

HIVERNALE PUCH QUEAUX (86)

1,2 ET 3 MARS 2024

Site : Camping de Queaux, salle des fêtes, route de Moussca 86150 QUEAUX

Hébergement : Camping de Queaux

Nombreux gites et chambres d'hôte sur la commune.

Organisation : Ballade du samedi après midi: Départ 14h00, 85 Km

Ballade du dimanche matin : Départ 9h00, 67 Km

Tarif : Vendredi , Samedi , Dimanche, 4 repas, 110 euros pour les adhérents, 120 euros pour les non adhérents.

Samedi, dimanche, 3 repas, 85 euros pour les adhérents, 95 euros pour les non adhérents.

Repas : Liste fournie en pièce jointe

INSCRIPTION

NOM :

NOMBRE DE PERSONNES :

TOTAL :

Réponse pour le 11 février 2024, dernier délai

**A DESOUCHES Emmanuel, 4, rue de la tuilerie 37500
CHINON**

TARIFS CAMPING DE QUEAUX 2023

TARIFS INDIVIDUELS PAR NUIT

ADULTE : 3 €
 ENFANT : 1,50€ (- de 12 ans)
 EMBLACEMENT : 3€
 VEHICULE : 1,50 €
 GARAGE MORT : 3 €
 ÉLECTRICITÉ : 4 € (caution électrique de 20 €)
 ÉLECTRICITÉ (octobre à avril) : 5 € (caution électrique de 20 €)



TARIFS GROUPES PAR NUIT (mini 10 pers)



ADULTE : 2,50 €
 ENFANT : 1 € (- de 12 ans)
 EMBLACEMENT : 2 €
 VEHICULE : 1,50 €
 GARAGE MORT : 3 €
 ÉLECTRICITÉ : 4 € (caution électrique de 20 €)
 ÉLECTRICITÉ (octobre à avril) : 5 € (caution électrique de 20 €)

TARIFS CAMPING-CAR : LA NUITÉE : 15 €

TARIFS LODGES

Hors saison

LA NUITÉE : 40 €
 LA SEMAINE : 240 €

Pleine saison (juillet/août)

LA NUITÉE : 45 €
 LA SEMAINE : 260 €

TARIFS MOBIL-HOMES

Hors saison

LA NUITÉE : 40 €
 LA SEMAINE : 250€
 LE MOIS : 350 € + charges forfait

Pleine saison (juillet/août)

LA NUITÉE : 50 €
 LA SEMAINE : 300 €

Hiver

TARIFS CHALETS

Hors saison

LA NUITÉE : 50 €
 LA SEMAINE : 260 €
 LE MOIS : 400 € + charge 50.00 €

Pleine saison (juillet/août)

LA NUITÉE : 60 €
 LA SEMAINE : 360 €

De novembre à février

TAXE DE SÉJOUR : 0.22 € (par adulte et par jour)

LE COMME CHEZ SOI

RESTAURANT & CAVE

Objet: Proposition de menu à l'occasion de repas du vendredi 1^{er} au dimanche 3 mars.

VENDREDI SOIR

(repas classique servi à table à l'assiette)

Salade de Cuisse et Filet de Caille aux Copeaux de Parmesan

X X X X X

Noix de Joue de Porc braisée et son Jus aux Épices

X X X X X

Poire William confite au Vin rouge et aux Épices, Sorbet à la Poire

SAMEDI MIDI

(repas type buffet froid)

Salade de Jardin du Curé

(salade, oignon, radis, fromage de chèvre, noix, croûtons, magret de canard fumé, poire)

Escabèche de Filet de Rouget Grondin

X X X X X

Filet de Saumon aux Aromates, Mayonnaise

Rôti de Bœuf français

Salade de Pommes de Terre et Céleri branche

X X X X X

Tiramisu Bellissimo

Crème brûlée à la Gousse de Vanille Bourbon

SAMEDI SOIR

(repas classique servi à table à l'assiette)

Pâté d'Hiver au Foie gras et Trompettes

X X X X X

Magret de Canard du Sud-Ouest rôti, Légumes et Jus de Volaille

X X X X X

Fondant au Chocolat et Ananas rôti, Glace Vanille

DIMANCHE MIDI

(repas type buffet avec plat chaud)

Salade de Chair de Tourteau et Avocat, Crevettes et Pamplemousse

Tourte de Boudin noir et Foies de Volaille

X X X X X

Curry de Poissons et Quinoa à l'Encre de Seiche

Blanquette de Veau français aux Champignons

X X X X X

Panna Cotta aux Figues, Noix et Orange

Tarte des Demoiselles Tatin

Le prix de chaque menu est de 25 € par personne.

Je me tiens naturellement à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Jean-Philippe