

## HEBERGEMENT :

Nos tarifs sont valables du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2023

### Tarifs TTC / nuit / chambre

<b>HOTEL Le Lac</b> ***	<b>Tarif</b>	<b>Capacité</b>	<b>Étage</b>	<b>m2</b>	<b>Description</b>
<b>Chambres Doubles Classiques</b>					
<i>La Bergeronnette</i>	105 €	2	2	13 m <sup>2</sup>	Lit 160, douche, wc.
<i>Les Peupliers</i>	105 €	2	2	15 m <sup>2</sup>	Lit 160, douche, wc.
<i>Le Saule</i>	105 €	2	1	17 m <sup>2</sup>	Lit 160, douche, wc.
<i>Le Rouge-Gorge</i> <b>PMR*</b>	105 €	2	RDC	20 m <sup>2</sup>	Lit 140, douche, wc
<b>Chambres Doubles Supérieures</b>					
<i>Le Cygne</i>	120 €	2	1	20 m <sup>2</sup>	Lit 160, douche, wc.
<i>Les Libellules</i>	120 €	2	1	20 m <sup>2</sup>	Lit 160, baignoire, wc.
<i>Le Milan</i>	160€*	4	2	28 m <sup>2</sup>	Lit 160 + 2 lits 90, grande baignoire, wc.
<b>Suites (grande chambre avec coin sofa ou lit dans une pièce séparée)</b>					
<i>Le Héron</i>	140€ *	3	1	23 m <sup>2</sup>	Lit 160, sofa, douche, wc
<i>La Cigogne</i>	140€ *	3	1	25 m <sup>2</sup>	Lit 160, sofa, douche, wc
<i>La Rainette</i> <b>PMR*</b>	170 €	3	1	30 m <sup>2</sup>	Lit 160 + lit 90 dans une pièce séparée, douche, wc.
<i>Les Buis</i>	170 € *	4	1	40 m <sup>2</sup>	2 lits 160, baignoire, wc séparé.
<b>Suite Deluxe (Suite de 2 pièces avec chambre séparée, salle à manger, cuisine équipée et terrasse)</b>					
<i>Le Martin Pêcheur</i>	190 €	2	RDC	37 m <sup>2</sup>	Salle à manger avec cuisine équipée. Chambre séparée lit 160, douche, wc. Terrasse de 15m2.
<i>Les Oies sauvages</i>	220 €	2/3	2	40 m <sup>2</sup>	Salle à manger avec cuisine équipée + coin salon. Chambre séparée lit 160, douche, wc. Terrasse sur toit de 10m2.

Toutes nos chambres sont équipées de TV, accès internet et sèche-cheveux. Ascenseur dans le bâtiment. Accès aux chambres à partir de 15h. A libérer à 11h.

Taxe de séjour en sus : 0.85€/pers.

\* **PMR Chambre Accessible aux Personnes à Mobilité Réduite**

\* **Prix pour 2 personnes + 20 € par personne supplémentaire.**

## Le prix inclus:

- Serviette & Drap de bain
- Sèche- cheveux
- Articles d'accueil : savonnette & gel douche
- Téléviseur à écran plat
- Connexion wifi

Dans les Suites Deluxe exclusivement :

- Plateau de courtoisie: bouilloire, bouteille d'eau, thé et café, sucre.
- Cuisine entièrement équipée.
- Terrasse privée avec table et chaises

Le petit déjeuner est servi de 8h00 à 10h30

La réception est ouverte tous les jours de 7h30 à 20h

<b>GÎTE La Fontaine</b> ***	<b>Tarif</b>		
Gîte entier/ nuitée	<b>580 €</b>	Tarif dégressif si plusieurs nuitées - nous consulter	
<b>Description</b> Gîte autonome de 160 m <sup>2</sup> rénové en 2014. Au rdc, cuisine - salle à manger équipée lave-v., frigo, gazinière, micro-onde, salon avec télévision, wc. Table et chaises de jardin et barbecue en extérieur. 6 chambres. Capacité maximale de 14 personnes.  Lits faits à votre arrivée, linge de toilette fournis. Accès aux chambres à partir de 15h. A libérer à 11h. Taxe de séjour en sus : 0.85€/pers.  <b>Période des fêtes : Noël, Nouvel an. Location minimum 4 nuits.</b> <b>WE de Pâques, Ascension, Pentecôte, Toussaint : location minimum 2 nuits</b>			
<b>Chambres du gîte</b>	<b>Capacité</b>	<b>Étage</b>	<b>Configuration</b>
Les Mésanges	2	1	2 lits 90, douche, wc.
La Crécerelle	2	1	Lit 160, douche, wc.
Le Bourdon	2	1	2 lits 90, lavabo dans la chambre. Douche sur pallier et wc au rdc.
Les Abeilles	2	1	2 lits superposés, lavabo dans la chambre. Douche sur pallier et wc au rdc.
Les Hirondelles	3	1,5	Lit 160, douche, wc.
Le Merle	3	1,5	Lit 140, douche, wc

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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Avril : +2€/pers**

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

## LOCATION DE SALLES :

Tarif valable du 01/01/2023 au 31.12.2023

Capacité Salles :	m <sup>2</sup>	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)

	<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 <b>Haute saison : 1<sup>er</sup> mai au 3 octobre</b> - Du Vendredi 12h au Dimanche 16h Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès + Terrasse + jardin de la salle + Accès cuisine.	4500€	
Chapiteau avec plancher (210m2)		
<b>Basse saison : 3 octobre 2022 au 30 avril 2023-</b> Salle du Manoir+ Tonnelet + Cyprès <b>en travaux</b>		
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	300€	
Ou Forfait nettoyage salles+ sanitaires	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 :	<a href="http://www.ot-thann.fr">www.ot-thann.fr</a>
Office de tourisme de Cernay :	<a href="http://www.cernay.net">www.cernay.net</a>
Office de tourisme de Mulhouse :	<a href="http://www.tourisme-mulhouse.com">www.tourisme-mulhouse.com</a>
Magazine « spectacles » :	<a href="http://www.jds.fr">www.jds.fr</a>
Attelage de prestige :	<a href="http://www.mariage-caleche.com">www.mariage-caleche.com</a>
Golf de Rougemont :	<a href="http://www.golf-rougemont.com">www.golf-rougemont.com</a>
Abritel :	
Location vacances Aspach Michelbach :	<a href="http://www.abritel.fr/location-vacances/p663554">www.abritel.fr/location-vacances/p663554</a>
Location Haut Rhin :	<a href="http://www.abritel.fr/annonces/location-vacances/france_alsace_haut-rhin_dt0.php">www.abritel.fr/annonces/location-vacances/france_alsace_haut-rhin_dt0.php</a>