

# LES VALLEES

HÔTEL &  
RÉSIDENTICE  
★★★★

VOS SÉMINAIRES DANS LES VOSGES

2020

**DES SÉMINAIRES SELON  
VOS BESOINS ET VOS ENVIES**

[lesvallees-labresse.com](http://lesvallees-labresse.com)

  
labellemontagne  
TERRITOIRES D'ÉMOTIONS

## Le travail

- 7 salles modulables, de 32 à 210m<sup>2</sup>
- Un amphithéâtre de 140 places
- Possibilité de louer des salles de sous-commissions :
  - 60€ TTC / demi-journée
  - 100€ TTC / jour



## Tarifs locations



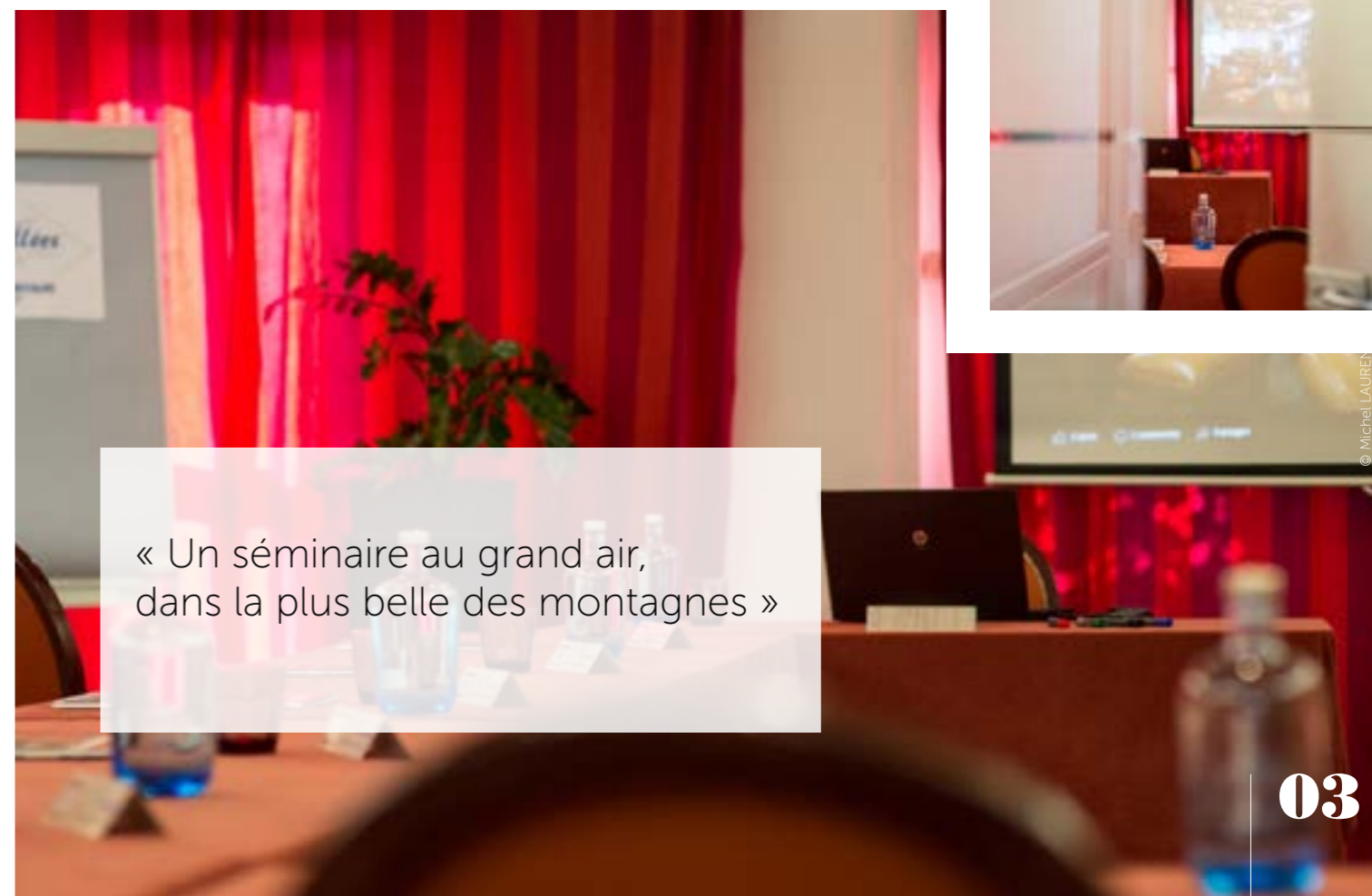
Différentes modulations des salles



Salles - Salons	M <sup>2</sup>	Théâtre	Classe	Le U	Rectangle	Cocktail	€/jour
Amphithéâtre	132	140	-	-	-	-	560
501	32	15	15	12	12	-	100
502	32	15	15	12	12	-	100
Artimont	40	35	20	15	15	30	140
Moselotte	50	60	30	25	25	30	165
Chitelet = 1	70	70	60	35	35	70	200
Goulet = 2	70	70	60	35	35	70	200
La Lande = 3	70	70	60	35	35	70	200
1+2 ou 1+3	140	140	95	50	-	140	345
1+2+3	210	210	150	80	-	210	485
Nombre de places selon agencement							

# les séminaires

Propice à la réflexion et à la relaxation, l'hôtel et résidence Les Vallées est un cadre idéal pour vos rencontres professionnelles.



« Un séminaire au grand air, dans la plus belle des montagnes »



# le restaurant

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 temps de repas adaptés selon vos envies.
- Des propositions de menus diverses et variées.

## Formule résidentiel

La nuitée + petit déjeuner + salle de réunion + 2 pauses et 2 repas

141 €  
**ESSENTIEL**

Pause simple  
Déjeuner « Essentiel »  
(sans fromage)

Eau Séquoia, 1/4 de vin AOP, café

Pause simple  
Dîner « Essentiel »

Eau Séquoia, 1/4 de vin AOP, café

163 €  
**SÉDUCTION**

Pause simple  
Déjeuner « Essentiel »  
(sans fromage)

Eau Séquoia, 1/4 de vin AOP, café

Pause douceur  
Apéritif

Dîner « Séduction »  
Eau Séquoia, 1/4 de vin blanc AOP,  
1/4 de vin rouge AOP, café

186 €  
**GOURMAND**

Pause simple  
Déjeuner « Essentiel »  
(sans fromage)

Eau Séquoia, 1/4 de vin AOP, café

Pause fruitée  
Apéritif

Dîner « Gourmand »  
Eau Séquoia, 1/4 de vin blanc  
AOP supérieur, 1/4 de vin rouge  
AOP supérieur, café

## Formule journée

Salle de réunion à la journée, 2 pauses et 1 repas

43 €  
**ESSENTIEL**

Pause simple  
Déjeuner « Essentiel »  
(sans fromage)

Eau Séquoia, 1/4 de vin AOP, café

Pause simple

69 €  
**SÉDUCTION**

Pause simple  
Apéritif  
Déjeuner « Séduction »

Eau Séquoia, 1/4 de vin blanc  
AOP, 1/4 de vin rouge AOP, café

Pause douceur

92 €  
**GOURMAND**

Pause simple  
Apéritif  
Déjeuner « Gourmand »

Eau Séquoia, 1/4 de vin blanc  
AOP supérieur, 1/4 de vin rouge  
AOP supérieur, café

Pause fruitée

## Les pauses

- **SIMPLE** : café, thé, chocolat, jus de fruits.
- **DOUCEUR** : café, thé, chocolat, jus de fruits, tarte.
- **FRUITÉE** : café, thé, chocolat, jus de fruits, salade et corbeille de fruits.
- **VIENNOISERIE** : café, thé, chocolat, jus de fruits, mini pépites suisses, mini torsades, mini croissants.
- **MIGNARDISE** : café, thé, chocolat, jus de fruits, assortiment petits fours sucrés.
- **ALSACIENNE** : café, thé, chocolat, jus de fruits, 1 verre de vin blanc d'Alsace, canapés avec véritable salaisons de pays.
- **CHARCUTERIE** : café, thé, chocolat, jus de fruits, 3 sortes de saucisson de pays, boule de pain rustique.
- **EXTÉRIEUR** : vin chaud ou sangria, bière locale, eau, jus d'orange, réductions sucrées.

## Détail des menus



### SÉDUCTION

Terrine « tout canard » en pâté en croûte,  
Légumes à l'aigre douce

**ou**

Marbré de légumes du soleil, truite en gravelax

**ou**

Cannelloni de sandre, écrevisses, poireaux, sauce Nantua

Paleron de veau mariné à l'asiatique,  
Nem de légumes, Farçon

**ou**

Canard à l'orange à notre façon

**ou**

Lotte rôtie au jambon Serrano, risotto à l'encre de sèche

Profiteroles de munster, crème de lard et chips

**ou**

Trilogie de fromages affinés de la région,  
mesclun de saison

Tartelette citron meringué revisitée

**ou**

Dôme chocolat, cœur passion, minestrone ananas rôti

**ou**

Crumble façon Strudel

### ESSENTIEL

Ballottine de lapin aux artichauts, concombre et raifort

**ou**

Terrine de lentilles à l'andouille du Val d'Ajol,  
poireaux en vinaigrette

**ou**

Roulé de saumon fumé à la mousse d'avocat,  
tartare de légumes

Feuilleté de Mignon de porc fumé aux champignons,  
chou vert, pommes au bouillon

**ou**

Filet de poulet Jaune à la mozzarella fumée,  
risotto façon Paëlla

**ou**

Pavé de truite rose soufflé à l'aneth, tagliatelles de légumes,  
potatoes de rattes

Trilogie de fromages affinés de la région, mesclun de saison

**ou**

Croustillant de tomme des Vosges aux poireaux, roquette

Paris-Brest amandes, noisettes

**ou**

Mystère glacé vanille, fruits rouges

**ou**

Entremets pomme, cassis

*Menu servi sans fromage pour le déjeuner*

### GOURMAND

Trilogie de St-Jacques en carpaccio,  
tempura et mousseline

**ou**

Nougat de foie gras, vinaigre de framboises, poires,  
Tartine céréales

**ou**

Tartare de cabillaud et gambas, croquette coulante,  
salade folle

Turbot sauvage façon viennoise,  
Spaghettis aux coques et croûtons

**ou**

Bœuf Rossini servi saignant, panisse et barigoule  
de légumes

**ou**

Trilogie d'agneau, le jarret en craquelin,  
la côte en croûte de parmesan, le ris en ravioles.

Mille-feuille de brebis fumée à l'ail des ours,  
confiture de tomates

**ou**

Trilogie de fromages affinés de la région, mesclun de saison

**ou**

Accras de Munster au Cumin, sauce César et sucrine

**ou**

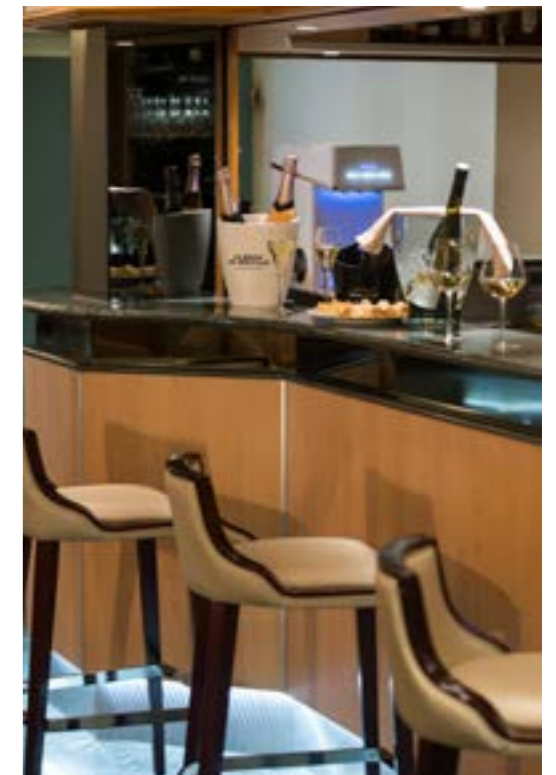
Sablé pistache et framboises, nougatine, sorbet citron

**ou**

Déclinaisons de gourmandises

**ou**

Tartelette mi- cuite au chocolat et menthe



### Vous êtes le Chef !

Le Chef peut établir d'autres menus selon le marché de la saison et vos goûts. Merci de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives et de communiquer votre choix 15 jours avant votre arrivée.

### Ici, les amateurs de convivialité sont servis

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

# *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



- 110 chambres spacieuses
- Restaurant « Le Diamant »
- 180 places, une cuisine inspirée du terroir vosgien.
- Grande salle baignée de lumière avec vue sur notre parc arboré.

# 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

Savourez les plaisirs du ski et de la glisse à la Bresse. Et, encore plus de ski après le ski



## 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.



Sensations fortes en toute sécurité!

Luge sur rail pour petits et grands.



## BIKEPARK

- 11 pistes
- 1 Pump-track
- 1 Bikeshop
- 1 télésiège débrayable Vologne Express

### RELIÉ AU BIKEPARK

- 7 Itinéraires enduro et piétons
- 60 km de tracés balisés

Contact et réservations

# n'attendez plus

## Les Vallées

Hôtel & Résidence | Restaurant

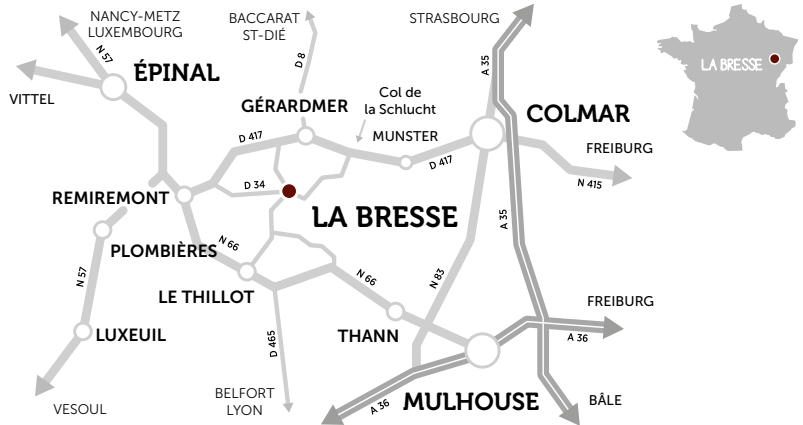
31, rue Paul Claudel

88250 La Bresse - Vosges

Tél. +33 (0)3 29 25 41 39

commercial.lesvallees@labellemontagne.com

www.lesvallees-labresse.com



## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



\*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

