

HEBERGEMENT :

Tarif valable du 01/01/2020 au 31.12.2020

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 : 0.85€/pers.

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	46€	26€	31€	26€
2 nuits : /pers/nuit	46€	23€	28€	23€
3-4 nuits : /pers/nuit	31€	20€	25€	20€
5-10 nuits : /pers/nuit	26€	17€	19€	17€
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 : 33€/pers/nuit	3-4 nuits : 30€/pers/nuit	5 nuits et + : 28 €/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

RESTAURATION (sur commande) OU TRAITEUR :

Tarif valable du 1.01.2020 au 31.12.2020

Vous avez le choix entre une formule en gestion libre de la salle et de la cuisine, ou de faire appel aux services d'un traiteur pour des repas servis, cocktails ou buffets livrés en liaison froide ou chaude. La salle est équipée d'un office traiteur avec tout l'équipement professionnel nécessaire.

Une équipe du domaine peut également se charger pour vous de la restauration de vos convives (**max 60 personnes**).

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.

I- PETIT DEJEUNER :

servi de 8h30 à 10h30

Sucré	8.50€/ad	5€/enf
Sucré- salé : œufs, charcuterie, fromage	12.50€/ad	8€/enf

II- 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. = **28€/p**
Apéritif gourmand ou entrée- plat- dessert : 1 v. apéritif, 2 v. de vin ou jus, 1 café, 1 eau pétillante 1.5l/ 8p. = **33€/p**
Apéritif gourmand- entrée ou fromage- plat- dessert : 1 v. apéritif, 3 v. de vin ou jus, 1 café, 1 eau/8p= **41€/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 : 28 euros/pers/h

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 1.01.2020 au 31.12.2020			
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. 3300€ 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. 2300€ 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	150€	
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 1.01.2020 au 31.12.2020

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 : 36€

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

30 €/demi-journée

60 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 1.01.2020 au 31.12.2020

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 : 15€/enf. 8-10 enfants : 13€/enf.

II- PARC NATUREL :

Circuit de 1500m avec aires de détente, bancs, oiseaux, animaux aquatiques, chevaux, âne, chèvres,...

Visite guidée en extérieur : vivante et originale. Option formule : visite- goûter ou visite- brunch...
Sur devis pour des groupes

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 9€
La nuit par cheval au box 15€

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