

Volre séjour au Relais Fleuri



Hôtel*** Restaurant

Sortie A6 - La Cerce- 89200 AVALLON

Tél: +33(0)3 86 34 02 85 - Fax: +33(0)3 86 34 09 98

relais-fleuri@lerelais-fleuri.com

www.relais-fleuri.com



Bienvenue

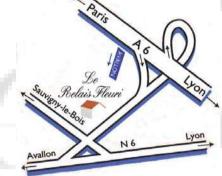
Un hôtel restaurant ***, de grand charme, situé en pleine campagne, au milieu de 5 ha de parc fleuri et boisé, doté de piscine et tennis. A mi-chemin de Paris à Lyon, et à proximité de l'accès autoroute.

Accès

Le Relais Fleuri, ouvert tous les jours et toute l'année, 24h/24, situé à 5 minutes d'Avallon, bénéficie d'un emplacement idéal pour le départ de grandes excursions (hauts sites de Bourgogne; Vézelay, Fontenay, nombreux châteaux, Parc Naturel Régional du Morvan...)

- Par autoroute A6 : sortie Avallon
- Gare d'Avallon : 3 km
- Auxerre: 50 km





Le Restaurant

Chaleur du décor, confort de la table et plaisir de la gastronomie

Vous apprécierez au restaurant une cuisine traditionnelle et gastronomique. Recommandé par les plus grands guides, Michelin, Bottin Gourmand, Gault Millau **1 Toque**...

Richard Doit, Chef Bourguignon, vous propose une cuisine de tradition mais toujours imaginative et sait accorder avec finesse et légèreté les produits du terroir.

L'Hôtel

Propice au repos et à la détente

48 chambres situées de plain pied sur le parc ou le jardin très confortables, climatisées et toutes équipées de salles de bains, sèche-cheveux, toilettes, téléphone direct, radio, réveil, télévision (satellite).

Un Espace Loisir

- 5 hectares de parc,
- Une piscine extérieure chauffée, avec solarium et bar,
- 2 courts de tennis et 2 half courts,
- Pétanque & Deux ping pong complètent l'ensemble.

À Proximité

Golf, équitation, montgolfière, rafting, Tir à l'arc, Quad, Kart, parcours aventure....

Accueil Groupe

Nous vous assurons un service efficace, dans une salle chaleureuse et indépendante du restaurant, pour accueillir aisément 80 personnes, en 3 salles contigües jusqu'à 200 personnes.

Le parking des autocars est facile d'accès et gratuit.

Au Relais Fleuri, tout est prévu pour que vos passages et séjours soient une réussite.

Gratuité

- O Pour une halte au déjeuner ou au dîner :
- o 1 gratuité pour 20 personnes payantes (soit 21^{ème}, 42^{ème}, 63^{ème} gratuites...)
- O Pour un séjour en demi-pension ou pension complète : 1 gratuité en demi-double pour 20 personnes payantes (soit 21ème, 42ème, 63ème gratuites...)

Animation de votre repas

Concernant les services et prestations annexes, nous sommes en mesure de vous guider pour le choix de ceux-ci : Œnologie, disc-jockey, sono et jeux de lumière, karaoké, Piano bar...

DEMI-PENSION 2014

La taxe de séjour 2014 est de 0.60 € par jour et par personne (du 15/03 au 15/11 inclus)

<u>Pour la pension complète</u> : nous consulter

CONDITIONS N°1

PAR JOUR ET PAR PERSONNE, BOISSONS EN SUPPLEMENT

-CHAMBRE SINGLE : 92 € -CHAMBRE DOUBLE : 69 € -CHAMBRE TRIPLE : 65 €

Menu 1

Jambon persillé « Maison »

Pavé de truite du Morvan, beurre Aligoté

Cœur de poire cuite au vin, tuile amande et sorbet

Menu 2

Tartelette de petits légumes marinés « froids »
Filet mignon de porc, jus corsé et écrasé de pommes de terre
Nougat glacé et coulis de fruits rouges

Menu 3

Salade de saumon fumé et pignons de pins grillés Jambon à l'os sauce à la « Chablisienne » & pâtes fraîches Spirale au cassis, biscuit noisette, coulis de framboise

CONDITIONS N°2

PAR JOUR ET PAR PERSONNE, BOISSONS EN SUPPLEMENT

-CHAMBRE SINGLE : 95 € -CHAMBRE DOUBLE : 72 € -CHAMBRE TRIPLE : 68 €

Menu 1

Pâté en croute de lapin à la verveine et quelques feuilles de roquette
Tournedos de saumon grillé, sauce aux trois poivres
Fromages du marché
Charlotte revisitée au chocolat & carambar, sauce anglaise

Menu 2

Mosaïque de poissons, émulsion maltaise et safran Souris d'agneau braisée au cumin, haricots Soissons mijotés Fromages du marché Assortiment de glace et sorbet « maison »

Menu 3

Crumble de thon frais sur lits de poreaux vinaigrette
Eventail de magret de canard, jus de viande aux fruits rouges
Fromages du marché
Bavarois à l'anis de Flavigny, gelée de pomme verte

Menu 4

Terrine de joues de bœuf à l'Avallonnaise
Turban de truite du Morvan, sauce aux écrevisses
Fromages du marché
Douceur au cassis, coulis de fruits rouges

SOIREE DE GALA

PAR JOUR ET PAR PERSONNE, BOISSONS EN SUPPLEMENT

-CHAMBRE SINGLE : 105 € -CHAMBRE DOUBLE : 82 € -CHAMBRE TRIPLE : 78 €

Menu 1

Brochette de langoustines juste saisies, jus de veau fenugrec Roulade de poulet de Bresse aux morilles Fromages du marché & salade de saison Mousseux à l'amande et abricots moelleux, trait de fruits rouges

Menu 2

Marbré de foie gras de canard, chutney de figues
Pavé de sandre rôti sur sa peau, endives caramélisées
Fromages du marché & salade de saison
Le véritable Tiramisu

Menu 3

Aumônière d'escargots de Bourgogne à l'ail frit et tomates confites

Dos de bar cuit au four, crème d'agrumes

Fromages du marché & salade de saison

Duo glacé comme un vacherin, coulis framboise

Menu 4

Feuilleté de gambas, crème de whisky
Pièce de bœuf rôtie à la broche, sauce aux tanins d'Irancy
Fromages du marché & salade de saison
Pailleté au chocolat, sauce amande amère

Plusieurs formules à votre disposition :

- > Apéritif cocktail
- > Œnologie (initiation, commentaire et dégustation)
- Séminaire
- > Soirée à thème
- Petit-déjeuner buffet & Brunch
- Déjeuner & Dîner

Toute autre formule sur demande



Pour une halte au déjeuner ou au dîner...

Menu à 25 € par personne, (hors boissons)
OU 33 € (comprenant ¼ vin, ¼ eau minérale, 1 café)

MENU 1

Jambon persillé « maison »

Dos de truite du Morvan, crème de carottes et zestes d'orange
Petite assiette de fromages

Cœur de poire au vin, tuile amande et sorbet cassis

MENU 2

Salade de saumon fumé et pignons de pins grillés Jambon à l'os sauce à la « Chablisienne » & pâtes fraîches Petite assiette de fromages

Tarte aux pommes, glace vanille et caramel au beurre salé



Menu à 30 € par personne, (hors boissons) OU 38 € (comprenant ¼ vin, ¼ eau minérale, 1 café)

MENU 1

Salade de griaudes de lapin et croûtons grillés
Dos de saumon d'Ecosse rôti sur sa peau, crème d'épinards
Assiette de fromages
Charlotte revisitée chocolat & carambar, sauce anglaise

MENU 2

Pâté en croute de canard et foie gras, compotée d'abricot,
moelleux aux épices douces

Filet mignon de porc, jus corsé écrasé de pommes de terre
Assiette de fromages
Entremet poire et amandes, coulis d'avocat

Menu à 34 € par personne, (hors boissons) OU 42 € (comprenant ¼ vin, ¼ eau minérale, 1 café

MENU 1

Ballottine de caneton fourrée aux escargots de Bourgogne Filet de daurade Royale, fine croute de semoule et amande, beurre fouetté à la citronnelle

> Les fromages du marché, salade Œuf à la neige, mousse noix de coco et sirop d'érable

MENU 2

Crumble de thon frais sur lits de poireaux vinaigrette Véritable bœuf Bourguignon & pâtes fraîches Les fromages du marché, salade Bavarois à l'Anis de Flavigny, gelée de pomme verte

Suggestions de « Forfaits Boissons »

Ajouter en supplément par personne au tarif demi-pension

Forfait n ° 1 : 9.50 €

Comprenant ¼ de vin Bourgogne Pinot Noir, ½ eau, 1 café

Forfait n °2: 10.50 €

Comprenant ½ eau, 1 verre de Bourgogne Aligoté 1 verre de Bourgogne Pinot Noir, 1 café

Forfait n° 3: 12.50 €

Comprenant ½ eau, 1 verre de Bourgogne Chaume Blanche 2 verres de Bourgogne Coulanges la Vineuse, 1 café

Forfait n° 4: 14.50 €

Comprenant ½ eau, 1 verre de chablis 2 verres Bourgogne Irancy, 1 café

Forfait n° 5: 16.50 €

Comprenant ½ eau, 1 verre de Bourgogne Chablis 2 verres de Bourgogne Chorey le Beaune, 1 café

Les suppléments éventuels seront facturés au prix figurant sur la carte des vins du restaurant

Hôtel & Restaurant

1 « La Cerce » - 89200 AVALLON

S.A.R.L. S.D.H.L. au capital de 740 000 € Siret 481 550 036 000 18 – APE 551 A

Au plaisir de vous recevoir...

