



**Vous organisez un séjour pour un groupe et vous cherchez un hébergement de qualité dans un environnement préservé....
Ne cherchez plus, vous avez trouvé l'hébergement idéal!**



La Bourbonnière, gîte d'étape et de séjour de Saint Nicolas des Biefs



Saint Nicolas des Biefs, se situe au sud est de l'Allier, entre Vichy et Roanne, à 1h30 de Lyon, Clermont Ferrand ou Saint Etienne.

La Bourbonnière, gîte d'étape est de séjour de Saint Nicolas des Biefs est le lieu idéal pour les groupes.

Nous accueillons régulièrement des retrouvailles familiales, anniversaires, cousinades, mariages et autres réunions familiales et amicales.

Ces moments de rencontre doivent être organisés au plus près de vos attentes afin de vous permettre de profiter au maximum de ces quelques jours tous ensemble!!!

Vous choisirez La Bourbonnière

Pour l'hébergement

46 Couchages, individuels et collectifs

Nous avons une capacité d'accueil de 46 places qui se décomposent de la façon suivante : 25 places en dortoirs (lits superposés) - 1 dortoir de 14 lits, 1 de 11 lits avec 3 douches par dortoir et 2 toilettes.

4 places en chambres (2 chambres avec 1 lit 2 places), avec cabinet de toilettes privatif.

17 places en appartements (1 chambre avec 1 lit 2 places, un séjour avec 2 lits superposés).

Pour les commodités

Une grande salle polyvalente de **250m2** sur 3 niveaux , avec une scène de 20 m2 . Nous disposons de jeux divers (flechettes, baby foot). **Jusqu'à 100 personnes pour le repas, avec encore de la place pour danser!!**



Mariage



Mariage



Mariage

- Location possible de vidéo projecteur et d'écran ou de sono
 - salle hors sac à disposition pour vos provisions (un frigo – cuisinière, lave vaisselle)
- En gestion libre : **cuisine professionnelle parfaitement équipée et adaptée**

- possibilité de faire sécher le linge
 - possibilité de garer les vélos à l'abri....
 - Jusqu'à 100 personnes pour le repas

Pour la souplesse de l'accueil

○ En demi pension :

menus adaptés à vos besoins : petit déjeuner consistant, féculent, possibilité d'en cas.
Possibilités de menus diététiques ou bio, possibilité de repas de fêtes.
Cuisine de terroir avec des produits frais (pas de congélateur).
Vous pouvez amener les boissons.

horaires adaptés : possibilité de prendre le petit déjeuner très tôt, ou plus tard,
possibilité de panier pique nique apportés sur votre lieu d'activités, de goûters....

○ En gestion libre : accueil sur mesure, possibilité de prise en charge d'activités, de prestations diverses (dj, boissons, location de matériel....) Nous consulter.

○ Les petits plus : location de sono, de draps, forfait ménage, réalisation de buffets apéritif, décoration à Noël, prise en charge d'activités.....

Pour l'environnement

- Autour du gîte, un espace vert de 4000m2. Le gîte se situe dans le bourg, à côté de l'épicerie.
- Animaux sur place : âne, chèvres..
- Nombreuses randonnées aux alentours (topoguide de la Montagne Bourbonnaise, Guide Chamina, Monts de La Madeleine + nombreux sentiers à découvrir)
- Ski de fond l'hiver, raquettes (disponibles au gîte)
- Saint Nicolas a accueilli une coupe du monde de course d'orientation. Il existe des cartes.
- Balisage VTT
- Routes de moyenne montagne pour cyclistes.
- Rocher d'escalade
- 2 accrobranches à – de 15 km
- possibilité d'accueil et randonnées à cheval
- station de sports de glisse été/ hiver : La Loge des Gardes
- Tir à l'arc, chien de traîneaux, randonnée accompagnée.....
- Parc de jeu sécurisé devant le gîte
- Terrain de pétanque
- Aire de Pique Nique

Album photos



Une Chambre



Dortoir 15 places



Dans l'appartement



A table



Cuisine Professionnelle



Au parc de jeu devant le gîte



L'apéro



Vue derrière le gîte



Moments complices



Balade en raquettes



Ski de fond



Loge des Gardes

Nouveau Tarifs 2009

FORMULES D ACCUEIL

Nous proposons plusieurs formules d'accueil :

- **en gestion libre**, vous disposez des salles de restaurant, d'une cuisine professionnelle, ainsi que des 46 couchages qui se trouvent au premier étage. Le tarif est de 560 euros par nuit. Ce tarif comprend les 46 nuitées (10 euros par personne), et la location de la salle (100 euros).
Pour les week end, un forfait 2 nuits est systématiquement appliqué : 2 nuits : 1000 euros.

Pendant les vacances et certains week end (ou Noël, Nouvel an...), un forfait 3 jours est systématiquement appliqué : 1500 euros le week end.

Cette formule vous permet d'être seul dans le gîte et de faire la cuisine dans les meilleures conditions.

- **en pension**, nous vous proposons d'assurer les repas. Vous trouverez des propositions de menus.

Plusieurs formules existent: demi pension, pension complète.

- nuitée 10 euros par personne (46 personnes obligatoirement si vous souhaitez absolument être seul dans le gîte, et 2 nuitées minimum pour un week end de 3 jours ou pendant les grandes vacances), si vous prenez le gîte complet

- repas simple : 13 euros par personne

- repas festif : 19 euros ou à négocier, menu spécial mariages, réveillon, nous consulter.

- Petit déjeuner : 4 euros par personnes

- Demi pension : 29 euros

- Pension complète : 40 euros

Vous pouvez amener vos propres boissons, sans droit de bouchon

Tarifs suppléments :

Ménage : 100 euros en demi pension, 200 euros en gestion libre

draps : 5 euros par lit

Location de sono : 100 euros

Nous sommes à votre disposition pour toute question,devis....

**Tous les plats proposés sont réalisés à partir de produits frais, si possible locaux.
L'accompagnement de légumes peut varier en fonction de la saison.
Ces menus sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies!!**

Exemple de menus simples à 13 euros

boeuf bourguignon, ou potée auvergnate, ou poulet basquaise, ou truffade
ou roti de porc légumes, escalope de dinde à la crème, blanquette de veau
Fromage

dessert maison : gâteau de savoie, tarte aux pommes, gâteau au chocolat, salade de fruit, flan, crème
caramel, crumble...

ou grillades marinées, accompagnement de légumes
fromage

dessert maison : gâteau de savoie, tarte aux pommes, gâteau au chocolat, salade de fruit, flan, crème
caramel, crumble...

ou

quiches diverses, salade
fromage

dessert maison : gâteau de savoie, tarte aux pommes, gâteau au chocolat, salade de fruit, flan, crème
caramel, crumble...

Ou

pounti (spécialité aux épinards ou blettes et pruneaux) salade
fromage
tarte aux noix
ou

jambon au foin
fromage
dessert

Spécialités locales : Le finot, à base de pommes de terre et d'herbes aromatiques, servi avec une salade

Formule entrée + repas simple : 16 euros

Exemple : terrine maison ou crudités ou soupe de légumes...

Spécialités Méchoui (agneau ou cochon) :

à partir de 30 personnes : 16 euros le menu (plat, fromage, dessert)

Exemple de menus + festifs à 19 euros :

foie gras confiture d'oignon
coq au vin gratin dauphinois
fromage
dessert

foie gras maison / confiture d'oignon
pintade rotie, haricots verts pommes de terre, sauce aux champignons
fromage
dessert maison

salade composée
saumon à l'échalote, riz parfumé
fromage
dessert maison

Salade composée
Epaule d'agneau rotie au four – flageolets
fromage
dessert maison

Nouveau
Salade composée
pigeon grillé, jardinière
fromage
dessert maison

menu à 22 euros
foie gras + confiture oignons myrtilles
terrines de légumes de printemps
magret de canard navets glacés
fromage
tartes

Nous pouvons composer avec vous d'autres menus « festifs » en fonction de vos goûts ou de vos envies (gibier, fruits de mer)....

Les boissons ne sont pas comprises, si vous le souhaitez vous pouvez apporter vos propres boissons (sans droit de bouchon).

Nous proposons également un pichet de côte roannaise à 5 euros, une gamme de vins rouge et blanc à partir de 12 euros la bouteille ainsi qu'une sélection de bières de terroir.

Tarifs suppléments :

Apéro : 3,5 euros par personne 0,5L par personne (punch, sangria, kir, vin chaud, soupe champenoise, marquise...))

Gâteau patissier : 2,45 euros par personne

Petit four : 4 euros par personne

Et à emporter :

Terrine de pays : 2 euros par personne

Foie gras maison : 6 euros par personne (70 g par personne)

pain

confiture de myrtilles