



Gers Tourisme en Gascogne

hébergements • stages enfants • séjours thématiques

www.gers-reservation.com

partenaire de vos vacances

L'échappée belle de la St-Sylvestre



Tarifs 2019 par personne (base chambre double)

2 nuits : **262€** en chambre Supérieure

3 nuits : **338€** en ½ Pension (menu unique)

Ou 1 nuit : **186€** 1 Nuitée + 1 Réveillon

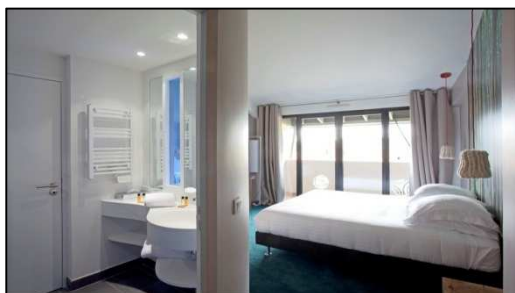
LE PRIX COMPREND :

L'hébergement en chambre double avec petit déjeuner.
Le dîner du Réveillon (boissons comprises) élaboré par le Chef Thierry Lair, avec accord mets et vins.
Le 2^{ème} ou 3^{ème} dîner (boissons en sus) pour les séjours de 2 ou 3 nuits.

LE PRIX NE COMPREND PAS :

Le supplément chambre individuelle (50€/nuit)
Les boissons du ou des autres repas
Les frais de dossier 10€ (au-delà de 5pers: 2€/pers)
L'assurance
L'entrée à la Maison Claude Augé 2€/adulte (sur RV).

L'hôtel est ouvert le 1^{er} janvier et le restaurant proposera une formule à la carte en soirée et sur demande.



SERVICE DE RÉSERVATION :

Gers Tourisme en Gascogne

3, Chemin Caillaouère - BP 60178 - 32003 Auch Cedex - Tél. 05 62 61 79 00 - Fax : 05 62 61 79 09 - Mail : contact@gers-tourisme.fr

Ass. Gers Tourisme en Gascogne (Caussens)
Ass. Loi 1901 SIRET : 49345336900024 - Opérateur de voyages et de séjours - N° d'immatriculation : CARTE IMMOBILIERE : 171 G

Un lieu chic et intime à la personnalité affirmée, à deux pas de Toulouse et aux portes du Gers touristique et gastronomique.

L'architecture signée par Hélène de Quelen et Fabienne Larcade, associe des façades d'inspiration Art nouveau avec des lignes plus libres et actuelles qui caractérisent ce récent hôtel contemporain.

Réception, restaurant, bar, salon de thé et salons de séminaires s'agencent autour d'un patio baigné de la douce lumière du Sud-Ouest.

Dans un style mêlant design et nature, l'hôtel vous propose 27 chambres dont 2 juniors suites et plusieurs suites familiales. Spacieuses et lumineuses, les chambres sont toutes différentes. Installées à l'étage, elles vous offrent une vue unique sur les toits de la vieille ville et sur la campagne environnante.

Deux sont aménagées pour les personnes à mobilité réduite et l'établissement est doté d'un ascenseur.

Le 31, l'animation est assurée par un DJ (espace danse).

La nuit de la St Sylvestre se fera en musique... Soirée festive, musicale et dansante.



Menu du réveillon

(Elaboré par le chef Thierry Lair, accord mets et vins)

Cocktail maison, canapés et mise en bouche

Nougat de foie gras du Gers au candy de figue, tuile craquante

Ravioles de mousseline de rouget et poivron doux, queue de langoustine rôtie, jus de ses carapaces au vin « Chambre d'Amour »

Carré de veau limousin, butternut en mille-feuilles, duxelle de champignons, sauce au parfum de truffe

Russe d'Oloron, coulis chocolat caramélisé, glace pistache

Mignardises

AOP Pacherenc du Vic-Bilh « Lutz » Vignoble Marie Maria

AOP Sancerre blanc Domaine Salmon

AOP Minervois Château La Grave « Privilège »

Champagne brut De Lozey

Café

Prolongez votre séjour à prix attractif !

Nuit supplémentaire avec petit déjeuner : 56 €/pers (en chambre double supérieure)

1/2pension supplémentaire : 76€/pers (en chambre double supérieure).

Possibilité **déjeuner du 1^{er} janvier** : prix (hors boissons) et menu sur demande.

Profitez-en pour découvrir :

Le marché traditionnel du samedi matin sur la place du bourg

La Maison Claude Augé, le créateur du Petit Larousse illustré, qui se distingue par sa verrière et ses vitraux Art nouveau, dont l'un inspiré par la Semeuse d'Eugène Grasset qui servit de monogramme à Larousse pendant près de 50 ans avant d'être modernisé (2€/pers, visites sur rdv, matin ou après-midi les dim ou lundi ou mardi, au 05 62 07 19 49)

Le circuit des Bastides par **Cologne**, **Mauvezin** et **Sarrant** (classé parmi les plus beaux villages de France). Vous pourrez découvrir la **librairie-tartinerie** de Sarrant, un lieu atypique pour déguster des produits locaux au milieu des livres.

Prévoyez d'annoncer votre venue au 05 62 65 09 51 (ouvert 7j/7j pendant les vacances scolaires).