



L'HÔTEL « AUBERGE LA PLAINE »
&
Le restaurant « LA PLAINE SAVEUR »
2017



BIENVENUE A L' AUBERGE LA PLAINE

Mourier

1131, route de la Plaine

26400 CHABRILLAN

Tel. +33 (0) 4 75 62 82 69 (nuit si nécessaire)

info@aubergelaplaine.fr

www.aubergelaplaine.fr

Point GPS

Coordonnées

chabrillan - mourier

Latitude 44.73239 Longitude 4.95963

N 044° 43,943, E 04,578

INFO PRATIQUES

Pompiers 18 ou 112 (restez calme)

Police 17

Nous avons le WIFI gratuit dans la cour, le restaurant, la salle du petit déjeuner et la salle de séminaire.

Nous captons par satellite, malheureusement, nous ne pouvons vous garantir un excellent réseau. Nous vous demandons de ne pas télécharger de documents trop lourds afin de permettre à tous les hôtes de bénéficier d'un minimum de réseau. Demandez nous le code d'accès à la réception.

En 2017, nous vous accueillons tous les jours du 1^{er} avril au 31 Octobre.

Toute l'équipe de l'Auberge La Plaine reste à votre disposition et vous souhaite un agréable séjour.



Vous avez choisi pour votre séjour **L'AUBERGE LA PLAINE**, membre des **RELAIS DU SILENCE** et de la marque **BIOVALLEE®**.

De par leur philosophie et la nôtre, nous nous engageons pour un développement durable et écologique.

RELAIS DU SILENCE



Depuis plus de 40 ans, Relais du Silence est le réseau européen d'hôtels de charme dédiés au ressourcement, à la détente, à l'art de vivre. Des hôtels-restaurants de 3 à 5 étoiles proches de la nature, de ses bruits, dans un cadre naturel préservé. Châteaux, manoirs, fermes, mas, moulins rénovés ou établissements plus modernes, chaque destination est la promesse d'un voyage, d'une échappée où les sens s'éveillent. Relais du Silence est une marque de la Société Européenne d'Hôtellerie, une coopérative d'hôteliers indépendants qui privilégient l'authenticité, l'art de recevoir et la convivialité.

BIOVALLEE®



L'association de la marque Biovallée® est née au printemps 2012 et permet à ses adhérents de revendiquer leur appartenance au territoire. Ils peuvent utiliser la marque pour présenter leur structure. En contrepartie, ils s'engagent à «faire leur part» pour atteindre les objectifs de Biovallée®: diviser par deux les consommations d'énergie, couvrir nos besoins par la production d'énergies renouvelables, acheter local, développer les CDI, utiliser des fonds éthiques... Ainsi, les structures adhérentes contribuent à construire un territoire à bonne qualité de vie pour leurs salariés, leurs adhérents, leurs citoyens, en accord avec leurs propres politiques de développement durable.



NOS TARIFS HOTEL 2017

BASSE SAISON

Du 1/4 au 15/6/2017 et du 16/9 au 31/10/2017

Chambre 1 personne	65,00€ à 75,00€
Chambre 2 personnes	85,00€ à 95,00€
Petit déjeuner /personne	10,00€
Petit déjeuner /enfant	5,00€

HAUTE SAISON

du 16/6 au 15/9/2017

Chambre 1 personne	75,00€ à 85,00€
Chambre 2 personnes	95,00€ à 105,00€
Petit déjeuner /personne	10,00€
Petit déjeuner /enfant	5,00€

Lit supplémentaire	25,00€
Enfant de -12 ans avec parents	12,50€
Lit bébé fourni par nos soins	10,00€
Animal accepté	10,00€
Taxe de séjour par nuit	
Adulte	0,30€

Privatisation du lieu (15h à 15h) 2700,00€ (repas non compris)

Médiateur du Tourisme et du Voyage www.mtv.travel

Merci de ne pas fumer dans les chambres, des cendriers sont à votre disposition sous le porche.

Les chambres sont disponibles à partir de 17h.

Merci de les libérer au plus tard à 10h et remettre les clefs à la réception. Toute heure supplémentaire sera facturée 10€.



L'Auberge la Plaine c'est la transformation d'une ferme drômoise abandonnée en un hôtel, restaurant, centre de séminaires avec ses fonctionnements propres et ses engagements.

UNE BELLE HISTOIRE

C'est une ancienne ferme drômoise de 1769, avec ses 5 maisons différentes construites autour d'une cour intérieure, une maison servait d'habitation, les autres étaient des étables, des séchoirs, des garages...

La dernière activité agricole datait de 1983, depuis là, les maisons étaient abandonnées et en train de se dégrader. En 1995, la ferme n'était plus habitable.

La SCI La Plaine l'a achetée en 1995 en vue de la transformer en centre de formation complémentaire d'enseignants. Paul-Martin KESSELRING, son propriétaire, a commencé les travaux avec toute une équipe de volontaires, chacun souhaitant contribuer par son travail, à redonner vie à ce lieu. En même temps chacun a pu apprendre différents métiers (maçonnerie, plomberie, électricité...) Au cours des travaux, l'obligation de formation des enseignants a été supprimée par l'état et il a fallu revoir l'activité future.

Naturellement, l'Auberge La Plaine est ainsi devenue un hôtel, restaurant, centre de séminaires.

L'AUBERGE LA PLAINE VOUS OFFRE :

- 1 restaurant (60 couverts)
- 1 cour intérieure (40 couverts)
- 1 terrasse couverte (40 couverts)
- 1 salle du petit-déjeuner
- 1 salle de séminaire climatisées de 80m² équipée d'un vidéo-projecteur, écran, chaîne hifi, lecteur DVD
- 18 chambres dont 5 chambres « famille », (capacité totale 50p.)
- 1 chambre pour personne à mobilité réduite
- Un parc de 1,5 ha, arbres et fleurs, sentier d'accès à la Drôme
- 1 piscine et la mare
- Sanitaires à proximité de la piscine sous le hangar
- 1 parking pour 30 véhicules
- 2 places de parking à l'entrée pour personnes à mobilité réduite





Depuis 2015, nous avons mis Le restaurant de l'Auberge en location-gérance, cette année, **Valérie SIMONET et Yannick MURCIA le chef** vous accueilleront dans les meilleures conditions et le respect des lieux. Leur cuisine, raffinée et authentique, locale et bio de préférence séduira vos papilles.

Yannick propose en dehors de juillet et août des démonstrations et cours de cuisine de 9h à 12h. Il vous invite à partager ses recettes autour d'un thème de menu complet, dans une ambiance pétillante, gourmande et riche en découvertes.

Vous dégusterez les plats élaborés ensemble accompagnés d'un verre de vin et repartirez avec les fiches techniques : 40€/personne.

- Du lundi au dimanche : ouvert le soir
- Samedi & dimanche : ouvert midi et soir
- Les jours fériés

Pour les groupes à partir de 10 personnes
En semaine midi & soir et sur réservation

Le paiement de votre déjeuner ou dîner s'effectue directement auprès du chef ou de son équipe, la gestion est séparée de l'hôtel.

N'hésitez pas à vous renseigner pour connaître les dates de ses cours ou bien réserver une table auprès de Valérie :

06 58 02 51 21

lafontainebleue2@hotmail.fr



Promenade en Drôme

Menu à 25,00€ (entrée, plat, dessert)

Avec fromage à 28,00€

La salade folle aux légumes bio croquants, sorbet et chips de betterav

Ou

Parfait de foie de volaille et sa sauce aux condiments, bouquet de salade

La caille de la drome farcie et rôtie, réduction de sucs liés à la cardamome

Ou

La truite du domaine d'Archiane au bleu du Vercors revisité, pomme paillasson

Fromage blanc à la crème ou au miel de notre région

Ou

Plateau de fromages affinés avec ses délicatesses

*Quenelle de mousse au chocolat (chocolat bio de chez Façon Chocolat)
et ses fruits frais*

Ou

Le vacherin monté « minute » au parfum de votre choix

Nos produits son frais et locaux et issus de l'agriculture biologique

Prix net ttc



Les Jeux du Palais

35,00€ : entrée, plat, dessert

38,00€ : entrée, plat, fromage, dessert

45,00€ : entrée, poisson, viande, fromage, dessert

*La terrine de foie gras en croute d'épices, chutney de figues au balsamique,
Mesclun de salade à l'huile de noisette*

Ou

*Millefeuille de thon cuisiné en tartare, léger guacamole et sésames grillés,
Ballotin de cèleri rémoulade et saumon fumé*

Le pintadeau de la Drôme en deux façons :

-la cuisse confite dans un jus aux épices douces, puis montée comme pastilla

-le filet simplement rôti, monté sur un duxelles de champignon

Ou

L'omble chevalier cuit à l'unilatéral, beurre monté au citron et à l'ail des ours

Fromage blanc à la crème ou au miel de notre région

Ou

Plateau de fromages affinés avec ses délicatesses

Mi-cuit au chocolat (chocolat bio de chez Façon Chocolat) et sa glace vanille

Ou

Palette multicolore de sorbets maison et crème glacée, décorée à notre façon

Nos produits sont frais et locaux et issus d'agriculture biologique

Prix net ttc



NOTRE ENGAGEMENT VIS-A-VIS DE L'ENVIRONNEMENT

Depuis le début de notre aventure, notre objectif est de créer un lieu de rencontres, de détente et de découverte de la nature en la respectant.

EAU

Sur cette partie de la commune, il n'y a pas de réseau d'eau potable ni d'assainissement, nous avons donc capté l'eau à une rivière souterraine et construit une station de traitement. L'osmose inverse permet d'enlever une bonne partie des nitrates et nous désinfectons cette eau par un traitement ultraviolet. Pour lui redonner de l'énergie et la faire tourner « dans le bon sens », nous avons installé un filtre à pipes EM qui lui donne la qualité d'une eau de source

Vous bénéficiez donc d'une eau saine, bien traitée et régulièrement contrôlée par le laboratoire départemental d'analyses.

BON A SAVOIR :

Sauver notre environnement : comment ?

Pouvez vous imaginer combien de serviettes sont lavées inutilement chaque jour dans le monde et par conséquent l'énorme quantité d'eau et de lessive polluant les eaux ?

Grâce à votre contribution, vous participez au respect et à la protection de l'environnement. Merci de laisser au sol de la salle de bains uniquement les serviettes que vous souhaitez renouveler.

ASSAINISSEMENT

Les eaux usées sont traitées dans une fosse toutes eaux par des micro-organismes efficaces qui « mangent » tout ce qui est organique. Après son passage dans un filtre, cette eau enrichie de bons micro-organismes est utilisée pour l'arrosage ou infiltrée dans le sol.

Dans tous les sanitaires, des chambres, des salles petit-déjeuner, séminaire et restaurant, ne jeter que du papier Toilette.



CHAUFFAGE

Notre maison est chauffée par la combustion de granulés bois. Une chaudière Ökofen alimente nos radiateurs avec de l'eau chaude.

En hiver, si vous avez trop chaud, merci de garder les fenêtres fermées, l'air de l'extérieur ne pourra pas se réchauffer... baissez le thermostat du radiateur. Si vous avez froid, des couvertures sont à votre disposition.

CLIMATISATION

La salle de séminaires, la salle du petit déjeuner et le restaurant sont équipés d'une climatisation air-air. Dans le reste de la maison, nous y avons renoncé, les murs sont isolés de 1 mètre d'épaisseur environ et en été, nous dépassons rarement les 25° à l'intérieur.

ELECTRICITE

Depuis fin 2015, nous avons installé des panneaux solaires afin de concrétiser notre adhésion à la Biovallée®. Ils alimentent les chauffe-eau.

La majorité de notre éclairage se fait avec des ampoules à basse énergie ou LED. Nous vous remercions d'éteindre en quittant votre chambre.

LINGE

Nous faisons appel à une blanchisserie professionnelle pour l'entretien des serviettes de toilettes et linge de lit.

Si pendant votre séjour vous avez besoin de faire une lessive, nous avons une machine à laver de 10kg, moyennant 10€ nous nous occupons de laver votre linge et vous laissons le soin de le faire sécher sous le hangar dans l'espace réservé à l'étendage.



PIERRES DU TERROIR

Cette authentique maison, datant de 1769, a été construite en galets de la Drôme et grès de la région, maçonnée avec de l'argile et de la chaux.

Lors de la restauration, une grande partie des murs a été isolée par des matériaux de récupération. Nous avons essayé, dans la mesure du possible, de garder l'aspect original dans toute la maison.

PISCINE ET MARE

Notre piscine privée est à votre disposition avec vue sur les 3 Becs... L'hiver 2016-2017 nous a permis de la modifier pour votre plus grand confort.

La mare est aussi une réserve en cas d'incendie et son biotope est excellent, les libellules y prolifèrent en toute sécurité.

Nous vous demandons de

ne pas utiliser le linge des chambres pour les baignades à la piscine ou à la Drôme.

Nous mettons gracieusement à votre disposition des serviettes de bains microfibre, nous les demander à la réception et les laisser dans votre chambre lors de votre départ.

Les petits pieds de vos enfants et les vôtres sont fragiles !

PAS DE VERRE dans l'enceinte de la piscine.

RECYCLAGE

Différentes poubelles de tri sélectif sont à votre disposition sous le porche

TABLES ET CHAISES DANS LE RESTAURANT

Vous remarquerez que dans le restaurant, nos tables sont en bois de frêne et les chaises en bois de hêtre, fabriquées par un artisan ébéniste de la région : authenticité de la matière première et contact avec le bois.



TELEVISION ?

Ne la cherchez pas, il n'y en a pas !

Vous vous trouvez dans un lieu en pleine nature, au calme de la ville. Dans notre lieu convivial, vous rencontrerez toujours quelqu'un avec qui converser, échanger vos points de vues.

Notre mare vous offrira un concert de grenouilles, les oiseaux vous réveilleront le matin... les joies de la nature !

La vue sur les 3 Becs, Roche Colombe et le Vercors ou bien le village perché de Chabrillan vous enchantera.

Autour de notre maison, le parc, les champs des agriculteurs, les bords de la Drôme, la Réserve Naturelle des Ramières et les montagnes vous offrent un paysage qui change de visage toutes les 30 secondes.

N'hésitez pas, nous vous prêterons volontiers des livres.

VELOS

Un espace couvert est prévu sous le hangar derrière le bâtiment.

Location possible de vélo à l'Auberge : 15€/jour.

Voir Martin de préférence ou Christine.



ACTIVITES DANS LA REGION

L'Auberge vous propose chaque été des concerts et animations (voir les dates et sujets sur notre site ou à la réception).

Aux alentours, la région offre de nombreuses activités :

Artisanat d'art

- Poteries de Cliousclat, Dieulefit, Poët-Laval, Souspierre
- Les chocolateries de Beaufort, Crest

Baignades

- Par le sentier au-dessous de l'Auberge
- Dans la Drôme entre Crest et Die
- Dans la Roanne

Culture

- Eglises romanes : Aurel, Chabrillan, Chastel-Arnaud, Cobonne, Comps, Crupies, Die, Léoncel, Montclar-sur-Gervanne, Piégros-la-Clastre, Plan de Baix, Saillans, Sainte Croix
- Festivals de musique : Saôu chante Mozart, Bach à St Donat, festival de Jazz vocal à Crest...
- Le Palais Idéal du Facteur Cheval
- Villages perchés de la Vallée de la Drôme : Allex, Autichamps, Beaufort, Chabrillan, Chastel-Arnaud, Cobonne, Grâne, Mirabel, Roche/Grâne, Vaunaveys-la-Rochette
- Villes et villages médiévaux : Cliousclat, Crest, La Bégude de Mazenc, Marsanne, Mirmande...

Découvertes nature

- La Réserve des Ramières (accessible aussi par l'Auberge)
- Les Gorges d'Omlèze et la chute de la Druise
- Le Canyon des Gueulards
- La Vallée de la Roanne
- La forêt de Saôu
- Le Vercors



Dégustation des vins de la région

- Autichamp (Lattard)
- Alex (Gresse, Helfenbein, Pouchoulin) : Brézème
- Jaillance à Die
- Livron (Lombard, Château La Rolière)
- Suze (Domaine de Peylong) : Brézème
- Vercheny, Aurel, Barsac : Clairette de Die
- Les caves de Châtillon en Diois
- Les vignobles et vins de la Drôme provençale (Grignan, Chantemerle, Vinsobres ...)
- Les vins de Cornas, St Peray et St Joseph (près de Valence)

Sports

- Canoë et kayak sur la Drôme
- Randonnées à cheval (Le Rif Noir)
- Randonnée à pied dans le Vercors, la forêt de Saôu, dans les collines entre Chabrillan et Marsanne, etc...
- Randonnée à vélo : circuit la Drôme à vélo et VTT
- Varappe : Omblèze et Roche Colombe

Des brochures gratuites sont à votre disposition à la réception.

N'hésitez pas à nous demander des cartes, des parcours, des adresses, des sorties, des restaurants, nous vous informons et réservons pour vous si vous le souhaitez.

















