

ILE DE FRANCE

DOURDAN - Hôtel Belambra "Le Normont"

A 55 km au sud de Paris, cet hôtel au cœur d'un parc vous permet de conjuguer détente et découverte de Paris et de l'Île de France.



SOMMAIRE

01 HÉBERGEMENT

02 ÉQUIPEMENTS

03 ANIMATIONS

04 RESTAURATION

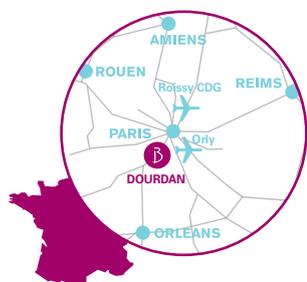
05 BAR

06 INFOS PRATIQUES



VOTRE CLUB

- Un hôtel "au vert" à **proximité de Paris**
- Un **vaste parc** de 11 hectares avec piscine
- Paris, **Versailles**, Disneyland Paris...
- Dourdan, **cité médiévale**
- **Balades** dans les forêts d'Île-de-France
- Des challenges et **activités insolites** pour des week-ends sportifs et ludiques




Visite virtuelle
 Découvrir en images
www.belambra.fr

LES RICHESSES DE LA RÉGION

Vous profiterez de la Région Parisienne, avec à proximité :

- Les châteaux de Versailles, Fontainebleau et Vaux-le-Vicomte, l'Abbaye des Vaux de Cernay
- Paris à 55 km : ses monuments, musées et jardins, spectacles...
- Les parcs à thème : Disneyland Paris, France Miniature
- Les forêts de Dourdan, Rambouillet et Fontainebleau, la vallée de Chevreuse
- Les guinguettes de bords de Marne
- Nombreuses activités à proximité : randonnées pédestres, challenges sportifs et ludiques, karting, golf...

01 HÉBERGEMENT



En lisière de la cité royale de Dourdan, 150 chambres de confort simple au pavillon d'accueil ou dans le parc.

CHAQUE CHAMBRE EST ÉQUIPÉE DE :

- Salle de bain avec douche et toilettes
- Télévision
- Téléphone (payant)

FORMULE DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE :

Vous bénéficiez de l'**hébergement double** : 2 personnes par chambre.

Vous avez également la possibilité d'hébergement en chambre individuelle

Vous bénéficiez durant votre séjour du **Service Hôtelier** (lits et ménage faits chaque jour, linge de toilette fourni et changé à la demande).

Bon à savoir : logements non-fumeur



02 ÉQUIPEMENTS



ÉQUIPEMENTS

- Espace WiFi gratuit
- Restaurant avec vue sur le parc (3 salles de 70, 90 et 220 couverts)
- Bar avec terrasse en bordure de piscine
- Piscine avec pataugeoire (de mai à fin septembre)
- Terrain multisports
- Terrain de pétanque
- 2 courts de tennis
- Jeu de dames géant
- Mini-golf

SALLES

**Il est également possible de louer des salles (nous consulter)
21 salles de location, dont une plénière de 120 places**

- Fontainebleau : salle de 197 m², 220 personnes en conférence, 120 personnes en classe (catégorie A)
- Cheverny : salle de 97 m², 80 personnes en conférence, 60 personnes en classe (catégorie C)
- Vendôme : salle de 100 m², 70 personnes en conférence, 45 personnes en classe (catégorie C)
- Breteuil : salle de 70 m², 60 personnes en conférence, 40 personnes en classe (catégorie C)
- Salon des Muses : salle de 51 m², 30 personnes en conférence, 20 personnes en classe (catégorie C)
- Chaumont : salle de 51 m², 50 personnes en conférence, 30 personnes en classe (catégorie C)
- Chambord : salle de 34 m², 25 personnes en conférence, 20 personnes en classe (catégorie D)
- Rambouillet : salle de 34 m², 25 personnes en conférence, 20 personnes en classe (catégorie D)
- Chenonceaux : salle de 36 m², 40 personnes en conférence, 30 personnes en classe (catégorie C)
- Amboise : salle de 36 m², 40 personnes en conférence, 30 personnes en classe (catégorie D)
- Fontevault : salle de 39 m², 40 personnes en conférence, 30 personnes en classe (catégorie D)
- Sully : salle de 32 m², 40 personnes en conférence, 30 personnes en classe (catégorie D)
- Signac : salle de 41 m², 30 personnes en conférence, 20 personnes en classe (catégorie D)
- Matisse : salle de 38 m², 30 personnes en conférence, 26 personnes en classe (catégorie D)
- Cézanne : salle de 24 m², 25 personnes en conférence, 18 personnes en classe (catégorie E)
- Gauguin : salle de 34 m², 30 personnes en conférence, 25 personnes en classe (catégorie D)
- Azalée : salle de 77 m², 60 personnes en conférence, 45 personnes en classe (catégorie C)
- Iris : salle de 60 m², 50 personnes en conférence, 35 personnes en classe (catégorie C)

*Configuration « Conférence » = avec chaises uniquement
Configuration « Classe » = avec tables et chaises*

03 ANIMATIONS



Retrouvez-vous dans nos espaces de détente pour partager des moments chaleureux :

DES SOIREEES CONVIVIALES

A votre disposition en soirée :

- un bar
- et des salons de détente

DES SOIREEES A LA CARTE

Et pour compléter le tout, **des soirées en option** :

- **Soirée dansante au bar** : 605€
- **Soirées à thème** sur demande (cubaine, brésilienne, jazz, magie...)
- **Soirée dansante privative en discothèque** (durée 3h) : 755 €

Heure limite de fin de soirée : 2 h du matin

04 RESTAURATION



Vous trouverez chez Belambra une **restauration soignée et de qualité** : buffets savoureux avec spécialités régionales et dîners à thème.

SÉJOURS EN PENSION COMPLÈTE OU DEMI-PENSION :

- **Pension-complète** : du dîner du jour d'arrivée au déjeuner du jour du départ
- **Demi-pension** : du dîner du jour d'arrivée au petit déjeuner du jour du départ

Le petit déjeuner est servi en buffet, à volonté, pour démarrer la journée par un vrai moment de plaisir.

Exemple de buffet petit déjeuner (à titre indicatif) :

Café, thé, chocolat, jus d'orange, viennoiseries (croissant, pain au chocolat, brioche, cake), buffet de pains, fromage blanc, compote, salade de fruits, céréales, jambon, fromage et accompagnements : beurre, confiture, miel...

Bon à savoir :

Un supplément sera facturé pour les repas servis en dehors des horaires de service du Club (petit déjeuner avant 6h30, déjeuner après 14h30) et pour les heures de services supplémentaires après minuit

10 à 50 personnes : 105 € TTC / heure

51 à 100 personnes : 185 € TTC / heure

Au-delà de 100 personnes : 305 € TTC / heure

Au déjeuner : formule tout buffet (entrée, plat, dessert)

Au dîner : entrée, fromage et dessert en buffet, plat servi à l'assiette (formule tout buffet possible : à valider en accord avec le site)

Les déjeuners et dîners sont présentés sous forme de buffet.

Exemple de buffet (à titre indicatif)

«Salad Bar» : crudités, maïs, soja, oeuf dur, salade verte, endives, jambon, thon, emmental, mozzarella, melonnet pastèque

Salades composées, charcuterie, velouté de légumes

Poulet rôti au thym, gratin de colin et fruits de mer
Grillades (steack haché, côte de porc, seiche à l'ail)
Gratin de courgettes, haricots verts, boulgour, farfalle, frites

Assortiment de fromages / salade verte (au dîner)

Clafoutis aux cerises, fondant au chocolat, cheesecake, salade de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits frais, glaces

Vin (rouge ou rosé) à volonté

Café (au déjeuner)

04 RESTAURATION

Pour vos excursions et randonnées, vous avez la possibilité de prévoir des **paniers-repas frais**, préparés par nos soins (en remplacement d'un repas non pris au restaurant du Club).

Cette prestation est à réserver 15 jours au plus tard avant le séjour.

PANIER-REPAS FRAIS INDIVIDUEL

(fourni dans des sacs isothermes prêtés par le site)

Exemple de panier-repas individuel (à titre indicatif)

Cuisse de poulet rôti accompagnée d'une salade de
pomme de terre

•

En complément : paquet de chips et Babybel

•

En cas : pâtes de fruit

•

Fruit

•

Eau 50 cl / Pain

Bon à savoir :

Le panier-repas frais n'est pas possible le jour du départ, il est remplacé par un panier repas « longue conservation » (comprenant 1 entrée et 1 salade en conserve, 1 chips, 1 dessert, 1 biscuit, 1 barre de céréales, 1 boisson et 1 fruit frais)

FORMULE PIQUE-NIQUE FRAIS À PARTAGER

(repas collectif livré dans des packs isothermes sur le lieu de votre activité)

Exemple de pique-nique à partager (à titre indicatif)

Crudités,

Viande/charcuterie

Salade à base de pâtes ou riz ou pommes de terre

•

Fromage

•

Fruits frais ou compote de fruits

Barre de céréales

•

Boisson (eau en bouteille)

Pain

•

Set couverts, assiette, serviette, verre (1 par personne)

Bon à savoir :

Cette formule pique-nique est transportée soit par le client dans son véhicule, soit par nos soins en option payante sur le lieu de l'activité à l'heure du repas.

Pour donner un relief particulier à votre séjour, nous vous proposons en option des **repas Gourmets**, servis à l'assiette. Ces repas seront autant de moments inoubliables.

MENU AMÉLIORÉ

Supplément de 16 € par personne

Exemple de menu amélioré (à titre indicatif)

Salade aux haricots et écrevisses
ou
Saint-Jacques et petits légumes au curry

Rouget et tagliatelles de légumes
ou
Pintadeau au chou
Réduction au porto

Brie de Meaux

Omelette norvégienne
ou Boléro au chocolat

Vin de pays rouge et rosé, blanc si poisson
(1 bouteille / 3 personnes)
Eau minérale

MENU DE GALA

Supplément de 21 € par personne

Exemple de menu de Gala (à titre indicatif)

Tartare de saumon et légumes, crème d'avocat
Ou
Cassolette de Saint-Jacques et écrevisses
Ou
Salade de magret et gésier
•
Pavé de saumon,
fondue de choux chinois et légumes au beurre rouge
Ou
Filet mignon de porc aux pommes et lard,
écrasé de pomme de terre à la graine de moutarde
Ou
Suprême de pintade aux pleurotes,
pommes de terre rôties
•
Sélection de fromages
•
Bavarois exotique
Ou
Tarte tatin
Ou
Sabayon de fruits exotiques
•
Vin AOC rouge et rosé, blanc si poisson
(1 bouteille / 3 personnes)
Eau minérale

Bon à savoir :

Menu unique pour l'ensemble des participants,
à composer selon les propositions ci-dessus.
Le choix d'un menu doit être communiqué 15 jours au plus tard
avant le séjour.

Nous consulter pour de plus amples informations.



Pour agrémenter votre séjour et partager des **moments conviviaux**, nous vous proposons un **large choix d'apéritifs**.

APÉRITIFS

Vous avez la **possibilité d'organiser des apéritifs** pour votre groupe :

- **Buffet de cocktails** alcoolisés et non alcoolisés, servis avec toasts au fromage et à l'houmous, olives : 8,5 € le verre
- **Coupe de champagne ou kir royal**, servis avec toasts au fromage et à l'houmous, olives : 8,5 € le verre
- **Kir, sangria ou punch**, servis avec toasts au fromage et à l'houmous, olives : 5,5 € le verre

Bon à savoir :

Un **apéritif de Bienvenue** vous est **offert** pour tout séjour de 4 nuits minimum

Autres suggestions sur demande

APÉRITIFS À THÈME

Belambra vous propose aussi des **apéritifs à thème** :

- **Apéritif Antillais** : punch servi avec boudins (2 pièces par personne) et accras (2 pièces par personne) : 8,5 € par personne
- **Apéritif Marin** : vin blanc servi avec toasts mousse de saumon, anchois marinés et moules à l'escabèche : 8,5 € par personne
- **Apéritif Mexicain** : margarita servie avec guacamole, nachos et wings de poulet (2 pièces par personne) : 10,5 € par personne
- **Mojito Party** : assortiment de Mojitos (traditionnel, sans alcool, à la fraise) servis avec guacamole, nachos et accras (2 pièces par personne) : 10,5 € par personne

ACCÈS

Voiture	<ul style="list-style-type: none"> • Autoroute A 10, sortie n° 10 Dourdan, suivre la direction Etampes • A partir de Dourdan, suivre le fléchage Belambra • Avec un GPS : Chemin de la vendange septentrionale du Normont ou 36 avenue d'Orléans • Parking gratuit autocars et voitures à l'hôtel
Train	<ul style="list-style-type: none"> • Liaison RER C au départ de Paris, gares d'Orsay, St Michel ou Austerlitz ou Bibliothèque F. Mitterand. Descendre à Dourdan (et non pas Dourdan la forêt) ; gare à 2 km de l'hôtel, accessible en taxi ou à pied (15 min)
Avion	<ul style="list-style-type: none"> • Aéroport d'Orly à 45 km
Distance commerces	<ul style="list-style-type: none"> • Tous commerces et services à 700 m

Bon à savoir : Belambra organise votre transport : avion, train, autocar (nous consulter)

RENSEIGNEMENTS UTILES

Hôtel ouvert toute l'année (sauf vacances scolaires de Noël)

Taxe de séjour à régler sur place :

1 € / nuit / adulte à partir de 13 ans

Tarif indicatif 2013

Hôtel Belambra
"Le Normont"
36 bis, avenue d'Orléans
91 410 Dourdan

+33(0)1 60 81 66 66
+33(0)1 64 59 39 47

Office du tourisme
Place du Générale de Gaulle
BP 57
91416 Dourdan

+33(0)1 64 59 86 97
<http://otdourdan.free.fr>

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

 **0 825 06 05 04**

du lundi au vendredi de 9h à 18h 0,15 € TTC / MN

Fax : 01 77 70 94 54

groupes@belambra.fr

Si vous nous appelez de l'étranger :

+33 1 77 70 91 90