noël :
Thann ou Cernay à 5km

ACCES :

Aéroport :	Aéroport de Bâle- Mulhouse	à 40km
Gare :	Cernay ou Thann	à 5km

SE RAVITAILLER :

Boulangerie :	Aspach le haut	à 2km
	Guewenheim	à 2km
Pompes à essence	Cernay ou Thann	à 5km
Supermarché :	Cernay ou Thann	à 5km

PARTENAIRES :

Office de tourisme de Thann :	www.ot-thann.fr
Office de tourisme de Cernay :	www.cernay.net
Office de tourisme de Mulhouse :	www.tourisme-mulhouse.com
Magazine « spectacles » :	www.jds.fr
Attelage de prestige :	www.mariage-caleche.com
Golf de Rougemont :	www.golf-rougemont.com
Abritel :	
Location vacances Michelbach :	www.abritel.fr/location-vacances/p663554
Location Haut Rhin :	www.abritel.fr/annonces/location-vacances/france_alsace_haut-rhin_dt0.php