

**A PARTIR DE 45 € PAR PERSONNE\***

La Résidence vous accueille dans la vallée du Val d'Ajol,  
dans un cadre calme, propice à la concentration,  
à l'inspiration et à la réflexion...



#### LES CHAMBRES



Notre hôtel possède **48** chambres, dont 29 twin,  
réparties dans 3 bâtiments

#### LA RESTAURATION



Cédric, notre chef, vous propose  
des plats inspirés par les  
produits locaux et les saveurs  
des jardins vosgiens



## LES ESPACES DETENTE, EN LIBRE ACCES



Profitez de nos équipements : piscine couverte chauffée, sauna, tennis, ping-pong, parc arboré et sentiers de promenade

## LES ACTIVITES

### NOUS PROPOSONS :

- \* Des visites et dégustations de distilleries ou de brasserie
  - \* Des activités de cohésion et d'équipe (intérieures ou extérieures)
  - \* Des animations de soirée
- ➔ Tarifs sur demande



## LES SALLES DE REUNION (jusqu'à 110 personnes)

Nos salles de séminaires sont fonctionnelles et équipées d'écran, de paper-boards, de wifi et d'eaux minérales sur table.

Nous pouvons également mettre à votre disposition le vidéo projecteur.

Notre établissement a également la possibilité d'accueillir des séminaires allant jusque 110 personnes et adapte la disposition des salles selon vos demandes.



**NOTRE MISSION : VOUS SIMPLIFIER LA VIE ET REpondre A TOUTES VOS CONTRAINTES !**  
N'hésitez pas à nous contacter pour nous présenter votre projet

## NOS TARIFS

### FORFAIT JOURNEE D'ETUDE\*

Salle de réunion à la journée, 2 pauses et 1 repas

**45 €**

#### SAVEURS

##### Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

##### Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection maison + café)

##### Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

**60 €**

#### GOURMAND

##### Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

##### Déjeuner gourmand

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection coup de  + café)

##### Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

**75 €**

#### GASTRONOMIQUE

##### Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

##### Déjeuner gastronomique

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection prestige + café)

##### Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

### FORFAIT RESIDENTIEL\*

La nuitée, petit déjeuner, salle de réunion, 2 pauses, 2 repas

**140 €**

#### SAVEURS

##### Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

##### Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection maison + café)

##### Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

##### Diner saveurs

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection maison + café)

##### Nuitée & petit déjeuner

**155 €**

#### GOURMAND

##### Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

##### Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection maison + café)

##### Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

##### Diner gourmand

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection coup de  + café)

##### Nuitée & petit déjeuner

**170 €**

#### GASTRONOMIQUE

##### Café d'accueil

(jus de fruit et viennoiseries)

##### Déjeuner saveurs

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection maison + café)

##### Pause

(café, jus de fruit et pâtisserie)

##### Diner gastronomique

(entrée, plat, dessert,

1/4 de vin sélection prestige + café)

##### Nuitée & petit déjeuner

\* Ces forfaits donnent accès à tous les espaces détente de l'hôtel

## DETAIL DES MENUS

### MENU SAVEURS

#### Les Entrées

Œuf de Mr Mangel en cuisson parfaite, risotto croustillant et jambon cru

**Ou** Pâté Lorrain au Gris de Toul

**Ou** Feuilleté Financier, champignons volaille

**Ou** Salade mêlée Résidence aux légumes du moment

**Ou** Salade Vosgienne au lard Ajolais et son œuf poché

**Ou** Gravlax de Saumon maison à l'aneth, crème fouettée au raifort

**Ou** Brochette de gambas au Saté, crémeux d'artichaut au basilic, huile d'olive et roquette

**Ou** Assiette de charcuterie du Terroir, bluets aigre doux

#### Les Plats

Filet de Cabillaud au lait de coco, pommes de terre, pamplemousse et citron vert

**Ou** Filet de Merlu à l'huile d'ail et chorizo, légumes du soleil

**Ou** Pavé d'Eglefin en croûte de chorizo

**Ou** Lieu jaune rôti, crémeux de petits pois, jeune carotte, jus à l'oignon

**Ou** Andouille du Val d'Ajol et ses Garnitures

**Ou** Civet de Coquelet au Kirsch et Griottines®, Nouilles au Beurre

**Ou** Paleron de Bœuf à la bière, écrasé de pommes de terre

**Ou** Gigot d'Agneau rôti, fèves au romarin, gratinade de pomme de terre

**Ou** Filet mignon de porc à la sauge et au miel, chutney de courgette, tomate, gingembre

#### Les Desserts

Crème Brûlée aux Griottines®

**Ou** Panna cotta aux fruits de saison

**Ou** Tartelette citron framboise meringuée

**Ou** Mille feuille chocolat façon Forêt Noire

### MENU GASTRONOMIQUE

#### Les entrées

Pressé de Saint Pierre et saumon aux herbes du moment, chantilly tartare

**Ou** Pâté en croûte maison au foie gras et ris de veau

**Ou** Feuilleté de sole et langoustine aux lentins des chênes et asperges vertes

#### Les Plats

Grillade de Gambas, Rouget et Dorade Royale, asperges vertes et citron confit

**Ou** Pavé de Sandre poêlé, Risotto au Comté, émulsion Côte du Jura

**Ou** Filet de turbot poêlé aux Morilles et Gnocchi de pommes de terre

**Ou** Lotte rôtie aux cébettes, risotto moules girolles, émulsion Noilly Prat

**Ou** Filet de bœuf au Pinot noir, os à moelle farci de joue de bœuf confite et petits légumes

**Ou** Cannelloni de ris de veau aux morilles et Côte du Jura

**Ou** Carré d'Agneau rôti en croûte de romarin, sablé parmesan aux légumes de provence

**Ou** Magret de Canard et son foie gras saisi au sautoir, compotée de Griottines®, sauce aux épices

#### Les Desserts

Finger chocolat noisette, fine feuille croustillante et glace noisette

**Ou** Assiette gourmande aux saveurs de saison

**Ou** Le temps des cerises (amande, griottes, Griottines®)

### MENU GOURMAND

#### Les entrées

Terrine de pommes de terre chaudes et escargots, lentins des chênes et salade d'herbes

**Ou** Terrine de bouillabaisse au safran des Payoux, tuile à l'encre de seiche et fenouil

**Ou** Pastilla de Caille aux Pleurotes, la cuisse confite et jus de carcasse

**Ou** Pâté en croûte maison au foie de volaille, confiture d'oignons

#### Les Plats

Pavé de Cabillaud rôti sauce vierge, caviar de courgettes au basilic, pommes de terre fondantes

**Ou** Biscuit de sandre aux écrevisses, coulis de crustacés, risotto d'épeautre

**Ou** Merlu en croûte de chorizo, tomate confite, crémeux pois chiche

**Ou** Filet de dorade royale poêlé aux légumes du soleil, pommes de terre confite et huile de basilic

**Ou** Grenadin de Veau aux Girolles et Côtes du Jura, petits légumes de saison

**Ou** Contre filet rôti au Brouilly, échalote confite et petits légumes

**Ou** Epaule d'Agneau confite aux épices du Maghreb, houmous de fèves, coriandre, jus perlé

**Ou** Cuisse de poulet fermier aux lentins des chênes, purée de pois cassé, carotte en papillote, jus de rôti

#### Les Desserts

Biscuit viennois roulé aux fruits rouges, gelée et sorbet coco

**Ou** Moelleux au chocolat guanaja, orange en marmelade et sorbet

**Ou** Omelette Norvégienne Plombières Griotte flambée au Kirsch



## NOUS TROUVER



### En train :

TGV direct de Paris en 2h30

Navette Remiremont / Val d'Ajol en 15 min

### En voiture :

1h00 de Nancy

2h30 de Strasbourg

3h30 de Lyon

4h30 de Paris



### RENSEIGNEMENTS & RESERVATIONS :

La Résidence : 5, rue des Moussees - 88340 LE VAL D'AJOL

Tél : 03 29 30 68 52 / E-mail : [contact@la-residence.com](mailto:contact@la-residence.com)

[www.la-residence.com](http://www.la-residence.com)

*Fermeture annuelle du 1er au 27 décembre et 1er au 15 mars*

HÔTEL  
COSY



TABLE  
DISTINGUÉE