



NOS WEEK-ENDS FESTIFS

Pour un rassemblement entre amis, une fête de famille, un anniversaire ou tout autre évènement privé, Club Vercors est en mesure de vous assurer une prestation complète de qualité.

Durant votre séjour, une équipe à votre écoute assurera le service en salle et le ménage. Nous vous laisserons le soin de faire vos lits.

Tous nos plats sont préparés et cuisinés par nos cuisiniers, qui ont à cœur de privilégier les circuits courts et les produits du Vercors.

Notre tarif est composé d'une charge fixe nommée « Privatisation » et d'un prix par personne tenant compte de vos options choisies et de l'âge des enfants.

Quelque soit la formule choisie, nous vous garantissons également :

La mise à disposition de la maison et du matériel de jardin

La fourniture du nombre de verres et de la vaisselle nécessaire à votre apéritif ainsi que son lavage

La mise à disposition sur simple demande d'une sono, d'un vidéo projecteur, de jeux de lumières



Organisez votre week-end selon vos envies...

« *Sur nos centres en Demi-pension ou Pension Complète* »



1- Vous privatisez le centre :

Les Mélèzes (à partir de 40 pers.) : 320€



Le Domaine des Girards (à partir de 70 pers.) : 700€



2- Vous choisissez votre formule :

Formule « Vercors »

Menu Vercors

Entrée + Plat + Dessert

(service au plat)

Nuitée

51€/pers *

Formule « Gourmande »

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Fromages + Dessert

(entrée et dessert servis à l'assiette – Dessert type « gâteau d'anniversaire », tables nappées)

Nuitée

58,6€/pers
*

* : tarif adulte – taxe de séjour en sus – remise de 30% pour les enfants de moins de 7 ans, -15% pour les enfants de 8/12 ans

Nos propositions de menus...

Nous vous invitons à choisir le menu pour l'ensemble de votre groupe (choix unique).

Vous pouvez amener vos propres boissons ou demander notre offre de vins.

Café et tisane en fin de repas en libre-service.

Menu « Vercors »

Entrée

Salade du Vercors (salade verte, émincé de jambon cru, bleu du Vercors, noix)

OU

Tarte tiède aux ravioles et Saint Marcellin, salade verte

OU

Assiette Vercors (Mesclun, caquette tiède Maison au bleu du Vercors et ravioles frites)

Plat

Mousseline de saumon aux agrumes - sauce oseille

OU

Poulet fermier aux cèpes

Plat accompagné d'un gratin de Pays

Dessert

Panna Cotta aux myrtilles ou Tartelette aux pommes ou tartelette chocolat

Possibilité d'avoir un Gâteau d'anniversaire (2€/personnes)



Menu « Gourmand »

Entrée

Assiette du terroir

(Mesclun, velouté tiède cèleri – bleu du Vercors et lard confit maison au serpolet)

OU

Cassolette de crevettes et écrevisses sauce bisque crémée

OU

Salade Montagne

(salade verte, brique St Marcellin-miel, lard paysan, émincé de Bresaola)

Plat

Pavé de veau à la clairette de Die

OU

Filet mignon de porc à la bière du Vercors façon Carbonnade

OU

Filet de truite du Vercors en croute de noix et beurre blanc

Accompagnement : Gratin de Pays ou gratin de ravioles

Fromages secs du Vercors

Dessert

Feuillantine Chocolat, ou vacherin maison (2 parfums au choix), Framboisier ou fraisier (selon saison),
ou Charlotte aux fruits de la passion et coulis de mangue



3- Formule petit-déjeuner au choix :

1) Le classique : Pain, beurre, confitures, miel, céréales, jus d'orange (*service de 8h à 10h*) 4€/pers

2) Le continental : *Formule classique* + yaourts, fromages, fruits, jambon blanc, mini-viennoiseries (*service de 8h à 10h*) 9€/pers

→ La maison devra être libérée pour 11h30

... Possibilité de repas complémentaire(s) (samedi/dimanche midi)

Repas chaud (entrée + Plat + Dessert) ou pris sous forme de buffet

16€/pers

→ La maison devra être libérée pour 16h30



Organisez votre week-end selon vos envies...



Sur nos centres aménagés pour un accueil en « *En gestion Libre* » avec *Service traiteur optionnel*

[Vous privatisez le centre :](#)

Les Campanules (26 lits) :



La Source (40 lits) :



Location du Samedi « 9h » au Dimanche « 17h »	À partir de 620 €	À partir de 1050€
Forfait Ménage (option)	150€	250€

[Vous rajoutez une prestation traiteur pour vos repas :](#)



- Repas classique (entrée + plat + dessert) : 14€/pers
- Menu Vercors* : 17€/pers
- Menu Gourmand* : 25€/pers

- Option service et plonge : 6€/pers/repas

* Voir description du « Menu » pages suivantes

NOS PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les offres apéritives

Offre 1 : 4,00 €/pers

Buffet de 3 tapenades avec pain suédois et pain grillé

Offre 2 : 6,00 €/pers

Bruschetta – 2/pers (légumes, jambon cru, saumon fumé)
Wrap 1 pièce/pers (crudité, poulet...)

Offre 3 : 8,00 €/pers

Buffet de 3 tapenades avec pain suédois et pain grillé
Bruschetta – 2/pers (légumes, jambon cru, saumon fumé)
Wrap 1 pièce/pers (crudité, poulet...)

Offre 4 : 12,00 €/pers

Buffet de 3 tapenades avec pain suédois et pain grillé
Bruschetta – 2/pers (légumes, jambon cru, saumon fumé)
Wrap 1 pièce/pers (crudité, poulet...)
3 verrines surprises



Nos vins et apéritifs (à partir de 3€/pers)

Nous pouvons vous fournir les boissons de vos apéritifs ainsi que le vin (à discrétion ou à la bouteille)



INFORMATIONS

Les draps sont fournis. Nous vous les remettrons à votre arrivée. Nous vous laisserons le soin de faire vos lits.

Le plan des chambres est consultable sur notre site Internet : www.club-vercors.fr

Les chambres seront libérées avant 11 h00 le jour du départ (nous vous demanderons de défaire les lits).

Durant votre séjour en Demi-Pension ou Pension Complète, nous assurons le service, la plonge ainsi que le ménage.

Pour les séjours en Gestion Libre, nous fournissons produits d'entretien, papier toilette, sacs poubelles, filtres à café et tout le matériel pour cuisiner. La prestation traiteur et le ménage sont optionnels.

Le Linge de toilette n'est pas fourni. Nous proposons un service de location optionnel au tarif de 3€/pers.

Les animaux ne sont pas admis sur nos maisons, mais nous vous communiquerons, si vous le souhaitez, les coordonnées de personnes pouvant les garder.

La taxe de séjour, collectée pour le compte de la commune, sera mentionnée sur chacune de nos factures pour toute « nuitée adulte » passée sur nos centres. Son montant dépend de la commune sur laquelle est situé le centre.

Possibilité de décorer la maison, mais toutes décorations mises par vos soins seront enlevées et nettoyées avant votre départ.

NOS FOURNISSEURS ENGAGÉS...

Nos bonnes adresses :

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des petites exploitations locales, mais aussi avec des fournisseurs qui ont une démarche de qualité, de circuit court et un ensemble de valeurs qui nous sont chères.



CAVE NOISEL-LMDES et son équipe d'Handi-Capables

Quoi : Huile de noix, chutney de noix vertes, moutarde, confiture, cerneaux, brisures, poudre de noix...

Où : Saint-Jean en Royans où il est également possible de visiter la cave et le moulin à huile de noix



FERME DE LUCIE

Quoi : Fromage et viande de chèvre

Où : Au cœur du Vercors, dans le village de Rencurel et sur les marchés locaux



FERME DU PIC SAINT-MICHEL

Quoi : Fromage de chèvre, de brebis et viande

Où : A la ferme, au pied du Pic Saint-Michel sur la vieille route de Lans en Vercors, sur les marchés locaux et à Vercors Lait

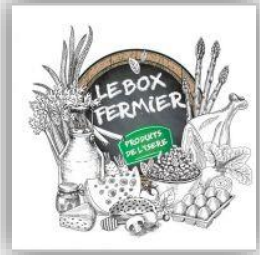


FERME DES VILLARDES

Quoi : Noix de Grenoble et confiture

Où : A la ferme à Izeron et sur les marchés paysans des Fermes du Vercors

NOS FOURNISSEURS ENGAGÉS...



LE BOX FERMIER

Le Box Fermier nous permet d'étendre notre liste de fournisseurs-producteurs en cohésion avec nos valeurs

Quoi : Vente directe et livraison pour les professionnels – Produits fermiers isérois (viandes, crèmerie, épicerie, fruits et légumes...).

Œufs de GAEC Pré Pallon - Saint Martin le Vinoux

Légumes de la Ferme aux Biaux

Légumes Charcuterie des Porcs du Plateau – Saint Clair sur Galaurie

Agneau de la Bergerie du Pays – Vaujany

Veaux de la Ferme des Esserts – Chimilin

Où : En livraison ou au MIN de Grenoble, les mardis et vendredis matin



LES TRUITES DE LA VERNAISON

Quoi : Truites arc-en-ciel et fario, filets, truite fumée

Où : A Echevis, le long du cours d'eau de la Vernaison



MAISON RAMBERT – Terre de Raviolis

Quoi : Raviolis traditionnelles du Dauphiné

Où : Au magasin à Chatte



VERCORS LAIT

Quoi : Fromage et lait issus des fermes dans un rayon de 30 km autour de la laiterie

Où : A la laiterie/magasin de Villard de Lans