

Accueil de GROUPES

Recevoir, organiser, accueillir un groupe ne s'improvise pas !

La première des leçons à en tirer est de prévoir votre événement assez longtemps à l'avance...

Chez nous, pour les groupes de plus de 24 personnes, il suffit de consulter :

<https://www.cevennes-vallee-francaise.fr/calendrier-groupes>

Pour les autres de nous appeler au 04 48 25 00 05.

Trois formules sont proposées :

Formule 10/18

A retrouver sur <https://www.cevennes-vallee-francaise.fr/blog/blog-petits-groupes>

Une formule adaptée si vous êtes 10 à 18 personnes. Chacun disposera de son propre gîte et un des gîtes est équipé d'une table pouvant accueillir jusqu'à 18 convives ...

C'est donc une formule économique en gestion libre. Une ambiance guinguette peut même être prévue en hors saison avec petit barnum, lampions et brasero.

Cette formule est proposée toute l'année.

Formule « marcheurs » – 15/30

A retrouver sur <https://www.cevennes-vallee-francaise.fr/blog/randos>

Une formule adaptée aux petits groupes de randonneurs ou de marcheurs ... Spécialement conçue pour les « petites semaines » hors saison, cette offre vous accueillera en pension complète avec pique-nique le midi à partir de 68 euros par personne par jour – boissons, draps, ménage fin de séjour, bois de chauffage et taxes de séjour inclus.

Cette formule est proposée toute l'année.

NB : Départ d'une quinzaine de randonnées balisées et en boucle dans un rayon de 20 km de notre village. Le « sentier de St Roman » démarre depuis notre parking !

Formule GROUPES – 24/64

A retrouver sur <https://www.cevennes-vallee-francaise.fr/blog/blog-groupes>

Une formule qui vous permettra de concevoir votre séjour suivant vos désirs et budget.

- Au niveau de l'hébergement, tout est compris : draps et taies (lits non faits) ménage fin de séjour, bois de chauffage et taxes de séjour.
- Au niveau des repas, vous choisirez la gestion libre, partiellement libre ou en pension complète. Vous aurez cependant à choisir entre le simple hot-dog jusqu'à notre repas signature : le cochon rôti en salle.
- Au niveau des ambiances, des activités ou de l'animation, nous pourrions aussi négocier tout cela ensemble.



Conclusions

Un projet ? Les cévennes vous tentent ! Contactez-nous à contact@48110.fr ou au 04 48 25 00 05 et nous essaierons de justifier notre devise :

« Créateur de séjours sur mesure au cœur des Cévennes ... »

Jean - Clara et toute son équipe vous attendent.

GROUPES en Cévennes ➤ Date du séjour : ➤ Nombre de personnes (enfants > 2 ans et adultes confondus) : ➤ Nombre de gîtes souhaités : xxx gîtes – arrivée à pd xx h / départ pour xx h <p style="text-align: right;">Projet 01 du 11.05.2024</p>	Organisateur	
	Adresse	
	Code Postal et localité	
	Téléphone	
	Mail	

- De 24 à 52 personnes (enfants > 2 ans et adultes confondus) – de 8 à 20 gîtes - minimum 2 nuits (une seule nuit sous conditions)
- Base tarifaire en gîtes Cévenols - 1 seul groupe constitué à la fois dans le village - Conditions de paiement à convenir au moment de la réservation.
- **Accueil GROUPES, toute l'année SAUF du 7 juillet au 25 août 2025.**

			Base tarifaire	Quantité	Prix
Un seul choix	Pack hébergement	05/01 au 07/07 et 24/08 au 15/12	+/- 3 personnes par gîte	35 € pp / nuit	
			+/- 4 personnes par gîte	29 € pp / nuit	
Supplément une seule nuit				10 € pp	
Salle et équipement				Inclus	
Cuisine semi pro et vaisselle				50 € / service	
Petit déjeuner				10 € pp / repas	
Petit déjeuner + buffet pique-nique				20 € pp / repas	
Apéro village ou verre de bienvenue				10 € pp	
Repas éco ou familial léger, midi ou soir Ou Apéro + à la bonne franquette...	Nos repas sont toujours à menu unique, boissons comprises. Vins R, Bl, Rosé Eaux et café			22 € pp / repas	
Repas familial, midi ou soir				28 € pp / repas	
Repas COCHON Notre repas signature.				34 € pp / adultes 24 € / enfants <14 ans	
Buffet café et soft - à volonté		Permanent – ouverture accueil		2 € pp / nuit	
Kit toilette – 1 ou 2 pers.				11 ou 19 € pp / séjour	
Préchauffage des gîtes				20 € / gîtes	
Supplément HIVER – 15 novembre au 31 mars				25 € / gîte	
Frais administratif – taxes séjour compris		Obligatoire		2,70 € pp / nuit	
Tarif 2026				+5 %	

Prévision de BUDGET pour ce projet, TVA 10 % comprise
 Si vous le souhaitez, notre « Village » dispose d'une appli permettant la gestion des inscriptions et paiements individuels ON-LINE

Sur base de **xx participants, soit **xxxx** euros par personne pour le séjour.**
 Minimum **xx** personnes --- maxi **xx** personnes ; tarif et programme seront adaptés dans ces limites – **Préavis 2 mois.**
 Le cas échéant, l'organisateur peut répercuter, à sa guise, le prix du séjour entre les participants.

Créateur de séjours sur mesure en Cévennes

Conditions particulières et base tarifaire GROUPES / Saison 2025

Pack hébergement Tarif indicatif de base	+/- 3 personnes Moyenne par gîte	Hébergement en gîtes cévenols Compris : draps et taies (lits non faits) - Ménage fin de séjour Mise à disposition de 1 ou 2 salles - Bois de chauffage gratuit en libre-service	35 € pp /nuit
	+/- 4 personnes Moyenne par gîte	Chauffage électrique : consommation comprise à raison de 20 KW par gîte /nuit calculée globalement pour le séjour. Les KW supplémentaires facturés à 0.30 € H /KW	29 € pp /nuit
Salle(s) et mobilier	En gestion libre : salle(s) et cuisine seront remises en ordre et nettoyées par le groupe après chaque service. - A défaut, le personnel du village interviendra (28 € /h)		Salle(s) incluse(s)
Cuisine semi pro et vaisselle			Cuisine : 50 € / service
Apéro village	A convenir >> servi généralement à l'arrivée du groupe ou en soirée, généralement de 18h30 à 19h30	10	
Petit déjeuner	Petit déjeuner à la française – pain et croissanterie – accompagnements - café et thé	10	
Petit déjeuner et buffet pique-nique	Lors du petit déjeuner, vous pourrez préparer votre pique-nique de midi : baguettes, accompagnements sucrés et salés - fromage, salade et/ou crudités, fruits, yaourt, ½ l bouteille eau – Contenants et sacs	20	
Repas éco ou familial léger	En principe, tous nos repas sont proposés « boissons comprises ». Les menus (uniques) seront convenus ensemble le mois précédent votre séjour. Menus végétariens envisageables à la demande.	22	
Repas familial		28	
Repas COCHON		34 24	
	Notre spécialité, le cochon à la broche cuit dans la salle ! 20 à 48 couverts, voire plus.		
Buffet café et soft	A volonté durant séjour, de quoi avoir, en permanence, un coin convivial à proximité de l'accueil.		2 € pp /nuit
Préchauffage	Allumage ou préparation des inserts dans les gîtes.		20 € /gîte
Hiver	Supplément HIVER – 15 novembre au 31 mars –		25 € /gîte / nuit
Frais administratif et taxes séjour.			2,70 € /pp /nuit
Prestations diverses Clef perdue	Besoin de personnel pour vous aider : guide randonnée, service à table, cuisine, ... ATTENTION : le responsable du groupe sera attentif à la récupération de toutes les clefs		28 euro /h 100 euros par clef
<p>Les boissons en dehors des « SERVICES inclus » ne sont jamais comprises. (Après-midi, après repas, soirée, ...)</p> <p>D'une manière générale, aucun alcool fort ou champagne n'est proposé par notre village lors des apéros ou repas. Vous pouvez cependant prévoir vos propres boissons (modérément) – Pas de droit de bouchon. --- Piscine, hébergement, activités et repas sont réservés aux seuls résidents de notre village. --- Si des personnes extérieures devaient se joindre à vous, il est impératif que nous en soyons prévenus à la réservation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En Lozère, les feux, notamment d'artifice, sont soumis à autorisation préfectorale. • Notre village a vocation de recevoir des séjours familiaux ou d'entreprises. Soirées et musique sont autorisées mais devront respecter la tranquillité des autres résidents et la législation. Possibilité de déclarer en mairie une activité pouvant entraîner un certain tapage nocturne. • Possibilité aussi d'envisager la privatisation totale de notre village à certaines périodes – <p>Nos tarifs sont, en principe, entendus « adultes et enfants confondus » – Le cas échéant, les organisateurs répartiront, à leur guise, les frais entre les participants.</p>			

Quelques idées de repas ...

Votre séjour est unique ... Chez nous, les menus se négocient !

Apéro type « Village » - 10 € // Apéro + à la bonne franquette – 22 € /pp

Menu éco = 22 € // Menu familial = 28 € // menu cochon = 34 €

Tarifs boissons comprises – eaux – vins – café // Eventuellement, vous pouvez toujours compléter notre offre par vos propres boissons ou bouteilles - pas de droits de bouchons.

En principe, ce seront des menus uniques servis pour l'ensemble des participants.

Services en plats, sur assiette ou sur buffet à convenir.

Apéro type VILLAGE

Prestation de 1 h à 1 h30 maxi. Horaires à convenir.

Un moment convivial à partager pour découvrir le kir châtaigne

A volonté en forme de buffet - Bières et eaux – vins de pays en bouteilles.

Snacking – chips, cacahuètes, toasts, divers...

A la bonne franquette

L'apéro + un repas facile et complet pour changer des habitudes...

Dans la continuité de l'apéro village.

Jambon melon, potage ou similaire – Hot dog ou pain saucisse – Pâtisserie ou Magnum – Café

Nos menus ...

Formule éco :

Entrée + plat
ou Plat + dessert

Formule familiale :

Entrée + plat
+ dessert

ENTREES

Au choix, mais unique,
Pour l'ensemble des
couverts

- Soupe aux oignons doux des Cévennes
- Gaspacho et sa duxelle de légumes
- Assiettes ou atelier charcuteries
- Salade de gésiers, agrémentée d'oignons doux des Cévennes
- Quiche lorraine et sa salade verte
- Salade de chèvre chaud, épicée au miel de St roman de Tousque (spécialité)
- Œufs mimosa et crudités
- Le saumon, façon Bellevue.

<p style="text-align: center;">PLATS</p> <p>Au choix, mais unique, Pour l'ensemble des couverts.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Assortiments de viandes et poissons à la plancha, buffet d'accompagnement ➤ Paella terre et mer ➤ Suprême de volaille, aux cèpes, pommes grenailles et légumes croquants ➤ Volaille « Label Rouge », juste rôtie, légumes du jardin de Thierry ➤ Saucisses de pays, ratatouille et pommes « grenaille » ➤ Agneau confit au miel de St Roman de Tousque et thym, écrasé de pommes de terre et accompagnements ➤ Encornets à la Sétoise, riz (Spécialité) ➤ Spaghettis à la bolognaise ➤ Pavé de saumon, façon Bellevue ➤ Tagliatelles fraîches blancs de poulet, crème parmesan et basilic ➤ Tagliatelles fraîches, crevettes sauce légèrement tomate et piquante, parmesan et coriandre ➤ Travers de pots laqué et sauté de pdt ail persil ➤ Brochettes de poulet mariné légumes et pommes grenailles rissolées ➤ Carbonade flamande au sanglier (en saison de chasse) ➤ Pâtes, sauce potimarron et ingrédients secrets ➤ Velouté butternut combava ➤ <i>Le buffet suivant le marché et l'humeur d'Aurélien, notre cuisinier</i>
<p><u>Ou plat en forme de buffet</u></p> <p><i>6Plateaux de charcuterie, salades diverses, œufs mimosa, cakes salés, tomates mozza, etc, etc... – Pâtes, Viandes et / ou poissons en froids</i></p>	

<p style="text-align: center;">DESSERTS</p> <p>Au choix, mais unique, Pour l'ensemble des couverts.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le framboisier ➤ Sainte pomme, feuilleté recouvert de crème pâtissière aux pommes ➤ Tout simplement un Magnum Almond ➤ Mousse au chocolat ➤ Tartelette aux citrons ➤ Salade de fruits frais ➤ 1/2 Pélardon des Cévennes, accompagnements ➤ Tarte poire chocolat ➤ Panacotta ➤ Crème brûlée classique ou pistache ➤ Crumble ➤ Au choix d'Aurélien ... souvent sous forme de buffet desserts
--	---

Nota bene

Le Pélardon est un fromage de chèvre en AOP...Il est donc fabriqué dans notre région. La plus grosse coopérative se trouve d'ailleurs à Moissac Vallée Française.

Le miel que vous trouverez dans notre village est récolté à St Roman de Tousque par Sébastien.

L'oignon doux des Cévennes, aussi en AOP, est un oignon particulièrement doux et, lui aussi, bien de chez nous.

Notre menu signature

Repas COCHON

Toujours boissons comprises et, le cas échéant, sans droit de bouchons pour vos propres bouteilles.

Minimum de 18 repas adultes facturés.

Personnes hébergées dans le « village », 32 euros // enfants < 14 ans, 22 euros

Personnes non hébergées, 36 euros // enfants 26 euros

En principe, toujours précédé d'un apéro simple et convivial, type apéro village ouvert une heure avant le début de la soirée afin de permettre aux participants de se rassembler... (8 euros /pers.)

Entrées sur buffet

Open bar de charcuteries

+ Le saumon en forme de Bellevue et ses œufs Mimosa

+ Soupe à l'oignon doux des Cévennes (AOP) ou gaspacho

Plat

Le(s) cochon(s) à la broche.

Nos porcelets proviennent d'Espagne et sont, en principe, proposés en produit frais.

Nous privilégions des cochons de 10 à 15 kg. Suivant le nombre de convives, nous en cuirons 1 ou 2 deux dans notre belle cheminée intérieure.

Le cochon sera accompagné par des pommes pétées et des pommes caramélisées, à défaut, par une piperade ou une ratatouille

Options : agneau = + 3 euros pp // cochon de lait 8 -10 kg = + 3 euros pp

Plateau de fromages du pays et d'ailleurs ...

Pélardons, Parpaillote et compagnie

Gâteau(x) de Ste Croix Vallée Française

La « Sainte Pomme » (spécialité) ou le « framboisier » ou le « gâteau chocolat »

A propos de notre repas COCHON

Comme pour tous nos repas, les boissons sont comprises.

Vin, rouge et blanc, de pays en bouteille // café

Pour être réussi, le repas COCHON est soumis à quelques petites règles :

- Horaires à convenir à l'avance ...
- Le cas échéant, l'apéro convivial sera toujours servi entre 18h00 et 20h30
- L'entrée sera donc servie entre 19h00 et 20h30.
- Le cochon sera quant à lui préparé pour 20h00 // 21h15
- Pour le repas cochon, la grande salle peut accueillir +/- 20 personnes.

- La petite salle peut aussi accueillir 24 convives. Nous pouvons dès lors souvent prévoir une salle pour les adultes et une salle pour les enfants.
- Pour des groupes de 44 à 60 personnes, nous pouvons (en accord avec l'organisateur) prévoir soit du beau temps soit un petit barnum soit une autre disposition de tables...
- Pour des raisons pratiques et de sécurité, dans tous les cas, seul l'avis du village de gîtes sera déterminant quant au placement des tables et de la répartition des convives.
- L'utilisation de la rôtissoire ne sera jamais autorisée pour les séjours en gestion libre.



La salle, configuration 20 couverts

Capacité de la rôtissoire = un cochon de 8 - 10 kg à deux cochons de 15 kg – 20 à 60 personnes

Pour le reste, nos **petits déjeuners** sont servis à la française.
Plutôt sucrés, avec viennoiseries, café, cacao et thé.

Le cas échéant, un **buffet pique-nique** sera dressé en même temps que le petit déjeuner. De quoi faire vos sandwiches, salades composées + yahourts + ½ eau plate + etc ...
Tous les contenants et sacs sont aussi prévus.

D'une manière générale, le principe est que nous vous contactons 3 à 4 semaines avant le séjour pour finaliser les repas, les services et les détails...

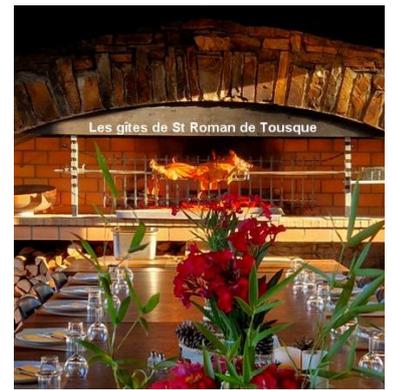
N'hésitez pas à nous appeler...

- Jean s'occupe plus particulièrement des réservations, des programmes et de l'administration du village.

Téléphone = 04 48 25 00 05 // WhatsApp = 0032 497 50 10 20

- Clara (07 66 41 97 48) s'occupe des soucis sur place et de l'hébergement.

La boulangerie de Ste Croix ouvre ses portes dès 07 h du matin. Fermé le lundi.
Les livraisons sont assurées par la boulangerie Nathanaël de l'Estréchure – Livraison pour 08 h.



ATTENTION

Pour les groupes en gestion libre, les commandes de pains doivent avoir lieu 48 h avant livraison (7/7).
Elles peuvent nous parvenir par mail ou par téléphone.

[Voir les produits disponibles](#)

En principe, tous nos repas sont proposés boissons et cafés compris.
Les boissons avant et après repas restent cependant à votre charge
Pas de droits de bouchons pour les bouteilles ou boissons que vous souhaiteriez apporter...