

Notre Dame de Bonne Fontaine

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
GOURMAND
Une cuisine généreuse
dans un cadre soigné.

HÔTEL
COSY
Une atmosphère cocooning
et chaleureuse.

HÔTEL *** RESTAURANT

Danne et 4 vents - 57370 Phalsbourg
TÉL.: 03 87 24 34 33 - Fax : 03 87 24 24 64

MAIL: Ndbonnefontaine@live.fr
www.hotel-restaurantNDbonnefontaine.com

Renseignements et réservations : Patricia Gilgert-Knopf

Présentation :

L'hôtel-restaurant Notre Dame de Bonne Fontaine a été construit sur un emplacement boisé en 1935. A proximité du pèlerinage franciscain de Notre Dame de Bonne Fontaine, au bord du parc régional des Vosges du Nord. Il dispose de 34 Chambres avec bain/douche WC, TV à écran plat, piscine couverte et chauffée, sauna, salle de massage et soins esthétiques sur réservation, baignoire balnéo thérapie et grotte de sel.

Le restaurant propose des spécialités régionales d'Alsace et de Lorraine, la part belle est faite aux gibiers des alentours. Menu de saison de 30 à 65 €. Accès pour handicapés. Logis de France.

Parking privé et à proximité immédiate de l'hôtel

A 4 km de la sortie d'autoroute Accès par l'autoroute A4 sortie N° 43 Phalsbourg direction Danne et quatre vents, au 2ème feu tricolore direction Bonne Fontaine 1 km. Gare TGV de Saverne à 8 km, Sarrebourg à 20 km. Strasbourg à 45 km. Aéroport de Strasbourg-Entzheim

Livret Technique :

Que se soit pour vos formations, séminaires, ou stage, nous serions ravis de pouvoir vous accueillir à L'hôtel-restaurant Notre Dame. Vous bénéficiez ici d'un cadre verdoyant propice à la cohésion de groupe et à la bonne marche de vos réunions. Vous disposez de 2 salles de séminaire ou d'une grande salle plénière pouvant accueillir de 2 à 130 personnes. Nos deux salles proposent un espace de 49 et 77 m² avec de larges baies vitrées ouvrant sur la forêt environnante.

Le matériel disponible se constitue de vidéo-projecteur, paper-board avec feutres, écran, pochette avec feuilles A4, stylo. Eaux minérales, thé, café et infusion à disposition. Vous bénéficiez d'une connexion WIFI par la fibre.

Les différentes dispositions possibles sont :

en U de 18 et 30 personnes
en écolier de 10 à 18 personnes
en théâtre de 40 à 90 personnes

Salle plénière :

en U pour 30 personnes
en écolier pour 30 personnes
en théâtre pour 130 personnes

MOSEL
QUALITE MOSELLE

Séminaires tarifs

Forfait séminaire non résidentiel tout compris prix par personne : 68 €

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, un pot d'accueil, 2 pauses garnies, déjeuner avec boissons.

Forfait séminaire non résidentiel sans alcool prix par personne : 60 €

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, un pot d'accueil, 2 pauses garnies, déjeuner avec eaux minérales.

Forfait séminaire non résidentiel formule rapide avec une pause prix par personne : 64€

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, 1 pause garnie, déjeuner avec boissons.

Forfait séminaire non résidentiel formule rapide sans alcool, avec une pause prix par personne : 60 €

comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, 1 pause garnie, déjeuner avec eaux minérales.

Forfait séminaire résidentiel tout compris prix par personne : 162 €

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, un pot d'accueil, 2 pauses garnies, déjeuner avec boissons, dîner avec boissons, hébergement en chambre individuelle, petit-déjeuner.

Forfait séminaire résidentiel sans alcool prix par personne : 150 €

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, un pot d'accueil, 2 pauses garnies, déjeuner avec eaux minérales, dîner avec eaux minérales, hébergement en chambre individuelle Confort +, petit-déjeuner.

Forfait séminaire résidentiel formule rapide prix par personne : 158 €

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, 1 pause garnie, déjeuner avec boissons, dîner avec boissons, hébergement en chambre individuelle Confort +, petit-déjeuner.

Forfait séminaire résidentiel formule rapide sans alcool prix par personne : 150 €

Comprenant la location de salle avec matériel (vidéoprojecteur, écran, paper-board, feutres, accès wifi) eaux minérales, thé et café à volonté, 1 pause garnie, déjeuner avec eaux minérales, dîner avec eaux minérales, hébergement en chambre individuelle Confort +, petit-déjeuner.

Séminaires menus

Menus au choix:
(menu commun pour tout le groupe)

ENTRÉE

Petits blinis au saumon fumé
ou
Quiche Lorraine
ou
Vol au vent
ou
Pâté maison en croute
ou
Salade vosgienne
ou
Terrine de gibier
ou
Filet de truite fumé
ou
Pâté de Lorraine salade verte
ou
Tourte au chevreuil et mirabelle
ou
Feuilleté au Munster
ou
Tarte à l'oignon
ou
Saucisse Lorraine en brioche
ou
Asperges mayonnaise en saison
ou
Tarte aux poireaux
ou
velouté d'asperges au jambon fumé en saison
ou
Tomates mozzarella en saison
ou
Jambon cru sur éventail de melon en saison
ou
carpaccio de betterave rouge,
chèvre et écorce d'orange

PLAT

Poulet au riesling
ou
Magret de canard aux mirabelles
ou
Palette à la diable
ou
Choucroute garnie
ou
Navet salé garni
ou
Potée Lorraine
ou
Baeckeffe salade verte
ou
Pot au feu
ou
Contrefilet sauce Munster
ou
Civet de Gibier spaetzles
ou
Truite meunière
ou
Marcassin braisé à la chutney de mirabelles
ou
Cabillaud bonne femme
ou
Asperges aux 2 jambons en saison
ou
Dartois aux crevettes
ou
Feuilleté au saumon
ou
panaché de viandes à la plancha
ou
Cervelas Obernois
ou
Jambon en croûte
ou
Joues de porc aux pommes

DESSERT

Tartes maison
ou
Mousse au chocolat
ou
crème caramel
ou
crème café
ou
glace
ou
sorbet
ou
salade de fruits
ou
crème brûlée
ou
clafouti aux mirabelles
ou
Baba au rhum
ou
Île flottante
ou
Kougeloff perdu, coulis au caramel,
glace vanille
ou
Sundae fraises en saison
ou
meringue glacée aux fruits

Séminaires CGV

Conditions générales de ventes

La réservation est réalisée par téléphone ou mail, vos données personnelles sont utilisées pour traiter votre demande. La réservation est garantie par l'intermédiaire d'une confirmation écrite de votre part et est considérée comme ferme et définitive, sauf annulation dans le respect des conditions d'annulation (cf ci-dessous). La réservation est garantie selon les tarifs et les conditions indiqués pour la période mentionnée. Les tarifs et conditions sont susceptibles de ne pas être reconduits pour des réservations ultérieures.

Conditions de règlement

30 % à la commande, le solde le jour du départ du séminaire par chèque ou CB ou virement bancaire.

Conditions d'annulation

Une réservation peut être annulée gratuitement jusqu'à 3 jours avant la date de début des prestations, au-delà de ce délai, l'acompte de 30 % sera conservé et pourra faire l'objet d'arrhes pour une réservation ultérieure.

