

Tarifs Groupes 2014

Tarifs TTC nets de commission

SÉJOUR ET SOIRÉE ÉTAPE 52.00 €

Demi-pension (base 1/2 double)

STOP LUNCH OU DÎNER de 18 à 24 €

STOP PETIT DÉJEUNER 7,00 €

Suppléments :

Forfait boissons : 2.00 € / pers (vin et café) - Kir : 1.50 €

Fromages : 2.00 €

Supplément chambre individuelle : 8.00 €

Une gratuité pour 20 personnes payantes

Forfaits hôtel :

- chambre petit déjeuner : 35.00 € / pers (base 1/2 double)

- chambre single petit déjeuner : 43.00 €

Menu Demi-pension

Le Papeton d'Aubergine
ou Le Délice de Foie de Volaille
ou La Galantine de Faisan maison
ou La salade de Saison

L'Aligot et les légumes avec
ou La Blanquette de Veau
ou Le Carré de Porc rôti au thym
ou La Saucisse grillée de Lozère
ou Le Filet de Truite de Lozère

Les Fromages

La Salade de fruits et son sorbet
ou La Tarte aux Pommes tiède et sa boule de caramel
ou La crème Brûlée au thé d'Aubrac
ou La Mousse au chocolat blanc

*Un dîner du Terroir est proposé
lors de séjours de plus de deux nuits.*

Ce document est réservé aux professionnels du tourisme : les prix sont affichés TTC, nets de commission, calculés sur une base de 20 participants minimum

Conditions générales de ventes : un acompte de 30% est demandé pour la réservation définitive, le solde est réglé après le départ du groupe.



L'apéritif de
bienvenue est
offert aux
groupes restant
+ de 2 nuits.

Une salle est
réservée
aux groupes

Stop Lunch Exemples de Menus*

MENU À 18 € vin & café compris

Le Papeton d'Aubergine et sa salade verte

Le Carré de Porc rôti au Thym
L'Aligot

La Salade de Fruits et son sorbet

MENU À 18 € vin & café compris

La Salade de Gésiers

La Truite de Lozère
avec
Riz et Légumes

La Crème caramel

MENU À 21 € vin & café compris

La Salade Gourmande
(Magret, cou de canard farci, Noix)

La Blanquette de Veau
L'Aligot

Les Fromages

La Mousse Chocolat Blanc Verveine Verte du Velay

MENU À 24 € vin & café compris

La Planche de Charcuterie de Pays

Le Bœuf d'Aubrac à la coupe
L'Aligot

Les Fromages

La Tarte Bastide
(tarte aux pommes tièdes et boule de glace caramel)

*suggestions pouvant évoluer au gré des saisons

Hôtel

l'Europe

restaurant

Faubourg du Barry 48100 MARVEJOLS
Tel : 04 66 47 16 35 - Fax : 09 66 00 45 84
Mail : contact@hotel-marvejols.fr
Site internet : www.hotel-marvejols.fr

OUVERT TOUTE L'ANNEE