

HEBERGEMENT :

Tarif valable du 01/01/2023 au 31.12.2023

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

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

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

Taxe de séjour en sus : 0.85€/pers.

Le Gîte 3* de la Fontaine : Capacité : 14 personnes max ; 6 chambres à l'étage

Gîte autonome de 160 m² rénové en 2014.

Au rdc, cuisine salle à manger équipée lave-v., frigo, gazinière, micro onde, séjour avec télévision, wc.

Table et chaises de jardin et barbecue en extérieur.

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

Tarif TTC : 560 € la nuit du samedi et 400€ la nuit du dimanche au vendredi.

* **Les Mésanges** : 2 lits jumeaux 90. Salle de bain avec douche, wc.

* **La Crécerelle** : 1 lit double 160. Salle de bain avec douche, wc.

* **Les Hirondelles** 1 lit double 160 + 1 lit simple 90. Salle de bain avec douche, wc.

* **Le Merle** 1 lit double 160 et 1 lit simple 90. Salle de bain avec douche, wc.

* **Le Bourdon** 2 lits jumeaux 90. Lavabo dans la chambre et douche sur pallier.

* **Les Abeilles** 2 lits superposés. Lavabo dans la chambre et douche sur pallier.

À partir de **mars 2023**, ouverture de **l'hôtel 3 * du Lac** : Capacité: 32 - 35 personnes

La grange entièrement rénovée proposera 13 chambres climatisées avec salle de bain.

Douche ou baignoire, wc, sèche-cheveux, télévision et coffre-fort individuel.

Un espace lounge de 60 m² à disposition avec cuisine, bar, vidéo-projecteur et babyfoot.

* 6 chambres doubles

Chambre avec un lit double 160. Salle de bain avec douche ou baignoire, wc.

Tarif TTC : 100€ la nuit du samedi et 80€ la nuit du dimanche au vendredi.

* 2 chambres triples (dont une accessible PMR)

Chambre avec 1 lit double 160 et un lit simple 90 dans une pièce séparée.

Salle de bain avec douche, wc.

Tarif TTC : 165€ la nuit du samedi et 135€ la nuit du dimanche au vendredi.

* 2 chambres 4 personnes:

Chambre avec 2 lits double 160. Salle de bain avec baignoire et double vasques. Wc séparé.

Chambre avec 1 lit double 160 et 2 lits jumeaux 90. Salle de bain avec douche, double vasques, wc.

Tarif TTC : 200€ la nuit du samedi et 160€ la nuit du dimanche au vendredi.

* 1 Suite 2/3 personnes:

Suite avec coin cuisine, salle à manger, petit salon et terrasse extérieure de 9 m².

Chambre séparée avec un lit double 160 et salle de bain avec douche, wc.

Tarif TTC : 210€ la nuit du samedi et 170 € la nuit du dimanche au vendredi.

* 1 Suite pour 4 personnes (accessible PMR):

Suite composée de 2 chambres indépendantes (dont une PMR) avec chacune un lit 160 et une salle de bain privative (dont une PMR)

Salon cuisine équipée PMR de 20 m² avec terrasse extérieure de 16 m² et accès au jardin.

Tarif TTC : la suite entière: 250€ le samedi / 210 € la nuit du dimanche au vendredi.

la chambre PMR seule : 100€ le samedi / 80€ la nuit du dimanche au vendredi.

Suite une chambre: 150 € le samedi / 130 € la nuit du dimanche au vendredi

RESTAURATION (sur commande) OU TRAITEUR :

Tarif valable du 01/01/2023 au 31.12.2023

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 12€/adulte 8€/enfant

Pain, viennoiserie, café, thé chocolat, jus de fruit, beurre, confiture, miel, fruits, yahourts

Sucré- salé : œufs, charcuterie, fromage 16€/adulte 11€/enfant

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	9€
Terrine, charcuterie, salade	9€
Tarte au persil, tarte au munster, ½ tartes flambées	9€
Chèvre chaud sur pomme	9.5€
Carpaccio de carpes et saumon	9.5€
Carpaccio de chevreuil au parmesan	10€
Croûte aux champignons	10€
Assiette de fumaison St Loup : poissons ou gibier (de Nov. à Mars)	12€
Foie gras de canard à la gelée de Gewurtzt, compote de pommes	12.5€

PLATS :

Chevreuil sauce trompettes et griottes, nouilles alsaciennes	14€
Noisette de marcassin, sauce au cidre et aux pommes	14€
Tajine de sanglier, couscous	14€
Pot au feu de charolais, bouillon, riz, salade verte	14€
Saumon en croûte de sel, pommes de terre	14€
Filet de truite aux amandes	14€
Cochon grillé au miel, riz	14€
Poulet aux champignons ou au riesling, nouilles alsaciennes	14€
Bæckeofe de sanglier	15€
Bæckeofe de poissons et écrevisses, riz	15€
Choucroute garnie alsacienne, pommes de terre	15€
Gigot d'agneau au foin et à l'ail, pomme de terre	15€

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

FROMAGE :

Munster au miel, Carpaccio de chèvre au romarin	6€
Munster flambée à l'eau de vie de pomme st Loup	8€
Plateau de fromage :	8€
Munster au miel, roquefort, camembert, chèvre	

DESSERTS

Biscuit pomme- citron	6€
Tarte au citron	6€
Glace arrosée de coulis de fruits rouges, griottes à l'eau de vie	6€
Poire au vin ou poire au chocolat	6.5€
Croquant aux pommes	7€
Gâteau au chocolat-amaretto	7€
Tarte tatin aux pommes	7.5€
Symphonie de 3 desserts	9€

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. =	30€/p	
Apéritif gourmand ou entrée- plat- dessert : 1 v. apéritif, 2 v. de vin ou jus, 1 café, 1 eau pétillante 1.5l/ 8p. =		35€/p
Apéritif gourmand- entrée ou fromage- plat- dessert : 1 v. apéritif, 3 v. de vin ou jus, 1 café, 1 eau/8p=	43€/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. (1 verre/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.

LOCATION DE SALLES :

		Tarif valable du 01/01/2023 au 31.12.2023			
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

N.B : Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès **en travaux** du **15 octobre 2023 au 30 avril 2024**
Création de sanitaires accessibles aux PMR et réaménagement intérieur (cuisine, baie vitrée, huisseries...)

II- LOCATION DE SALLES : (EXCLUSIVITE)

	We	Semaine
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 3 octobre - Du Vendredi 12h au Dimanche 16h Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès + Terrasse + jardin de la salle + Accès cuisine. Chapiteau avec plancher (210m2)	4500€	
Basse saison : 3 octobre 2022 au 30 avril 2023- Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès en travaux		
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	40€/jour	
5) Forfait nettoyage salles + chapiteau + sanitaires Ou Forfait nettoyage salles+ sanitaires	300€ 150€	
6) Chauffage chapiteau si nécessaire (soufflerie 90kw)	250€/weekend + fioul	
7) 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 01/01/2023 au 31.12.2023

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 :

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

Location matériel : 1.5€/pers

1 démonstrateur pour 1 heure : 40€

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 : gratuit pour les hôtes

PARC :

Tarif valable du 01/01/2023 au 31.12.2023

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 Aspach Michelbach :	www.abritel.fr/location-vacances/p663554
Location Haut Rhin :	www.abritel.fr/annonces/location-vacances/france_alsace_haut-rhin_dt0.php