



HÔTEL &
RÉSIDENTICE
★★★★

LES VALLÉES

VOS GROUPES DANS LES VOSGES

2021

lesvallees-labresse.com





les groupes

Que vous soyez autocariste, responsable d'une fédération ou d'une association, passionné par le cyclisme ou les voitures anciennes, nous sommes à votre écoute pour organiser avec vous le séjour de votre groupe au plus près de vos souhaits.



Un large choix de menus que vous pourrez moduler à votre convenance. Des salons particuliers, des mets de tradition préparés par notre chef Loïc et sa brigade.

L'Hôtel et la Résidence Les Vallées ont fait de l'accueil et de l'écoute leurs principaux atouts pour accueillir les groupes.

Alors, offrez vous la montagne à moins de 1h45 de Strasbourg, 1h30 de Nancy, 2h de Metz et 3h de Paris.

Une personnalisation particulière

Des animations en soirée, des dîners, des déjeuners spectacles, des visites particulières ou des circuits tout inclus avec des visites et un accompagnateur du pays. Nous sommes là pour vous accompagner et vous aider à constituer votre programme personnalisé.

Les petits plus pour les groupes

- Un grand parking privé gratuit pour les cars.
- La gratuité pour le chauffeur à partir de 20 convives.

Les chambres



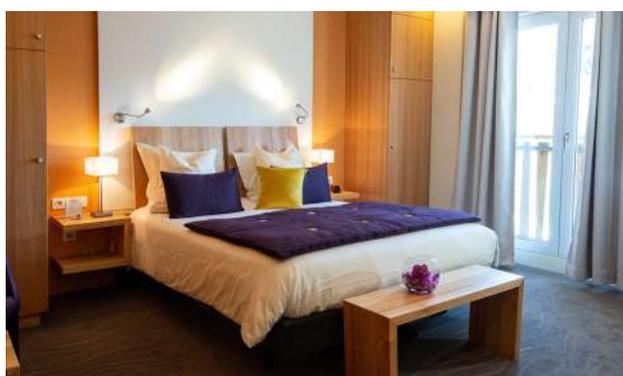
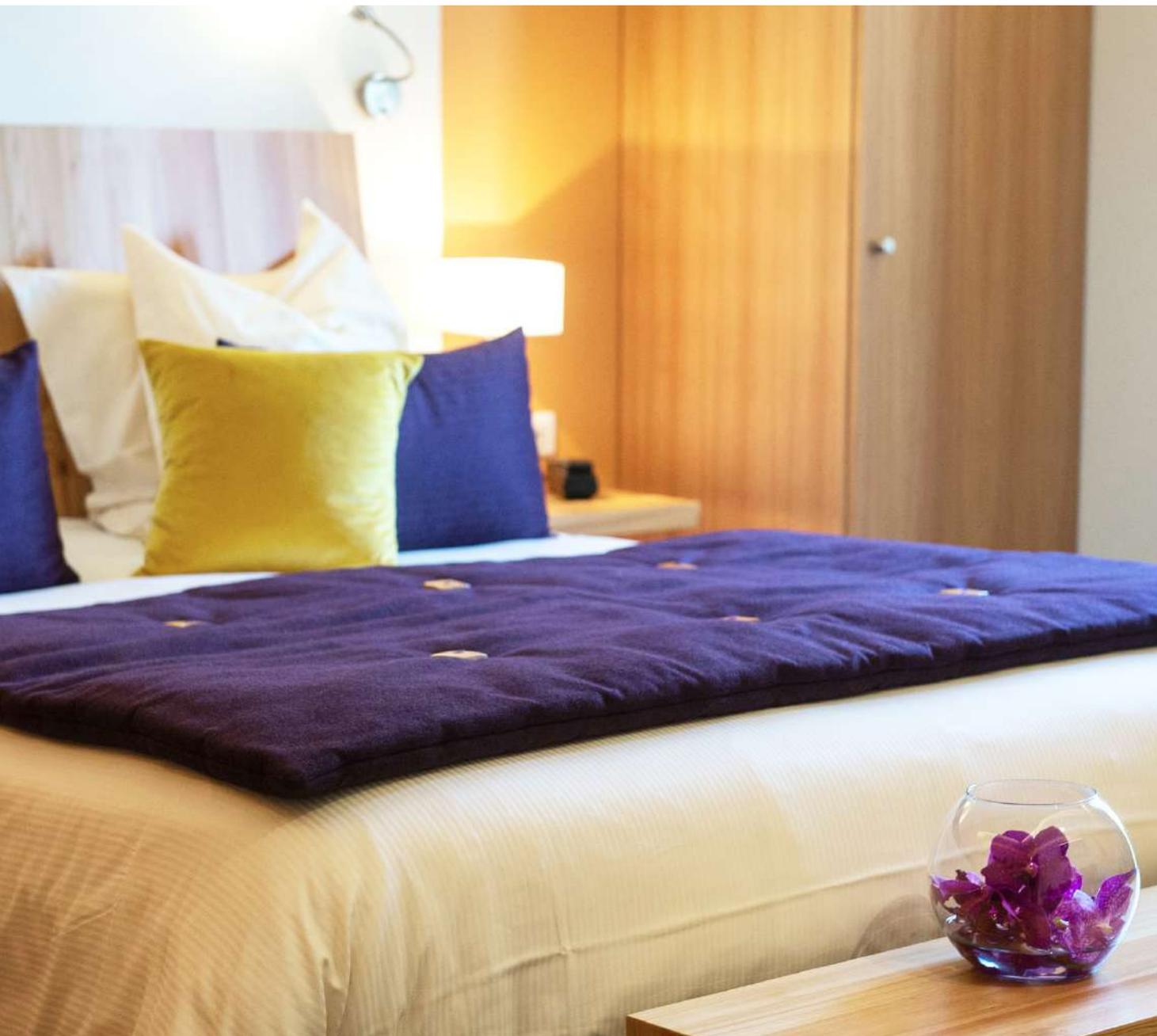
l'hébergement

Chaque élément du décor ajoute à la sensation de confort intérieur. Un peu comme si tout avait été pensé pour vous.

Autant d'attentions particulières, qui vous rappellent au quotidien qu'ici, on n'est jamais mieux servi que par les autres.

Ce que nos clients apprécient particulièrement :

- Une équipe disponible, toujours prête à vous rendre service.
- Des petits déjeuners copieux.
- Un libre accès à l'espace détente.
- Un restaurant sur place.



Dans les chambres individuelles, doubles ou familiales, mobilier contemporain et équipements modernes côtoient l'ambiance chaleureuse du bois, des tentures et des moquettes. Télévision avec chaînes satellites, wifi gratuit, produits d'accueil...

Tarifs groupe

du 19/12/2020 au 17/12/2021

	Demi-pension (1)		Pension complète (1)	
	En chambre single	En chambre double	En chambre single	En chambre double
Haute saison	121,50 €	95,50 €	143,50 €	117,50 €
Saison	107 €	81 €	128 €	102 €
Basse saison	99,50 €	73,50 €	121,50 €	95,50 €
Promo	91 €	65 €	113 €	87 €

(1) Prix par jour et par personne

La valeur du/des menu(s) compris dans la demi-pension ou la pension complète est de 22€

À savoir

- Ces tarifs sont valables pour des groupes de 20 personnes minimum
- Gratuité pour le chauffeur
- La taxe de séjour est de 1,65 € par jour et par personne
(peut-être sujette à modification sans préavis)
- Le petit-déjeuner est servi en buffet
- Les repas sont des menus à 3 plats (entrée - plat - dessert)
- Tarifs chambres et petit-déjeuner : nous consulter



Calendrier 2021

Décembre 2020

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
					19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Janvier 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Février 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Mars 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Avril 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Mai 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Juin 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Juillet 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Août 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Septembre 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Octobre 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Novembre 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Décembre 2021

Lun.	Mar.	Mer.	Jeu.	Ven.	Sam.	Dim.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17		





le restaurant

Une salle baignée de lumière en hiver et une terrasse d'été, avec vue sur le parc arboré. Une cuisine inspirée du terroir vosgien variant selon les saisons. Des propositions de menus diverses et variées et des temps de repas adaptés selon vos envies.

Ici, les amateurs de convivialité sont servis

Une salle généreuse, pour accueillir vos banquets, fêtes de familles et repas de groupe. Des menus de fêtes, pour petits et grands.

Apéritifs et lunch



BOISSONS

Jus de fruit 20cl	3.40€
Kir au vin blanc 12cl	3.70€
Kir pétillant 12cl	4.50€
Kir Lorrain 12cl.....	5.50€
Kir royal 12cl.....	10.00€
Coupe de Champagne 12cl.....	9.80€
Punch planteur 12cl.....	9.80€
Sangria 12cl.....	5.50€
Pina Colada 12cl	9.80€



COCKTAILS

Cocktail sans alcool 20cl.....	7.60€
Cocktail alcoolisé 20cl	9.80€
Cocktail au Champagne 12cl	9.60€
Le Sauvageon 12cl.....	4.80€
<i>Infusion de fruits rouges, pétillant</i>	
Le Diamant 12cl	8.00€
<i>Crèmes de myrtilles, mandarine Impériale, ananas et champagne</i>	

Bouchées



5 pièces minimum 2.60€ / pièce



SALÉES CHAUDES

Nem à la crevette et gingembre
•
Financier salé à la tomme
•
Croissant feuilleté aux graines
•
Bruschetta chorizo et roquette
•
Brique montagnarde
•
Croquette de risotto façon paëlla
•
Bonbon de pruneau au lard
•
Tatin de Foie Gras aux pommes
•
Accras de morue
•
Rissolle aux gambas
•
Bouchée d'escargot
•
Cromesquis de Munster au cumin
•
Raviole au ris de veau
•
Galette de maïs
•
Beignet de crevette
•
Quiche à la tomme
•
Pissaladière aux anchois
•
Abricot sec et magret
•
Palmier feuilleté

SALÉES FROIDES

Cheesecake au jambon au foin
•
Profiterole au saumon fumé et raifort
•
Rillettes de canard et endive
•
Roulé de courgette à la ricotta
•
Maki au saumon
•
Tomate cerise farcie au petit frais
•
Wrap végétarien
•
Blinis norvégien
•
Club sandwich
•
Tataki de thon
•
Brochette tomate / mozzarella
•
Verrine guacamole / pétoncle
•
Sucette de volaille
•
Madeleine au magret fumé
•
Ficelle au pavot et jambon serrano
•
Verrine cocktail de crevettes
•
Mini burger
•
Brochette pétoncle / ananas



SUCRÉES

Paris-Brest amandes / noisettes	Tartelette citron meringué
Mini mille feuilles framboise	Fraisier
Tartelette chocolat / orange	Crumble pomme / cannelle
Éclair pistache	Moka
Opéra au café	Profiterole passion
Financier griottes	Baba au cassis
Madeleine au miel	Bavarois pomme verte
Verrine tiramisu	Religieuse mangue
Macaron	Fantaisie chocolat
Crème brûlée spéculoos	Tuiles aux amandes
Sablé breton framboise	Chou chantilly
St-Honoré vanille	Meringue au bonbon
Brownie noisette	Rocher coco
Amandine / poire	Pâte de fruits myrtilles
Panna-cotta mangue	Rose des sables
Tatin de pommes	Sucette chocolat / gingembre
Tartelette aux myrtilles	Moelleux au citron
Clafoutis griottes	Milkshake de saison
Entremets 3 chocolats	Nem banane / chocolat
Framboisier	

Canapés



6 pièces minimum 1.50€ / pièce

Croque Vosgien, cake provençal, toast saumon fumé, mini pizza, mini flam'

Produits variant suivant la saison, se référer au maître d'hôtel.



Nos menus



TERROIR 21

Choucroute Alsacienne et ses pommes rattes fumées

ou

Truite au bleu, légumes et pommes de terre au bouillon

ou

Potée Lorraine

ou

Roïgabrageldi servi en terre cuite, brochette de jambon au foie

Supplément fromage : 6.00€

Vacherin glacé à la bergamote

ou

Gâteau Vosgien aux mirabelles

ou

Tarte myrtille amandine



MARCAIRE 28

Tourte vosgienne

Collet fumé

Toffayes

Munster

Salade verte

Tarte myrtille amandine



RACLETTE 28

Raclette et ses cochonnailles

Salade verte

Tarte myrtille amandine

Merci de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives (une même entrée, un plat et un dessert au sein du même menu).

AUTHENTIQUE 24

Carpaccio de veau cuit aux seiches, pickles de légumes

ou

Saumon fumé maison, condiments, roquette

ou

Feuilleté à la Reine, émulsion au lard Vosgien, jeunes pousses

Rumsteak de boeuf 54° à coeur, beignet râpé, sauce aux cèpes, carottes fanes au curry

ou

Filet de bar grillé, risotto au fenouil, sauce vierge, tuile de parmesan

ou

Magret de canard à la griottine de Fougerolles, tatin de pommes, légumes de saison

Supplément fromage : 6.00€

Meringue saveur Vosgienne

ou

Moelleux aux deux chocolats, glace vanille

ou

Parfait glacé aux speculoos et noisettes



TENTATION 32

Trilogie de truite saumonée, en gravlax, en rillettes et en bouchon

ou

Pâté en croûte de porcelet et pistache, tartare de champignons

ou

Salade tout canard, poireaux, oeuf parfait

Paleron de veau cuit 48 heures, bonbon de ris de veau

ou

Carré d'agneau rôti, crumble au parmesan, courgettes, gnocchis

ou

Lieu jaune piqué au chorizo, tian provençal sur polenta

Craquelin de Munster fumé, crème de lard, jeunes pousses

ou

Trilogie de fromages des hauts, raisins et noix

Religieuse revisitée

ou

Streusel vanille, quenelle ganache blanche

ou

Dacquoise aux fruits rouges

GOURMETS 42

Marbré de légumes grillés, coulis andalous,
sandre à l'huile d'olive

ou

Foie Gras de canard au Porto, mauricette au pavot,
fruits de saison

ou

Mille feuille de crabe et crevettes, mousse guacamole,
mizuna

Boeuf façon Rossini, gâteau de beignet râpé,
légumes du moment

ou

Mignon de veau au foin, tian sur polenta, sauce girolles

ou

Médaille de lotte au serrano, risotto façon paëlla

Trilogie de fromages des hauts, jeunes pousses

ou

Gâteau toasté de roquefort, poire au vin rouge et noix

Sablé poire-caramel, glace crème fraîche

ou

Dôme café, coeur vanillé, meringue

ou

Variation autour du chocolat



PRESTIGE 52

Tarte fine de caille aux légumes, médaillon de Foie Gras

ou

Crevettes croustillantes à la provençale, polenta à l'orientale

ou

Trilogie de thon rouge, en tartare, en tataki et en beignet

Veau aux écrevisses et à la truffe, petits légumes glacés

ou

Filet d'agneau en croûte, côte grillée,
gâteau omelette arlequin

ou

Filet de St-Pierre en écaille de St-Jacques, panisse,
légumes barigoules, beurre acidulé

Trilogie de fromages des hauts, jeunes pousses

ou

Ravioles de chèvre frais safranées, condiments acidulés

Tarte chocolat mi-cuite, fève de tonka,
crème fraîche d'Isigny A.O.P.

ou

Déclinaison autour des fruits de saison

ou

Sablé ivoire-framboise, croustillant amande



**Merci de choisir un menu identique
pour l'ensemble des convives
(une même entrée, un plat et
un dessert au sein du même menu).**

Formules enfant



De 5 à 12 ans

- Remise de 30 % sur le menu choisi pour le groupe
- Menu Yeti à 15.50 € (entrée, plat, dessert)

Moins de 5 ans

- Menu Junior à 11 € (plat, dessert)

Formules boissons



6 /pers

BASIQUE

- 1 bouteille de vin AOP 75 cl pour 4 personnes
-
- 1 café ou 1 infusion

8 /pers

ESSENTIELLE

- 1 bouteille de vin AOP 75 cl pour 4 personnes
-
- 1 eau Séquoia 50 cl par personne
-
- 1 café ou 1 infusion

10 /pers

COMPLÈTE

- 1 Kir au pétillant
-
- 1 bouteille de vin AOP 75 cl pour 4 personnes
-
- 1 eau Séquoia 50 cl par personne
-
- 1 café ou 1 infusion



Vos événements



NOS GÂTEAUX

Gâteaux aux fruits, au chocolat ou glacés	9.00 € / pers
<i>À découvrir en salle</i>	
Pièce montée simple Croquembouche	10.00 € / pers
Pièce montée avec thème	12.00 € / pers



NOS SERVICES

Décoration florale (couleurs au choix) :

Petit centre de table	6.00 €
Grand centre de table	10.00 €

Photographe, orchestre, DJ, animations : **nous consulter.**

Nous informons notre aimable clientèle que l'occupation de nos salles est prévue la nuit jusqu'à 2 heures du matin. Néanmoins, nous acceptons de prolonger nos services au-delà de cette limite moyennant un supplément de 90€ par heure supplémentaire avec fermeture impérative à 4 heures du matin.



Infrastructures et animations de l'hôtel



- 110 chambres spacieuses
- Restaurant « Le Diamant »
- 180 places, une cuisine inspirée du terroir vosgien.

nos activités



ACTIVITÉS

Court de tennis
Terrain de squash
Billard
Table de ping-pong

ESPACE BIEN-ÊTRE

Piscine couverte chauffée,
Sauna, hammam et jacuzzi
Salle de modelages

ANIMATIONS

Salle privatisée
Animation musicale
Soirée dansante



La découverte, les sensations...

les activités

Face à une telle profusion d'activités, vous vous dites que votre séjour sera sans doute trop court pour en faire le tour. Qu'à cela ne tienne, nous serons encore là la saison prochaine.



Ski alpin, ski de fond, snowboard, balade en chiens de traîneaux, patinage, luge ou raquettes en hiver. Randonnée sur de nombreux GR ou sentiers balisés par le Club Vosgien, VTT, escalade, pêche en rivière, baignade en eaux douces ou canyoning en été. Tyrolienne, Schittle Mountain, parapente ou Fantasticable pour des sensations fortes.



SKI À LA BRESSE

À seulement 9km de l'Hôtel Les Vallées, savourez les plaisirs du ski et de la glisse à la station La Bresse-Hohneck, le plus grand domaine skiable des Vosges.

ESCAPADE PIÉTON

**À pied ou en raquette
sur les crêtes vosgiennes**

À l'arrivée du télésiège Vologne Express, partez à la découverte et régalez-vous de paysages somptueux : forêts, lacs, point de vue... Le tout accessible très facilement.



Nos conditions

Réservations :

Toute réservation devra être confirmée par écrit et accompagnée d'un versement de 30% d'arrhes.

Une liste nominative devra nous parvenir dans la semaine qui précède l'arrivée.

Un deuxième versement de 60% de la somme totale du séjour devra nous être envoyé 2 semaines avant l'arrivée du groupe.

Le solde devra être réglé au départ du groupe ou au plus tard 10 jours après la date d'émission de la facture.

Modalités et frais d'annulation :

a) **En cas d'annulation totale du groupe par le client :** l'annulation de plus de 20% du nombre de participants est considérée comme une annulation totale. Il sera retenu les frais d'annulation suivants :

- Jusqu'à 60 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 90 euros par personne
- Entre 59 et 30 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 25 % du montant total du séjour
- Entre 29 et 15 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 50 % du montant total du séjour
- Entre 14 et 8 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 75 % du montant total du séjour
- À partir de 7 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 90% du montant total du séjour.

Le prix total du séjour pour les participants restant sera revu en fonction du nombre de personnes effectuant le séjour.

b) **En cas d'annulations individuelles au sein du groupe par le client,** le remboursement des sommes versées interviendra déduction faite des montants (frais d'annulation) précisés ci-dessous à titre de dédit en fonction de la date d'annulation par rapport au premier jour du séjour :

- Plus de 30 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 54 euros par personne (non remboursable par l'assurance)
- Entre 30 et 21 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 25 % du montant du séjour
- Entre 20 et 8 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 50 % du montant du séjour
- De 7 à 2 jours avant le 1^{er} jour du séjour : 75 % du montant du séjour.
- La veille du 1^{er} jour du séjour : 90 % du montant du séjour
- Le 1^{er} jour du séjour : 100 % du montant du séjour

Les frais d'annulation peuvent être couverts par les assurances annulations.

L'hôtelier ne peut être tenu pour responsable d'un retard de pré acheminement terrestre, ferroviaire ou aérien qui entraînerait la non-présentation du participant à l'arrivée à l'hôtel, pour quelque raison que ce soit, même si ce retard résulte d'un cas de force majeure, d'un cas fortuit ou du fait d'un tiers.

Aucun remboursement ne peut intervenir si un participant au séjour ne se présente pas à l'hôtel le premier jour du séjour.

c) En cas d'annulation, les frais de dossier, les primes d'assurance, les entrées prépayées pour certaines visites ou activités ne sont pas remboursables.

d) L'hôtelier se réserve le droit de facturer des frais d'annulation supplémentaires si les prestataires partenaires font figurer dans leurs conditions d'annulation des frais plus élevés que ceux mentionnés ci-dessus.

[Voir les conditions générales de vente sur notre site internet.](#)

HÔTEL & RÉSIDENCE ★★★★★

LES
VALLÉES

Contact et réservations

n'attendez plus

Les Vallées

Hôtel & Résidence | Restaurant

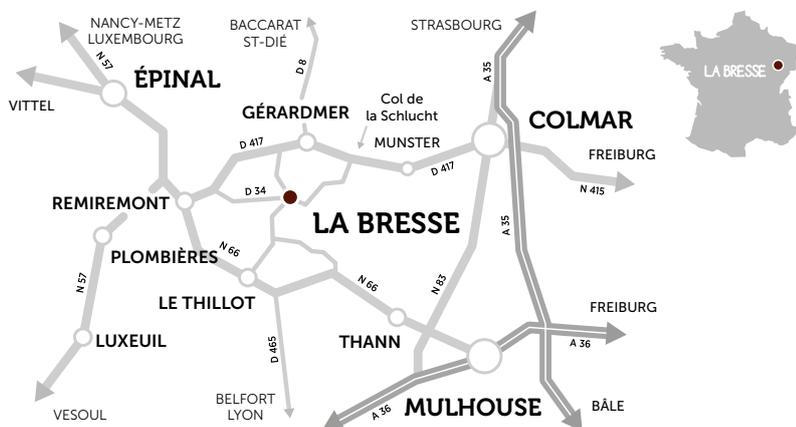
31, rue Paul Claudel

88250 La Bresse - Vosges

Tél. +33 (0)3 29 25 78 55

commercial.lesvallees@labellemontagne.com

www.lesvallees-labresse.com



*voir les conditions générales de vente sur notre site internet



RCS Epinal B 438 975 583 – APE 5510Z
Société par Actions Simplifiées au capital
de 210.100€
TVA intracommunautaire : FR 53 438 975 583

