

LES VALLEES

HÔTEL &
RÉSIDENTICE
★★★★

VOS SÉMINAIRES DANS LES VOSGES

2023

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

lesvallees-labresse.com

labelle
montagne

Le travail

- 7 salles modulables, de 32 à 210m²
- Un amphithéâtre de 140 places
- Possibilité de louer des salles de sous-commissions :
 - 60€ TTC / demi-journée
 - 100€ TTC / jour



les séminaires

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

Tarifs locations



Différentes modulations des salles



Salles - Salons	M ²	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							



« 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

175 €

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

193,50 €

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

217,50 €

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

53 €

ESSENTIEL

Pause simple

Déjeuner « Essentiel »

(sans fromage)

Eau Séquoia, 1/4 de vin AOP, café

Pause simple

74,50 €

SÉDUCTION

Pause simple

Apéritif

Déjeuner « Séduction »

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

Pause douceur

98,50 €

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 tresse noix de pécan, mini torsades pépites de chocolat, 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.

Exemple des menus



SÉDUCTION

Terrine « tout canard » en pâte 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 de pomme de terre

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

Boeuf 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

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.

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

Le choix du menu est à communiquer au plus tard 15 jours avant votre arrivée.

Infrastructures et animations de l'hôtel



- 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.



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.

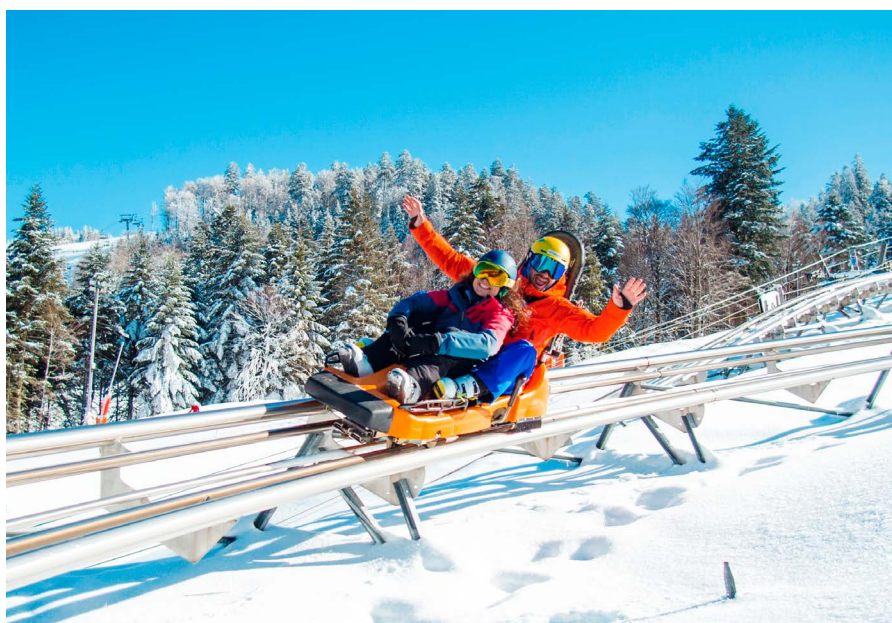


SKI À LA BRESSE

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

Sensations fortes en toute sécurité!

Luge sur rail pour petits et grands.



...et bien plus



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.



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

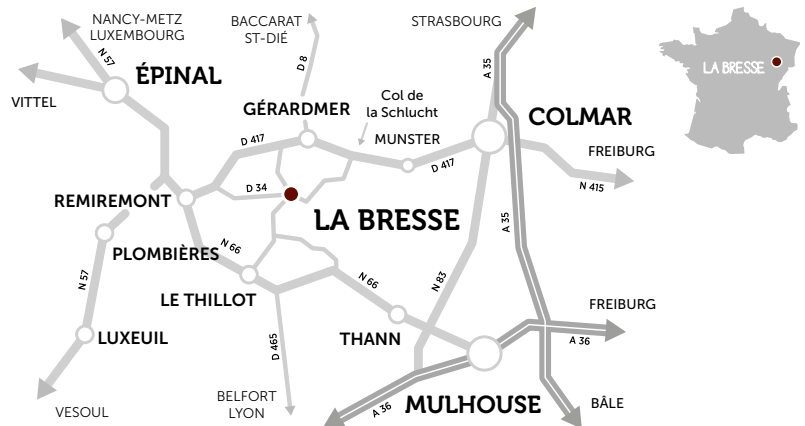
31, rue Paul Claudel

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

