

HOTEL ILE DE FRANCE***

Séjours Particuliers

Groupes / Autocaristes

Agence de voyage

Demi-pension & Chambre Petit déjeuner



Hôtel Ile de France * * *
60, Rue Léon Lhermitte
02400 Château-Thierry - France
03.23.69.10.12
Mail : hotelidf@orange.fr



- **La chambre en B&B : 110€ en double, 95€ en simple.**
 - **La chambre en demi-pension : 170€ en double, 125€ en simple.**
 - **La chambre en Pension complète : 225€ en double, 150€ en simple.**
- (par nuitée)

La taxe de séjour de 0.88€ par jour et par personne en supplément.



Forfaits boissons :

Inclus 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes et 1 café ou thé.

Supplément 6€ pour apéritif avec feuilletés.

Service jusqu'à 0H après heure supplémentaire



Centre de remise en forme Spa'titude :

Nous mettons à votre disposition gratuitement le centre de remise en forme ouvert du lundi au vendredi de 9H00 à 21H00 et le samedi de 9H00 à 19H00.

Fermé le dimanche et jours fériés.

Accès : piscine, hammam, spa et salle de musculation.

A prévoir : serviette personnelle, claquettes/tongs, maillot de bain (le short de bain est interdit).

TOUTES DEGRADATIONS DANS LES CHAMBRES SERA FACTUREE 3 FOIS LE PRIX DE LA CHAMBRE



Menu

(Inclus dans votre demi- pension)

Nous vous remercions d'effectuer votre choix parmi notre sélection identique pour tous ci-dessous.
Dans le cas où votre menu ne nous serait pas parvenu à j-10 de l'événement, les menus seront choisis d'office par notre chef.

Menu boissons incluses

1 bouteille de vin pour 4

1 bouteille d'eau pour 2

Café ou thé

Nos entrées

- Salade de chèvres chaud au miel de la ruche
 - Salade César
 - Salade végétarienne
- Millefeuille de légumes confits, chèvre frais aux herbes et jambon des Ardennes
 - Tarte au Maroilles
 - Choix du chef

Nos plats chauds

- Tartare de bœuf traditionnel préparé ou non
- Filet de canette rôti au miel et à la lavande du jardin, sauce aux épices douces
 - Burger le Montmartre
 - Pavé de sandre rôti à la badiane
 - Choix du chef
- *(garniture aux choix frites maison et salade, légumes du jour ou pâtes fraîches maison)*

Nos desserts

- Crème Brulée au zeste d'orange et chocolat
- Panacotta thé matcha et son confit de fruits rouges
 - Biscuit muesli aux fruits et sorbet basilic
 - Choix du chef

