

LE GITE DE LA MARTINETTE

Centre de Montagne en Belledonne

Nous serons très heureux de vous recevoir.
Voici notre proposition pour votre séjour :

En Gestion Libre pour la totalité du gîte :

LE BATIMENT – 50 personnes



- 54 couchages pour 50 personnes (liste et répartition des lits ci-dessous)
- Grande cuisine professionnelle (nous serons là pour vous aiguiller pour le fonctionnement)
1 grand four à gaz – 1 four électrique - Piano 4 feux - 2 grands frigo

Grandes casseroles et poêle , vaisselle et plats pour 50 personnes

2 machine à café à filtres permanents

bouilloire électrique

1 micro-onde , 1 four électrique et 1 four à gaz , plaque à gaz 4 feux, frigo 200l, frigo bas

Mixeur, batteur

En location pour 50 personnes :

8 poêlons à fondue 4 à 6 personnes , combustible inclus=> 15€

4 appareil à raclette électriques, ½ meule et ¼ de meule => 15€

50 Flûtes à champagne => 20€

- Salle à manger 50 places vintage avec une majorité de bois et pierre
- Grande salle de 60m2 (aménageable en salon TV, salle de jeu, salle de projection, salle de fête , salle à manger..) tables et bancs à disposition.
- Chaîne Hifi à disposition avec baffles et accueil jack pour vos playlists sur téléphone ou ordi
- Spots lumière tournante pour animer la salle.
-

ATTENTION, nous sommes dans un Hameau, Avec des voisins

S'il est possible de faire la fête, il convient de respecter des règles de convenance pour ne pas faire déranger le voisinage et particulièrement la nuit (maitrise des basses, pas de cris à l'extérieur..) c'est la même règle qu'en ville

pas d'affolement cependant, nous avons reçu de nombreux anniversaires qui se sont très bien déroulés et pendant lesquels la fête a duré toute la nuit ! :)

- Pas de Wifi mais de la 4g chez Bouygues, Sfr et free, nous sommes en montagne avec un réseau fluctuant, l'accès la vidéo, au streaming et flux de données peut être limité
- Terrasse privée devant le gîte, mobilier de terrasse, selon la saison et la météo !
- Jardin de 1000m2
- 15 places de parking devant le gîte
- une cinquantaine à 200m du gîte.
- Tous les lits sont équipés de matelas, à votre charge de porter vos draps et serviettes de toilette (ou les louer) ou duvet



COMPOSITION DES CHAMBRES

(nombres de personnes/numéro de chambre/nombre et type de lit/Salle de Bain/BB= possibilité d'ajouter un lit bb)

5/101- 2 lits superposés, 5 lits jumelables, sdb+wc, bb

2/ 102 - 1 grand lit, sdb, bb, wc sur le pallier

2/ 103 - 2 lits superposés, sdb

2/104 - 2 lits jumelables, taille 90, sdb, bb

4/ 105 - 2 lits jumelables taille 80, 2 lits superposés, sdb+wc, bb

6/ 201- 2 lits jumelables , taille 80 et 4 lits superposés, sdb, bb

6/ 202 - 6 lits superposés, sdb

2/ 203 – 1 grand lit, bb, WC et salle de bain sur le pallier à partager avec la 204

4/ 204 - 1 grand lit , 2 lits superposés

4/ 205- 1 grand lit , 2 lits superposés, sdb

12/ 301 – 12 lits superposés,sdb et wc sur le pallier

4/ 302 – 2 lits simples, 2 superposés, sdb et wc sur le pallier

les lits simples sont en 90/180

les doubles 140/190

le jumelable prévoir 180/19

LES TARIFS

PRIX 1 nuit/2 jours

1 550 euros

soit 31 € par nuit et par personne pour un groupe de 50 personnes

Toutes charges électriques, de chauffage et de bois de chauffage comprises

Hors taxes de séjour (0.50cts par nuit et par personne) , calculé sur le nombres de personnes effectives le jour J

le bâtiment est loué du jour 1 10h00 au jour 2 16h00

visite et informations pratiques de 10h à 10h40

état des lieux de 16h00 à 16h30

PRIX 2 nuits/ 3 jours

2 400 euros

soit 24 € par nuit et par personne pour un groupe de 50 personnes

Toutes charges électriques, de chauffage et de bois de chauffage comprises

Hors taxes de séjour (0.50cts par nuit et par personne) , calculé sur le nombres de personnes effectives le jour J

le bâtiment est loué du jour 1 10h00 au jour 3 16h00

visite et informations pratiques de 10h à 10h40

état des lieux de 16h00 à 16h30

NOEL ET FERIES durant l'année 2 nuits/ 3 jours

2 600

Toutes charges électriques, de chauffage et de bois de chauffage comprises

Hors taxes de séjour (0.50cts par nuit et par personne) , calculé sur le nombres de personnes effectives le jour J

le bâtiment est loué du jour 1 11h00 au jour 3 15h00

Possibilité d'arriver avant et partir plus tard et des stocker des affaires dans notre grande salle

Conditions générales sur notre site, page des prix, en libre téléchargement

<http://www.lamartinette.com>

Pour réserver :

- Prévenez nous par Email
- Un contrat vous sera envoyé
- Une attestation d'assurance locative vous sera demandée
- Un acompte de 30% vous sera demandé

A votre arrivée, pensez à vous munir d'un chèque pour la caution : 4 000 euros

Ménage de fin de séjour à votre charge

Ou en option 450 €

Voici quelques éléments supplémentaires:

Les chambres :

- Les lits sont équipés d'alèze, d'oreillers (60*60) de traversins et de couettes.
- Les draps sont en location (lits non faits) : 10€ par personne
- Il vous appartient d'apporter et d'utiliser vos duvets ou vos propres draps, ainsi que vos serviettes de toilettes.
- Chauffées par une chaudière générale , tous les robinets permettent de contrôler la chaleur selon la sensibilité de chacun
- Chaudière intelligente nouvelle génération, le chauffage se coupe si les portes et /ou fenêtres restent ouvertes
- Vous avez des animaux de compagnie, informez-nous ! ils ne sont pas acceptés dans le bâtiment mais nous pouvons peut-être vous proposer des solutions..

Protéger l'environnement :

- Nous nous engageons dans une démarche de qualité, et comme les produits se déversent dans les terrains alentours, nous invitons toutes les personnes que nous aurons le plaisir d'accueillir chez nous, à utiliser des produits non agressifs et biodégradables.

Respecter les voisins :

- Le gîte est situé dans un hameau, avec des voisins, la réglementation pour le bruit est la même qu'en ville.
Vous pouvez faire la fête dans la grande salle (nous recevons de nombreux anniversaire et mariages) en respectant toutefois quelques consignes (conserver les portes et fenêtres fermées, ne pas crier dehors ...) et tout se passe bien

OPTIONS

Service de conciergerie

Joignable au téléphone 18h/24h vous pouvez vous appuyer sur notre connaissance du lieu pour vous aider à choisir vos activités, à vous dépanner en cas de soucis sur le bâtiment qui ne relèvent pas de l'entretien classique, pour réserver vos déplacements et remontées mécaniques, répondre à vos questions sur les commerces, transports etc.. 40€/ jour

CE QUE VOUS DEVEZ PORTER :

- draps ou duvets (voir la liste des chambres ci-dessous) il y a des oreillers et des couettes de partout
- serviettes de toilettes et votre nécessaire de toilette en évitant les produits agressifs
- papier WC , sopalin
- torchons de cuisine pour essuyer votre vaisselle, vos mains
- serpillières
- produits vaisselles biodégradable pour protéger la fosse septique
- éponges pour la vaisselle et le ménage final
- sacs poubelles 100l et 30l
- nous fournissons les produits toutes surfaces pour nettoyer les sols, les plans de travaux, et les salles de bains

L'option « FRIGO GARNI » :

Les produits sont laissé à votre disposition dans la cuisine du gîte

Les plats sont cuisinés et il ne reste qu'à réchauffer !

Option idéale si vous n'avez pas le temps de préparer

Le frigo garni ne dispense pas de faire la vaisselle

Le gros Pain de campagne

de La Boulangerie de la Vallée

(7 kg pour 50 personnes pour le soir et petit déj, selon le repas choisi),

Nous vous le mettons à disposition au gîte à votre arrivée

7 € le kilo

Gâteau pâtissier

par exemple 2 gâteaux de 25 parts chacun parfums : fraiser et chocolat

A partir de 3.20 € la part

Tomme de Belledonne

Fromage fermier au lait cru de la ferme



Une belle Tomme d'un 1k200 pour 50 personnes,
25.00€ le kilo

Un Montgaren,

Fromage fermier au lait cru de la ferme
Abondance, le roi des fromages, un quart de meule
30 € le Kilo

La Raclette, Fromage fermier au lait cru
Une meule de 7k pour 50 personnes
28 € le kilo



Ils seront placés dans le frigo avec des consignes de cuisson (si le temps n'excède pas 20min ou de réchauffage)

Tout est cuisiné sur place avec des produits locaux le plus possible

Nos propositions, les prix s'entendent par portions

- *Le gratin dauphinois*

fondant, crémeux à souhait et agréablement relevé de noix de muscade

5,8 € par personne

- *Le Gratin de crozets aux châtaignes*

(crozets au sarrazin, lardons, châtaignes en brisures, crème, fromage fondant pour gratiner..)

7,8 euros par personne

- *La Tartiflette*

Pommes de terre de la vallée, au bon reblochon, avec la salade verte en sauce Balsamique

7,5 euros par personne

- *Le Bourguignon en sauce au vin et aux épices*

sans accompagnement

7,5 euros par personne (viande de bœuf fondante dans une sauce liée et parfumée qui plaît aux enfants comme aux adultes, pas de piment)

- *La Raclette de produits locaux*

Duo de fromage Raclette et Morbier, fromage local de la ferme(300gr/personne)

Petites pommes de terre vapeur, produit paysan local (300gr par pers)

Petits légumes de saison du marché (Carottes, chou ou Courgettes, Courges.. 150gr/perso)

Plateaux de charcuteries locales, prêtes à servir avec cornichons (200gr par pers)

12.5€ / pers

LES DESSERTS FAITS MAISON DE A à Z !

La tarte aux myrtille

1 tarte ronde pour 10 : 3 € par personne

La tarte aux noix

1 tarte ronde pour 12 : 3 € par personne



Le BRUNCH salé

*avec des produits de
pays et savoureux !*

3 charcuteries, 3 ou 4 fromages
de la ferme (Tomme,
Abondance, Cendré et frais)

Salade variées ou Tartes salées

Le bon pain de campagne

14.50 € par personne.

D'autres envies ? Nous vous écoutons !

Nous pouvons aussi vous proposer des animations : Biathlon, VTT, Chasse au trésor, Balade nocturne encadrée. N'hésitez pas à nous solliciter !

La validation de votre réservation se fait par l'établissement d'un contrat et le versement d'un acompte de 30% à réception de votre accord par mail

Nous sommes à votre écoute pour vous faire passer un beau séjour de découverte dans le Haut-Bréda

Cordialement

Céline et Jochen



voici déjà quelques idées d'animation :

Animation Biathlon laser (parcours Gymkhana dans le jardin et tir à la carabine) - 2 postes de tir, jeu en relais pour l'émulation et la bonne humeur 2 h00 de jeu environ- 310 euros HT

Course d'orientation – 210 € HT au départ du gîte pour retrouver le trésor des biassus (parcours de 2 heures environ , facile , qui vous mènera d'indices en indices)

Jeu de piste pour mener les gens au Gîte : 150 euros HT, sans accompagnement

Petit musée des chiens de traîneau , rencontre avec les mushers, fonctionnement de l'élevage, voir les chiens : 5.5 euros par personne (durée 2 heures, comptez une heure avec la meute, Plongez dans l'univers des mushers) – Sur réservation

Canis rando : à partir de 6 ans, 1h30 d'activité : 19 euros par enfant, 25 euros par adulte

Musée des forges et moulins de Pinsot : visite guidée , voir une forge en activité, un pressoir à noix que le village utilise régulièrement pour l'huile.Prix sur le site du musée

Découverte des mines : sur les contreforts de Pinsot, balade en forêt sur les vestiges des mines - accompagnée 220 euros HT– durée 2h à 3h

Atelier- Jeu dégustation de produits locaux, à l'aveugle 8.5 euros par personne, toujours par équipe, des saveurs à deviner pour valoriser les palais les plus fins ! Une idée pour l'apéritif ! (vins locaux, pâtes et fromage)