

GÎTE
LA FRUITIÈRE
S O L A I S O N

En Bref...

Parfaitement situé sur le plateau sauvage et préservé de Solaison, le gîte la fruitière est constitué de 36 couchages et d'une salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes assises.

Idéal pour vos événements familiaux, séminaires d'entreprise, et vacances en groupe, il se prête également très bien aux colonies de vacances et voyages scolaires grâce à son agrément jeunesse et sport.

Située sur la commune de Brison, en Haute Savoie, l'ancienne fruitière du plateau de Solaison a été réaménagée en gîte de groupe au début des années 1990.

De nombreuses activités sont à portée de main depuis le gîte, été comme hiver. La vue imprenable vous emmènera au pays des songes, où les rêves deviennent possibles.

Nous vous accueillons toute l'année en pension complète, 1/2 pension ou gestion libre. Vous vous sentirez rapidement comme chez vous, grâce à un accueil convivial et chaleureux.



Vos hôtes

Notre Charte, notre éthique

Soucieux du monde que nous laisserons à nos enfants, nous nous efforçons, comme dans notre quotidien, de gérer le gîte dans le respect de notre environnement.

Voici notre charte :

- Sans plastique la vie est fantastique
- Le local ça fait du bien au moral !
- Le Bio c'est beau !
- Sans Chimique, c'est plus Chic !
- Le fait maison, c'est quand même bien plus bon !
- Le tri c'est la Base !
- Bien évidemment tous les déchets sont triés soigneusement, et le composte régale nos poules !

Un peu de nous....

Rémi, ancien Chef cuisinier du refuge du Goûter s'occupe des réservations, de la cuisine et des approvisionnements.

Barbara, Photographe de métier s'occupe de la comptabilité, du site internet et du service.

Il nous tient à cœur de vous accueillir dans un cadre chaleureux et convivial. Nous mettons tout en œuvre pour que vous vous sentiez comme chez vous.

Nous travaillons parfois en famille, vous pourrez apercevoir parfois nos enfants gambader autour du gîte, pendant la journée.

Équipement disponible

Cuisine

- Lave vaisselle professionnel et produits associés
- Fourneau professionnel au gaz + petit four électrique
- 2 grands frigos professionnels
- Micro-onde
- Cafetière thermos + filtres a cafés (café non fourni)
- Thermos
- Bouilloire
- Casseroles, poêles, planches a découper,
- Essoreuse à Salade, Passoire
- Fouet, cuillères en bois, et autre petit materiel de cuisine.
- Les sacs poubelle, éponges, liquide vaisselle et essuie-tout sont fournis
- Les gros couteaux de cuisine, huile et vinaigre et torchons ne sont pas fournis.

Sanitaires

- 2 WC en bas, 4 à l'étage
- Papier toilette et essuie mains fournis
 - Produits de nettoyage fournis
 - Prévoir le savon.

Salle à manger

- Chaises pour 80 personnes
- 8 tables de 80cm x 160cm (ce sont les tables mises en place dans la salle par défaut).
- 10 tables 80cm x 120 cm (table de la salle hors sac.
- Grandes assiettes, petites assiettes, assiettes creuses, couteaux, fourchettes et cuillères pour 60 couverts
- Verres à vin pour 60 couverts
- - Coupes à champagne pour 40 couverts
- Verres à jus de fruit pour 40 couverts
- Bols et tasses à café pour 60 couverts
- Carafes, corbeilles à pain, saladiers, plats à gratin, dessous de plats, salières et poivrières
- Grille pain
- Caquelon à fondue et appareils a raclette pour 30 personnes
- Écran blanc pour vidéo projecteur.
- Serviettes de table non fournies
- Nappes rouge et/ou beige disponible à la location

Équipement bébé

- 2 chaises hautes
- 1 Lit parapluie + matelas (prévoir draps ou demander en avance)
- 2 matelas à langer
- 1 baignoire
- 1 réducteur WC

Les dortoirs



36 couchages dont 4 lits gigogne (représentés sur le plan par « +1 »).

Les draps house ainsi que les taies de traversin sont fournis et installés avant votre arrivée.

Des couvertures polaires sont à disposition dans chaque chambre.

Pour des questions d'hygiène, merci de demander à vos invités d'apporter leur duvets ou drap sac. Cependant, des draps sac sont disponibles à la location au prix de 2€ par drap. Nous demander à votre arrivée.

Des prises de courants sont disponibles dans chaque chambre et lavabo.

Les serviettes de toilette, gel douche et shampoing ne sont pas fournis.

**Dortoir
LESCHAUX**
6+1places

Dortoir ANDEY
8 places

Douche

WC

Lavabo

Douche

Douche

WC

Douche

Lavabo

EDELWEISS

6 places +1
3 lits superposés

RHODODENDRON

5 places
2 lits superposés
1 lit simple

**CHARDON
BLEU**

3+1 places
1 lit superposé
1 lit simple

GENTIANE

5+1 places
2lits superposés
1 lit simple

Gîte « La Fruitière »
Répartition des 36 Couchages
A l'étage

Ce plan n'est pas à l'échelle

Tarifs



Le gîte est loué en privatisation. Vous serez donc le seul groupe présent dans les murs.

Nous louons le bâtiment sur la base d'une gestion libre, puis, si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter nos prestations de restauration et de ménage.

- **Forfait Week-end** (du Samedi 12h au dimanche 16h) : **800€** dont 80€ de forfait draps et produits. (Papier toilette, produits d'entretien, linge de maison, lavage des draps, produits vaisselle, sacs poubelle, etc...)
- **Nuit supplémentaire : 500€** (dont 40€ de forfait draps et produits)
- Location de salle (sans les couchages) : 180€
Disponible uniquement en semaine
- Location salle + cuisine (sans les couchages) : 268€
Disponible uniquement en semaine
- Forfait Ménage (Facultatif) : 150€



Pour les collectivités, colonies de vacances, écoles et séminaires d'entreprise, nous contacter pour un devis personnalisé.



Restauration

Petit-déjeuner 5€ / personne

Café / thé / chocolat chaud
jus de fruits et fruits frais
Brioche ou cake, Pain
beurre, confitures maison.

Apéritif Punch 8€ / personne

Quiche savoyarde
Bruschetta de saison
Verrine de saison
Punch ou vin chaud ou Kir, Jus de fruit, Sirop

Cocktail Mariage 11€/ personne

6 bouchées de saison par personnes
Verrines de qualité
boissons non fournies

Menu Savoyard 17,50€/personne

Salade Savoyarde
Beignets de pomme de terre et charcuterie ou Tartiflette
Tomme blanche
Tiramisu ou fromage blanc myrtille ou fondant au chocolat

Menu Forestier 19,5€ / personne

Salade Savoyarde
Sauté de veau au cèpes
Gratin dauphinois
Tiramisu ou fromage blanc myrtille
ou fondant au chocolat



Brunch 15,50€ / personne

Boissons chaudes et jus de fruits
 Brioche, beurre, confiture
 Quiche savoyarde ou pizza, cake salée
 charcuterie, fromage
 Salade de fruit / tiramisu ou mousse au chocolat



Vous pouvez ajouter à vos menus les options suivantes en supplément

Plateau de fromages de Solaison + 3,5€ / pers

Tomme et Reblochon
 (production de la ferme voisine)

Dessert de fête + 3€ / pers

Tarte de fruits frais
 (sur pâte sablée citronnée et crème pâtissière citronnée)
 ou Bavaois à la framboise
 ou Royal au chocolat

Vins

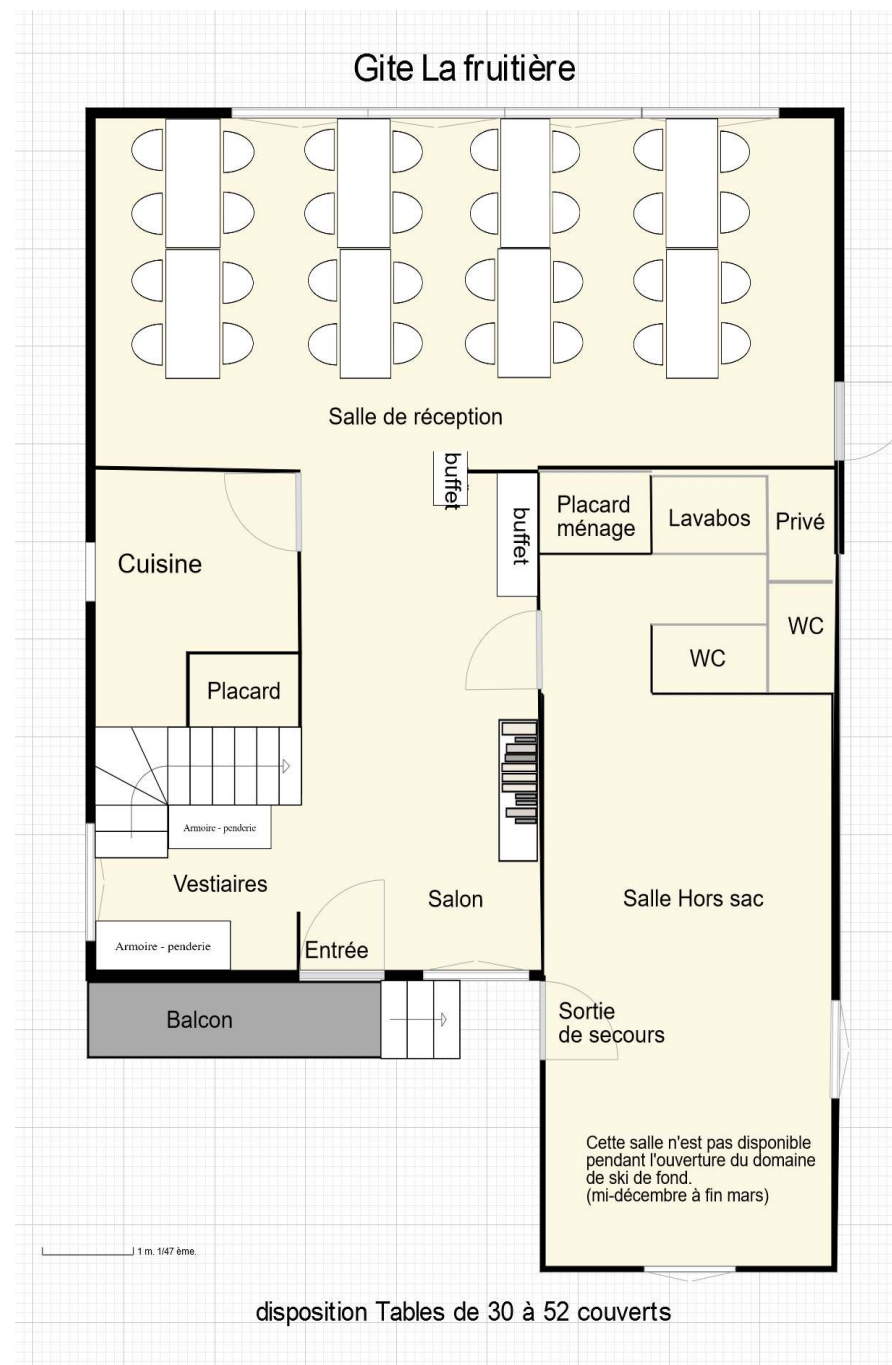
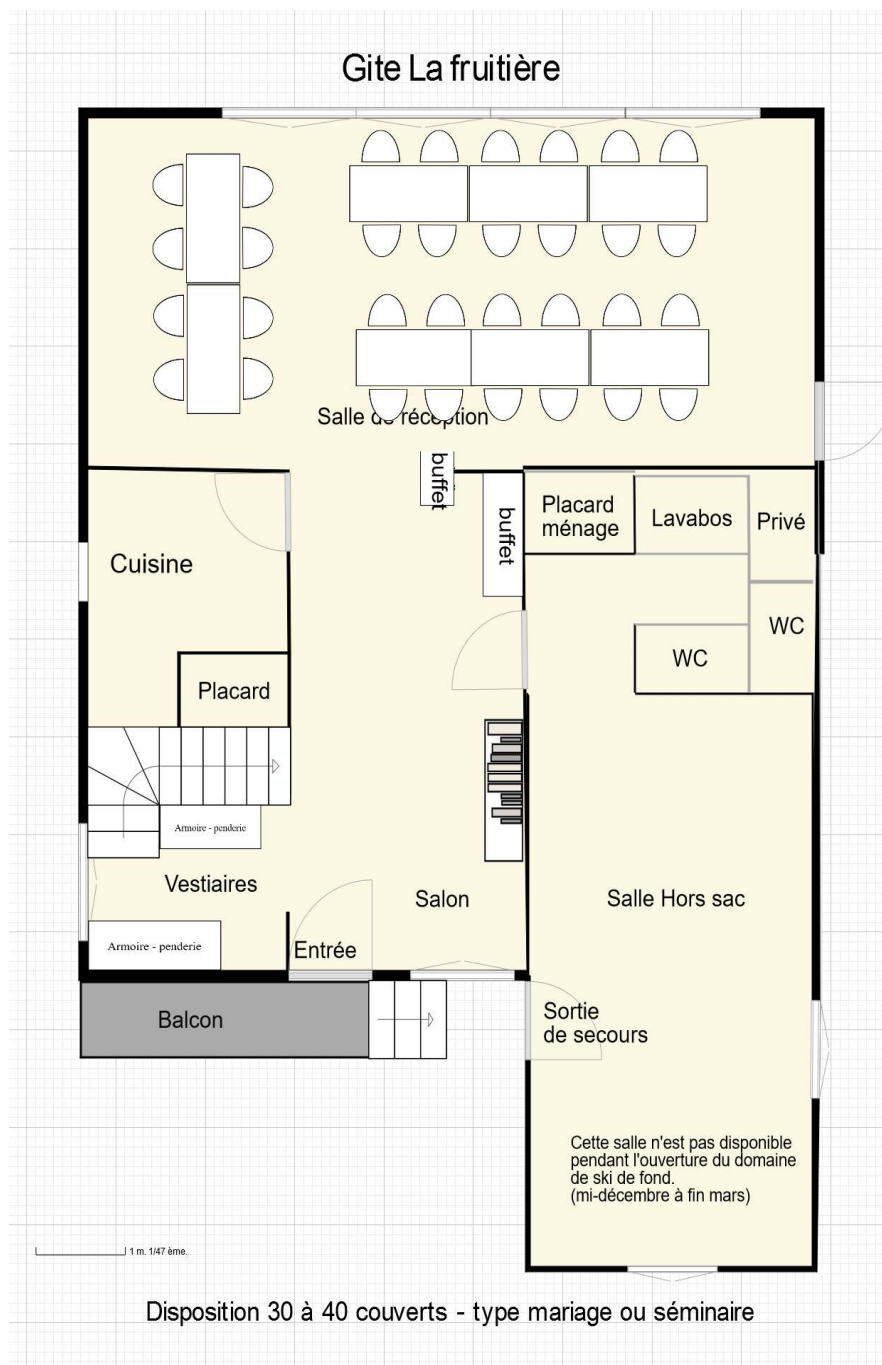
N'hésitez pas à nous demander notre sélection de vins du moment

Droit de bouchon 2,50 €/personne

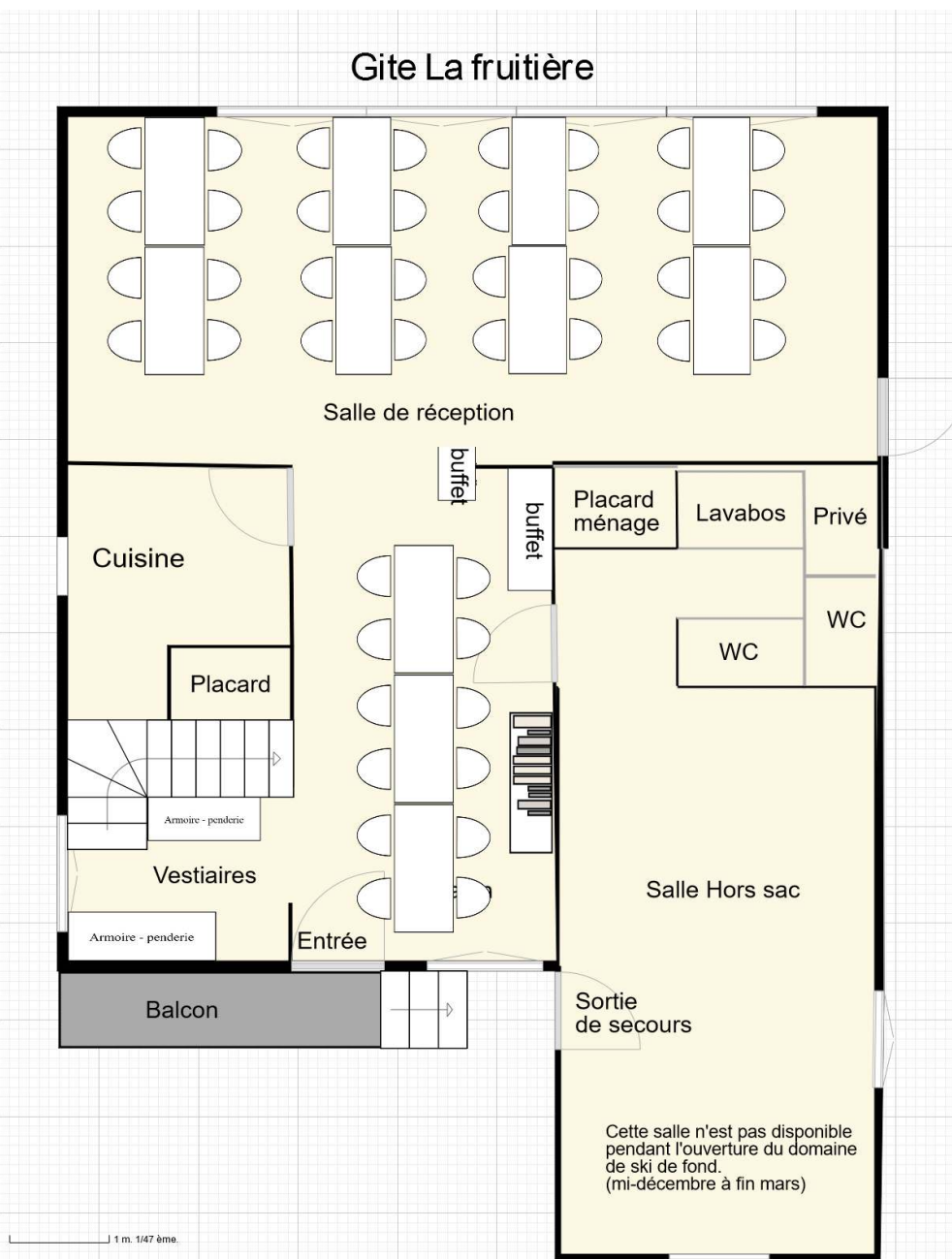
Si vous désirez apporter votre propre dessert, nous retirons 1€ au prix des menus. Les service sera alors assuré par vos soins.



Disposition de tables



Disposition de tables



Disposition tables 70 couverts

Les plans ne sont pas à l'échelle.

La salle hors sac est disponible toute l'année et fait partit du gîte sauf pendant l'ouverture de la station de ski de fond, période pendant laquelle elle est à disposition des clients du ski de fond jusqu'à 17h.

Cette salle est souvent utilisée par les clients du gîte comme stockage, ou salle pour les enfants.

Extérieur

Le gîte possède un terrain attenant, où il est possible de manger en extérieur, d'installer une tonnelle pour vos vins d'honneur, brunch ou autre.

Il est également possible d'y installer des tentes si besoin. Les tables et chaises de la salle Hors-sac peuvent être utilisées pour l'extérieur par temps sec, contrairement aux équipements de la salle de réception.

Nous avons également de nombreux tourets et bancs mis à disposition (sauf l'hiver). Les tourets peuvent servir de table ou encore de mange debout.

Nous vous demandons de ne pas garer vos véhicules sur la pelouse.

Snack Le Solaiz

L'hiver, nous tenons un Snack éco-responsable de l'autre côté du bâtiment. Vous pourrez profiter de sa terrasse et vous restaurer (Croûtes savoyardes, tartiflette, soupe, plats du jours ou gaufres) ou encore venir boire le vin chaud bien mérité après vos exploits sur les pistes de ski de fond.

Ouvert en hiver uniquement les midis de Week-ends et vacances scolaires.





Modalités de réservation

Options

Nous vous recommandons de bloquer une option dès que vous connaissez la date car nous sommes complet assez longtemps à l'avance, surtout pour les week-ends. Cela vous permet ensuite de sonder vos invités et leur disponibilités. Si nous avons d'autres demandes pour la date que vous avez bloquée, nous vous recontacterons pour savoir si vous souhaitez confirmer ou non.

Réserver

Un chèque de 450 euros devra nous être adressé (à l'adresse du Gîte) avec le contrat signé. Il fera office de confirmation de réservation. Le chèque ne sera encaissé qu'en cas d'annulation hors délai.

Annulation du séjour

Le chèque d'arrhes sera encaissé pour toute annulation dans les deux mois précédant la date d'arrivée prévue. Pour toute annulation dans les 10 jours précédant la date d'arrivée, la totalité du séjour sera due.

Réserver les repas

Nous ne vous demandons pas d'acompte pour les repas. Vous nous informerez des menus choisis dès que possible, et nous vous ferons parvenir un devis détaillé. Vous pourrez nous confirmer le nombre exact de convives 15 jours avant le séjour.

Annulation des repas

Dans le cas où vous devriez annuler la totalité des repas, 40% du devis sera facturé jusqu'à 4 jours avant l'événement. Au-delà de ce délai, 100% du devis sera facturé, (les matières premières étant déjà été achetées). Une annulation de 10% du nombre des convives sera acceptée jusqu'à 48 heures à l'avance sans aucune pénalité. Au-delà, les repas seront facturés.

Règlement

À la fin de votre séjour, nous faisons le point ensemble en même temps que l'état des lieux et vous présentons votre facture, qui devra être acquittée sur place en chèque ou espèces. Nous ne prenons pas la carte bleue. Si vous le souhaitez, vous pouvez également effectuer un virement avant votre séjour.

Pour tout renseignement, devis ou réservation, vous
pouvez contacter Rémi Thollot au

04 50 96 93 56

gite-solaison@orange.fr

