

Notre famille originaire d'Orcières est heureuse de vous accueillir dans notre établissement familial de style montagnard, profitant d'un des meilleurs climats des Alpes. Vous apprécierez notre salle de restaurant typique dans une ancienne Bergerie de Montagne disposant d'une cheminée, ainsi que notre cuisine soignée préparée par le gérant formé en BTS à l'école Hôtelière de Thonon les Bains, au Chalet du Mont d'Arbois de la famille Rothschild à Megève, à l'Hôtel Lutétia à Paris... Nous attachons un soin particulier à la qualité des repas servis, nous cultivons nos pommes de terre nous même à 1600 m d'altitude, l'Agneau proviens de notre région, nous cuisinons « entre autres » nos desserts, glaces et confitures, avec des fleurs de Mélèze, de Sureau et de Génépi que nous ramassons dans la vallée, le Saumon d'Ecosse que vous dégusterez est fumé par nos soins.

Menu type servi sur une semaine de séjour, donné à titre d'exemple, non contractuel :

Samedi	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de potiron Suprême de pintade sauce crème et champignons Tomate provençale, Tourtons et Ravioles du Champsaur Tarte aux pommes Bio des Hautes Alpes	Raclette sur son four traditionnel Pommes de terre de notre jardin en robe des champs salade verte Jambon Serrano, Coppa de Parme, Poitrine roulée Italienne, Saucisson régional (médaille d'or) Choix de Glaces Maison	Pannequet rôti de fromage de chèvre aux noix, salade verte Blanquette de Veau Riz Thaï aux légumes Crumble de fruits rouges et sorbet à la fleur de mélèze maison, fine tuile caramélisée aux amandes	Salade verte au saumon Bio fumé maison Jambon braisé sauce porto carottes au jus et oreilles d'ânes (Spécialité régionale) Tourtons aux pommes et aux pruneaux	Fondue Bourguignonne: Viande de Boeuf Simmental Frites maison Salade verte Sauces mayonnaise façon Tartare et Béarnaise, Sauce Thaï Petits choux à la crème brûlée, sauce caramel	Terrine maison de Sanglier, salade verte Poulet fermier des Hautes-Alpes façon basquaise Riz Thaï Tiramisu	Champiflette (Tartiflette faite avec les pommes de terre de notre jardin et du fromage de la vallée du Champsaur) Charcuterie et salade verte Entremet mangue passion coco, coulis de framboise

Repas prévu pour des personnes n'ayant pas de régime ou de mode d'alimentation particulier.

Vous serez au cœur de la Station, à 50 mètres des Pistes de ski, à 100 mètres au dessus du Centre Sportif (Bowling, Piscine, Patinoire, Sauna, Hammam, Cinémas), dans une situation tout à fait calme. Certaines de nos chambres disposent d'un balcon avec vue panoramique sur la station, un local à skis avec sèche chaussures électrique vous permet un départ confortable sur les pistes le matin.

Vous disposez d'un Parking devant l'Hôtel, plusieurs garages couverts sont en location, notre engin de déneigement est là pour faciliter votre stationnement et votre départ si une chute de neige abondante survenait... <u>Une connexion Internet gratuite par Wifi est disponible dans toutes les chambres.</u>



PROMOTIONS sur l'hébergement :

Séjours semaine du samedi au samedi -5% sur le tarif public Séjours milieu de semaine du Dimanche au vendredi matin -3% sur le tarif public (hors vacances scolaires)

TYPE DI	E CHAMBRE	Prix par nuit, vacances scolaires, week-end et séjour d'une nuit. Supplément de 10 €/nuit sur ce tarif pour la nuit de Samedi Supplément de 15 € /nuit sur ce tarif du 26/12/14 au 4/01/15	Promotion -10 % Hors période scolaire, nuits de Dimanche à Jeudi Séjour de 2 nuits minimum
Douche WC Balcon Ou Grande Chambre	Double	98 €	88 €
	Quadruple	140 €	110 €
	Quintuple (lit d'appoint)	160 €	130 €
Douche WC	Double	82 €	74 €
	Triple (Double + lit d'appoint)	102 €	94 €
	Quadruple	122 €	110 €
Douche ou WC sur le palier	Double	70 €	63 €
	Triple (Double + lit d'appoint)	90 €	83 €

Forfait Demi-Pension, prix par jour et par personne

La Demi-Pension est un forfait indissociable convenu pour toute la durée du séjour comprenant :

Le petit-déjeuner Buffet continental Boissons chaudes à volonté, croissant, pain, yaourt, jus d'orange, céréales, fruit, confitures maison plus de 20 variétés...

Le repas du soir composé d'un MENU choisi par le Chef :

Entrée, Plat Garni, Dessert ainsi que des spécialités montagnardes comme la Raclette, la fondue Bourguignonne, et la Champiflette qui vous sont servies en plat unique avec un dessert durant la semaine

Tout repas non consommé ne sera pas décompté.

Adulte	Enfant de moins de 12 ans	Enfants de moins de 5 ans	Bébé (Enfant dormant dans un lit bébé de 0-18 mois)
32 €/jour	24 €/jour	16 €/jour	A définir en fonction des besoins

N'hésitez pas à nous faire une demande de devis et à nous demander conseil pour profiter des tarifs promotionnels!

Afin de vous vous renseigner au mieux, merci de lire attentivement les conditions d'application de nos tarifs suivantes :

Les tarifs enfants sont applicables à partir de la troisième personne occupant la chambre.

La réservation de votre chambre ne devient effective qu'après le versement d'Arrhes représentant environs 30 % du montant global de votre séjour ou UNE NUIT MINIMUM d'arrangement pour les courts séjours, par chèque bancaire à l'ordre de SARL LES GARDETTES, virement ou le plus efficace et rapide par Numéro de Carte Bancaire et prélèvement des arrhes par vente à distance. Les weeks ends sont encaissés à l'avance en totalité. Les dispositions légales relatives à la vente à distance prévues dans le code de la consommation prévoient que le droit de rétractation n'est pas applicable aux prestations touristiques (article L.121-20-4 du code de la consommation).

Les arrhes sont un moyen de dédit et ne sont remboursables qu'en cas d'annulation 21 jours avant la date de votre séjour et ne sont déduites

Les arrhes sont un moyen de dédit et ne sont remboursables qu'en cas d'annulation 21 jours avant la date de votre séjour et ne sont déduites qu'à la fin du séjour convenu. <u>Sans versement d'arrhes nous ne garantissons aucune réservation.</u> En cas de départ anticipé, votre note sera établie sur la totalité du séjour réservé en fonction de vos dates et conditions de réservation initialement prévues. Les animaux ne sont pas acceptés sauf accord préalable de la direction au tarif de 5 € par nuit (sans nourriture), il n'est pas possible de laisser un animal seul dans la chambre.

Plan station

A votre arrivée dans la station d'Orcières 1850 (lieu dit Merlette) prendre la première route à gauche, puis toujours tout droit pendant 500 m, vous passez devant deux chalets en pierre à votre gauche, 20 m après, tourner à gauche, de grands drapeaux signalent l'entrée du parking de l'hôtel à gauche (chemin vert).

Vidéo du cheminement vers l'hôtel depuis l'entrée de la station : https://www.youtube.com/watch?v=k860KH6t6Xo



Nous vous proposons aussi deux logements à l'extérieur de l'Hôtel en location en Demi-Pension.

Une certaine indépendance et le confort des services hôteliers, laisser vos skis et chaussures à l'hôtel ou en consigne à votre loueur de ski. Arrêt de la navette gratuite de la station à proximité.

F1 Chalet les Bartavelles

200 m de l'hôtel ou 3 min de marche.

Nous vous proposons un logement de type F1 situé au premier étage d'un chalet individuel (Plan Station H5) avec parking pour votre véhicule. Ce logement dispose d'un balcon, le séjour comporte un canapé deux places, télévision écran Plat LCD, machine à laver la vaisselle, Micro onde, Cafetière, Lave linge. Une salle d'eau avec douche, lavabo et wc. Un coin montagne avec deux lits superposés de 80 cm de large; d'une chambre individuelle avec lit double de 160 cm. Une place de parking est disponible devant le chalet, ménage de fin de séjour compris et linge de maison fourni.

Vous pouvez visiter ce logement en vidéo sur Internet sur notre site ou à l'adresse : http://www.youtube.com/watch?v=mW_FYi42EsY

Photos du logement ci-dessous.

	Prix par nuit, vacances scolaires, week-end et séjour d'une nuit	Promotion -10 % Hors période scolaire, nuits de Dimanche à Jeudi Séjour de 2 nuits minimum
4 personnes	140 €	126 €
5 personnes	160 €	146 €

Supplément de 10 €/nuit sur ce tarif pour la nuit de Samedi Supplément de 15 €/nuit sur ce tarif du 26/12/14 au 4/01/15

Forfait Demi-Pension, prix par jour et par personne

La Demi-Pension est un forfait indissociable comprenant :

Le petit-déjeuner Buffet continental

Boissons chaudes à volonté, croissant, pain, yaourt, jus d'orange, céréales, fruit, confitures maison plus de 20 variétés...

Le repas du soir composé d'un MENU choisi par le Chef :

Entrée, Plat Garni, Dessert ainsi que des spécialités montagnardes comme la Raclette, la fondue Bourguignonne, et la Champiflette qui vous sont servies en plat unique avec un dessert durant la semaine

Tout repas non consommé ne sera pas décompté.

Adulte	Enfant de moins de 12 ans	Enfants de moins de 5 ans
32 €/jour	24 €/jour	16 €/jour



















Studio N°109 Immeuble Plein soleil 2

250 m de l'hôtel ou 3 min de marche.

Nous disposons d'un studio à l'extérieur de l'Hôtel à 250 m, dans l'immeuble Plein Soleil 2, (Plan station F3). Dans l'entrée un « coin montagne » avec deux lits superposés, une salle de bain avec douche, lavabo, machine a laver le linge, un séjour avec un canapé BZ dépliable confortable, télévision, une véranda chauffée et isolée équipée avec un canapé clic clac dépliable. Ménage de fin de séjour compris et linge de maison fourni. Un parking se situe à proximité de l'immeuble.

Vous pouvez visiter ce logement en vidéo sur internet sur notre site ou à l'adresse : http://www.youtube.com/watch?v=ZVmNPO-SC6c

Photos du logement ci-dessous.

	Prix par nuit, vacances scolaires, week-end et séjour d'une nuit	Promotion -10 % Hors période scolaire, nuits de Dimanche à Jeudi Séjour de 2 nuits minimum
4 personnes	122 €	110 €
5 personnes	142 €	162 €

Supplément de 10 €/nuit sur ce tarif pour la nuit de Samedi Supplément de 15 €/nuit sur ce tarif du 26/12/14 au 4/01/15

Forfait Demi-Pension, prix par jour et par personne

La Demi-Pension est un forfait indissociable comprenant :

Le petit-déjeuner Buffet continental

Boissons chaudes à volonté, croissant, pain, yaourt, jus d'orange, céréales, fruit, confitures maison plus de 20 variétés...

Le repas du soir composé d'un MENU choisi par le Chef :

Entrée, Plat Garni, Dessert ainsi que des spécialités montagnardes comme la Raclette, la fondue Bourguignonne, et la Champiflette qui vous sont servies en plat unique avec un dessert durant la semaine

Tout repas non consommé ne sera pas décompté.

Tour topus non component ne peru pus decompter			
Adulte	Enfant de moins de 12 ans	Enfants de moins de 5 ans	
32 €/jour	24 €/jour	16 €/jour	
32 C/Juli	24 C/Juli	10 C/Jour	



















