

TARIFS DES CHAMBRES 2012

Toutes nos chambres sont équipées de Salle de Bain-Toilettes, Téléphone, TV écran plat

Les Chambres "Standard" pour 1 ou 2 personnes (lit 140 ou 160) : À partir de 79 €

Les Chambres "Supérieure" de 2 à 4 personnes (lit 140, 160, 180 ou twin) : A partir de 84 € pour 2 pers. Elles sont plus spacieuses, toutes équipées d'une kitchenette. Suppl 3ème et 4ème personne : 10 €/pers/nuit

Les Chambres "Confort" de 2 à 4 personnes : à partir de 119 € pour 2 personnes, Supplément 3ème et 4ème personne : 10 € par nuit et par personne

Les Chambres Familiales Confort Duplex (2 pièces) idéale pour 3 à 5 personnes : A partir de 139 € pour 3 personnes, Suppléments 4ème et 5ème personne : 10 € /nuit/pers

Nous disposons également de chambres communicantes jusqu'à 6 personnes (nous consulter)

Buffet Petit-Déjeuner : 11 € /personne — Taxe de séjour : 0,80 €/jour/personne de plus de 13 ans



TARIFS DEMI PENSION 2012

(Par jour et par personne en chambre double hors taxe de séjour)

Séjours de 2 à 4 jours	Du 09/03 au 28/06/12	Du 29/06 au 02/09/12
	Du 07/09 au 26/11/12	
Chambres Standard	74 € /jour/pers	78 € /jour/pers
Chambre Supérieure	77 € /jour/pers	82 € /jour/pers
Chambre Confort	92 € /jour/pers	96 € /jour/pers
Séjours de 5 à 9 jours		
Chambres Standard	72 € /jour/pers	76 € /jour/pers
Chambre Supérieure	75 € /jour/pers	80 € /jour/pers
Chambre Confort	90 € /jour/pers	94 € /jour/pers
Séjours de 10 jours et +		
Chambres Standard	—	74 € /jour/pers
Chambre Supérieure	—	78 € /jour/pers
Chambre Confort	—	92 € /jour/pers

Pour les tarifs demi-pension des chambres familiales duplex, nous consulter

La Demi Pension comprend : la chambre, le repas du soir (hors boisson) (possibilité le midi en nous le précisant à l'avance) et le petit déjeuner buffet (dans la salle).

Supplément single : à partir de 25 € par jour (voir selon la chambre et la période)

Tarifs Enfants dans les chambres familiales (même chambre que les parents hors chambres communicantes) : réductions jusqu'à 50 %, nous consulter

Tarifs enfants en chambres séparées ou communicantes : Devis sur demande

◆ Les chambres sont disponibles à partir de 14 h 30 et jusqu'à 11 h

◆ En cas d'arrivée retardée ou de départ anticipé, le séjour reste dû dans son intégralité.

Taxe de séjour : 0,80 € par jour et par personne de plus de 13 ans.

ATTENTION : Les animaux ne sont pas acceptés dans la salle du restaurant, du petit déjeuner et au sous sol (piscine, etc).

A votre disposition toute l'année : Piscine Couverte et Chauffée, Sauna, Salle de Jeux avec Billard, la Salle de Fitness et le SPA, pour votre confort et bien-être
ET DEPUIS L'ETE 2011 : PISCINE EXTERIEURE CHAUFFEE

La Gazette du Fort du Pré

Hôtel***Restaurant Le Fort du Pré 43290 Saint Bonnet Le Froid

Tél : 00 33 (0)4.71.59.91.83 — Fax : 00 33 (0)4.71.59.91.84

info@le-fort-du-pre.fr — www.le-fort-du-pre.fr

Avril 2012 — 4 000 exemplaires gratuits

N° d'Habilitation de Tourisme — HA 043 98 000 2

EDITORIAL.....

Après un hiver rigoureux et 3 mois de travaux, la Maison à ré ouvert début mars pour vous offrir encore plus de confort et de bien-être. Nous avons programmé l'entière rénovation des chambres sur 2 hivers pour une fin en Mars 2013, cette année ayant été consacrée aux couloirs et escaliers remis à neuf du sol au plafond ainsi que 3 chambres qui serviront de témoins pour la réalisation de toutes les autres l'hiver prochain.

Une grande chambre aux normes actuelles pour l'accueil de personnes à mobilité réduite avec douche à l'italienne a été créée, pour cela nous avons dû supprimer une chambre attenante afin d'avoir l'espace réglementaire.

Nous avons également supprimé une autre chambre afin de créer une grande chambre catégorie Confort et relooké une chambre et salle de bain dans la catégorie standard.

Les travaux déjà effectués devraient nous permettre d'appréhender ceux de l'hiver prochain plus sereinement. Les premières impressions sont très bonnes et nous confortent dans notre choix des matériaux et des coloris. Dans les nouveautés, une chaudière à bois a été installée sur l'arrière de l'hôtel, utilisant des bois usés et recyclés.

L'Objectif de ERE 43, l'installateur, est de réduire la dépendance énergétique de notre territoire en s'appuyant sur une production locale : Le soleil, le vent et surtout dans notre région : le bois

La piscine extérieure chauffée mise en route le 1er Juillet 2011 a rencontré un vif succès auprès des grands et des petits et sera de nouveau en fonction très prochainement.

Côté équipe, une partie de celle de l'an dernier est toujours présente : Odile au petit déjeuner, Stéphanie et Patrick à l'entretien, Isabelle dans les étages, Armelle et Rachel en salle, Emmy, Maxence et Clément en cuisine.

Carole nous a rejoint à la réception et Bernadette dans les étages.

Mélanie et Michel, un jeune couple dynamique, sont arrivés fin mars pour nous épauler respectivement dans l'encadrement de l'équipe de salle et de cuisine.

Sans oublier notre Marion qui vient également de nous rejoindre après diverses expériences dans d'autres restaurants. Un petit mot sur Twity, notre petit chien qui nous a quitté à l'aube de ses 1 an, emporté par une voiture au dessus de la Maison.

Souhaitons que 2012 soit une année pleine de joie et riche en émotions,

la bonne humeur étant de mise pour un séjour réussi.....

Au plaisir de vous revoir..... Cécile et Thierry GUYOT

Circuits Pédestre, Cyclo et VTT :

Plusieurs circuits de ces différentes activités sont disponibles sur simple demande à la réception lors de votre séjour : 4 circuits pédestres sur St Bonnet le Froid,

Circuit Moto de Route entre Velay et Vivarais : 4 Roadbook entre 200 et 250 kms pour découvrir tous les merveilleux paysages de la région sont disponibles à la réception lors de votre séjour.

Dernier Dimanche de Juin : Les rencontres des Toqués de la Moto à St Bonnet (nous contacter)



Logis Nature et Silence

Pensez aux chèques cadeaux, toutes nos formules sur :
www.le-fort-du-pre.fr

Thierry Guyot Maître Restaurateur





Plusieurs Formules Week-ends sont proposées toute l'année :

1- Week-End 1 Nuit – 1 Dîner :

- ♥ Menu Fanget
 - ♥ 1 Nuit et petit déjeuner
- Tarifs :** 87 €/pers en chambre double "Standard"
90 €/pers en chambre double "Supérieure"
107 €/pers en chambre double "Confort"

2 - Formule Week-end "Le Fanget" :

- ♥ Menu Terroir le vendredi soir
 - ♥ Menu "Le Fanget" le samedi soir
 - ♥ 2 Nuits et petits déjeuners
- Tarifs :** 168 €/pers en chambre double Standard
173 €/pers en chambre double Supérieure
208 €/pers en chambre double Confort

Suppl. single à partir de 25 €/nuit
Toutes ces formules s'entendent hors boissons et taxe de séjour

Pour toutes ces formules, du 29 Juin au 1er sept, Supplément de 5 €/pers/nuit

3 - Formule Week-end "La Frachette" :

- ♥ Menu Terroir le vendredi soir
 - ♥ Menu "La Frachette" le samedi soir
 - ♥ 2 Nuits et petits déjeuners
- Tarifs :** 177 €/pers en chambre double standard
182 €/pers en chambre double supérieure
217 €/pers en chambre double Confort

4- "Des Jonquilles aux derniers Lilas" :

- ♥ Menu Terroir le vendredi soir
 - ♥ Menu "Dégustation" le samedi soir
 - ♥ 2 Nuits et petits déjeuners
- Tarifs :** 199 €/pers en chambre double Standard
204 €/pers en chambre double Supérieure
239 €/pers en chambre double Confort

Toutes nos formules sont disponibles sur notre site internet : www.le-fort-du-pre.fr

Formule Week-end "Atelier Gourmand" :

le samedi rendez vous à 9 h avec le Chef dans notre Atelier Gourmand : élaboration d'un Menu comprenant une entrée, un plat, un dessert et dégustation sur place

3 formules sont possibles :

- 1 - Arrivée le vendredi soir et départ le samedi après-midi après le stage
 - 2— OU Arrivée le samedi matin et départ le dimanche matin après le petit déjeuner
- SOIT : 1 Nuit—1 Dîner—1 Stage cuisine

Tarif pour ces 2 formules :

165 € par pers en chambre double supérieure
Forfait accompagnant : 135 €

- 3—Arrivée le vendredi soir et départ le dimanche matin après le petit déjeuner
- SOIT : 2 nuits—2 Dîners—1 stage cuisine

Tarif : 248 €/pers en chambre double supérieure
Forfait accompagnant : 218 €

Les dates et les Thèmes pour 2012 :

- ♥ 28 Avril : Le printemps dans ma cuisine
- ♥ 02 Juin : la cuisine fraîcheur estivale
- ♥ 09 Juin : la cuisine fraîcheur estivale (complet)
- ♥ 15 septembre et 20 octobre : La cuisine des champignons
- ♥ 1er décembre : Menu de Fêtes

D'autres dates peuvent être proposées pour un groupe de 6 personnes minimum participant au stage cuisine



Week-Ends "Champignons" 2012 du 07 septembre au 28 Octobre

1— Week-end Terroir et Champignons

Du vendredi soir au dimanche matin :

- ♥ Menu Terroir le vendredi soir
- ♥ Menu Champignons le samedi soir
- ♥ 2 Nuits et petits déjeuners

Tarifs : 168 €/pers en chambre double "Standard"
173 €/pers en chambre double "Supérieure"
208 €/pers en chambre double "Confort"
Supplément single : à partir de 50 € hors boissons et hors taxe de séjour

2—Gastronomie et Champignons

Du vendredi soir au dimanche matin :

- ♥ Menu Terroir le vendredi soir
- ♥ Menu Dégustation le samedi soir
- ♥ 2 Nuits et petits déjeuners

Tarifs : 199 €/pers en chambre double "Standard"
204 €/pers en chambre double "Supérieure"
239 €/pers en chambre double "Confort"
Supplément single : à partir de 50 € hors boissons et hors taxe de séjour

Stage "Découverte des Champignons 2012"

3 dates en Automne 2012 : du 25 au 28/09 (complet), du 02 au 05/10 et du 09 au 12/10
arrivée le mardi soir, départ le vendredi matin, en Pension Complète

Au programme :

Cueillettes avec un Mycologue professionnel, démonstration de recettes et d'idées par le Chef et Dégustations lors des repas, Rencontre avec un professionnels d'œnologie. L'occasion de découvrir nos forêts sous les couleurs de l'automne et une variété incroyable de champignons qui comblent nos mycologues, tout cela dans une ambiance cordiale et chaleureuse.

Tarif : 399 €/personne en chambre double

(vin et café compris à tous les repas)

Supplément chambre individuelle : à partir de 75 €

Qu'est ce que la Foire aux Champignons :

C'est une tradition qui remonte à des décennies, les ramasseurs de champignons de la région font sécher les champignons trouvés à l'automne et qu'ils viennent vendre à la Foire. C'était à l'époque le dernier rendez vous avant l'arrivée de l'hiver où l'on venait, troquer les champignons contre des chaussettes, pantoufles ou tant d'autres produits qui aidaient à passer l'hiver. Aujourd'hui, la Foire est devenue une grande fête de la gastronomie, ou les Chefs de St Bonnet mais aussi de la région se mobilisent pour que ce rendez vous soit un succès :

- ◇ Démonstrations et cours de cuisines
- ◇ Réalisation d'une tarte géante
- ◇ Concours de Terrine et confiture
- ◇ Marché de producteurs
- ◇ Exposition mycologique, etc.....

Plus de 30 000 personnes se retrouvent dans une ambiance de fête.....

Formules Foire aux Champignons 2012

du 02 au 04 Novembre

- ♥ Dîner du vendredi soir
- ♥ Dîner Gourmand le samedi soir
- ♥ 2 nuits et petits déjeuners

Tarifs : 168 €/pers en chambre double Standard
173 €/pers en chambre double Supérieure
208 €/pers en chambre double Confort
Suppl single : à partir de 50 € Hors boissons et taxe de séjour

Du 1er au 04 Novembre

- ♥ Dîner du jeudi et vendredi soir
- ♥ Dîner Gourmand le samedi soir
- ♥ 3 nuits et petits déjeuners

Tarifs : 242 €/pers en chambre double Standard
250 €/pers en chambre double Supérieure
302 €/pers en chambre double Confort
Suppl single : à partir de 75 € Hors boissons et taxe de séjour