

SPÉCIAL GROUPES



COMPLEXE
HÔTELIER
-
RESTAURANT
Le Moulin Rouge

edito

Forte d'une expérience de plus de 20 ans dans l'accueil de groupes, notre équipe met tout son savoir-faire et son professionnalisme à votre service.

Accueil, échanges, convivialité sont notre priorité...

Nous vous proposons des hébergements confortables, une restauration gourmande, une équipe accueillante et disponible, des programmes variés et enrichissants autour de sites remarquables.

Quelles que soient vos envies, nous vous proposons du sur-mesure pour faire de vos voyages des moments uniques et inoubliables !

nos engagements



Accueil **Bienvenue en Périgord Noir !**

- Un accueil chaleureux et attentif à vos demandes
- Un accueil personnalisé
- Un apéritif d'accueil offert

Équipements **Profitez de nos espaces détente !**

- Piscine extérieure
- Patio
- Bar
- Salle de réception
- 2 Salles de restaurant
- Parkings privatifs

Confort **Installez-vous confortablement !**

2 hôtels de plain-pied sont à votre disposition

- **L'hôtel Grand Confort***** : climatisé et équipé de salles de bains spacieuses, penderie, coffre-fort, télévision, téléphone direct, accès Wi-Fi gratuit.
- **L'hôtel Confort** : salles de bains cabines, douche et WC privés, télévision, accès Wi-Fi gratuit.



restauration

Découvrez les saveurs de nos terroirs !

- Petit déjeuner sous forme de buffet
- Une cuisine authentique
- Menus "Groupes", vin et café inclus
- Horaires de repas adaptés à votre programme
- Possibilité de pique-nique à emporter sur simple demande
- Possibilité d'animations pour des dîners ou déjeuners festifs





s o m m a i r e

- 5 Le temps d'un Week-end
- 6 Les Séjours Clés en Main
- 10 Conditions Générales de Vente
- 11 Menus Groupes

*La promesse traduite et maîtrisée,
au travers d'une équipe de professionnels
et d'un savoir-faire dans l'accueil des groupes,
vous garantit des prestations d'une qualité optimale.*

Découvrez Terrasson-Lavilledieu



LES JARDINS DE L'IMAGINAIRE

Porte du Périgord noir



TERRASSON LAVILLEDIEU - 05 53 50 86 82



le temps d'un Week-end

3 JOURS / 2 NUITS

Escapade gourmande en Périgord...

JOUR 1.

Arrivée en fin de matinée pour la visite de la **Chocolaterie Bovetti** • ☎ • Départ pour la **visite de Lascaux II ou IV** • Retour à l'hôtel • Installation dans les chambres • **Y d'accueil** • ☎ et 🛏.

JOUR 2.

☎ buffet • Visite guidée des **Jardins de l'Imaginaire** et de la **ville ancienne de**

Terrasson-Lavilledieu • ☎ • Départ pour la **visite du Château de Hautefort**. Continuez par la **visite d'une ferme d'élevage de canards, dégustation** • Retour à l'hôtel • ☎ et 🛏.

JOUR 3.

☎ buffet • Départ pour la **visite d'une truffière**, puis **dégustation** • ☎ • Retour vers votre région.



HAUTEFORT



LA ROQUE-GAGEAC



TERRASSON-LAVILLEDIEU

5

4 JOURS / 3 NUITS

Au fil de la Dordogne, laissez-vous porter...

JOUR 1.

Arrivée à l'hôtel en fin d'après-midi • Installation dans les chambres • **Y d'accueil** • ☎ et 🛏.

JOUR 2.

☎ buffet • Départ pour la **visite guidée de la Grotte de Tourtoirac**, perle géologique du Périgord, puis **visite d'une ferme d'élevage de canards**, suivie d'une **dégustation** • ☎ • Continuez votre après-midi par la **visite guidée de Collonges-la-Rouge**, classé parmi les plus beaux villages de France, puis temps libre. **Visite de la distillerie Denoix** à Brive • Retour à l'hôtel • ☎ et 🛏.

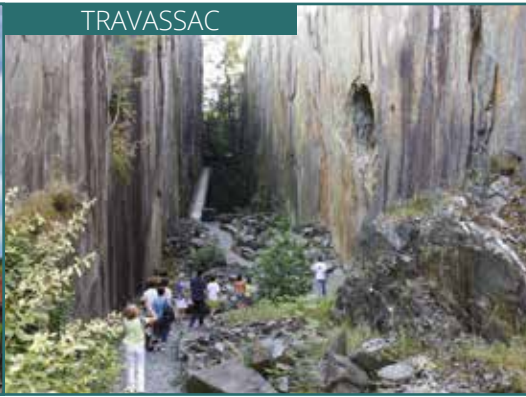
JOUR 3.

☎ buffet • Départ pour la **visite guidée de Sarlat**, puis temps libre. • ☎ dans une ferme auberge • Visite de **Domme**. Terminez votre journée à La **Roque-Gageac**, pour une **balade en Gabare**. • Retour à l'hôtel • ☎ et 🛏.

JOUR 4.

☎ buffet • Retour vers votre région.

Options
REPAS GASTRONOMIQUE
SOIRÉE FOLKLORIQUE
SOIRÉE DANSANTE
SOIRÉE TOUR DE CHANTS



séjours Clés en Main

5 JOURS / 4 NUITS

Culture et gastronomie : éveillez vos sens...

JOUR 1.

Arrivée à l'hôtel en fin d'après-midi. Installation dans les chambres • d'accueil • et .

JOUR 2.

buffet • Départ pour le **Gouffre de Padirac** : **promenade en barque** sur la mystérieuse rivière souterraine • • **Visite guidée de la cité de Rocamadour**, puis temps libre. Continuez votre après-midi par la **visite d'une ferme d'élevage de canards**, suivie d'une **dégustation** • Retour à l'hôtel • et .

JOUR 3.

buffet • Départ pour la **visite guidée de la Grotte de Tourtoirac**, perle géologique du Périgord • • Poursuivez votre après-midi par la **visite d'une truffière**, puis **dégustation** • Retour à l'hôtel • et .

JOUR 4.

buffet • Départ pour **Curemonte** : visite du **village aux 3 églises et 3 châteaux** suivie d'une **dégustation** de Lou Pé Dé Gril (apéritif à la fleur de pissenlit) • • Continuez par la **visite guidée de Collonges-la-Rouge**, classé parmi les plus beaux villages de France, puis temps libre • Continuez par la **visite de la Distillerie Denoix** à Brive • Retour à l'hôtel • et .

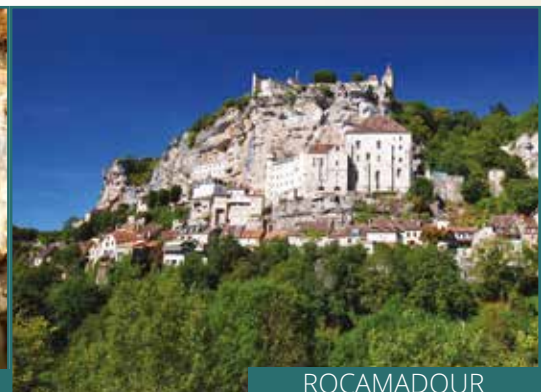
JOUR 5.

buffet • Retour vers votre région.

Options
REPAS GASTRONOMIQUE
SOIRÉE FOLKLORIQUE
SOIRÉE DANSANTE
SOIRÉE TOUR DE CHANTS



GOUFFRE DE PADIRAC



ROCAMADOUR

6 JOURS / 5 NUITS

Histoire et patrimoine : les richesses du Périgord

JOUR 1.

Arrivée à l'hôtel en fin d'après-midi. Installation dans les chambres •  d'accueil •  et .





JOUR 2.

 buffet • Visite guidée des **Jardins de l'Imaginaire** et de la **ville ancienne de Terrasson-Lavilledieu** •  • Départ pour la **visite guidée de la Grotte de Tourtoirac**, perle géologique du Périgord. Continuez par la **visite de la chocolaterie Bovetti**, puis **dégustation** • Retour à l'hôtel •  et .





JOUR 3.

 buffet • **Visite guidée de la Roque Saint-Christophe**, site troglodytique, puis arrêt aux **Eyzies-de-Tayac**, « capitale de la préhistoire » •  • Visite de la **Maison forte de Reignac** • Continuez vers **Saint-Léon-sur-Vézère**, classé parmi les plus beaux villages de France, pour une visite guidée • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 4.

 buffet • **Visite guidée de Lascaux II ou IV** •  • Continuez vers le **gouffre de Proumeyssac**, « la cathédrale de cristal ». **Visite d'une distillerie** • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 5.

 buffet • Visite du **Château des Milandes**, découvrez l'histoire de Joséphine Baker suivie d'un **spectacle de rapaces** dans la cour du château •  • Départ pour la **visite guidée des Jardins du Manoir d'Eyrignac**, puis **visite d'une ferme d'élevage d'oies**, suivie d'une **dégustation** • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 6.

 buffet • Retour vers votre région.

Options

REPAS GASTRONOMIQUE
SOIRÉE FOLKLORIQUE
SOIRÉE DANSANTE
SOIRÉE TOUR DE CHANTS



SARLAT



LASCAUX II OU IV



MANOIR D'EYRIGNAC





À la découverte d'un terroir, les 4 couleurs du Périgord

JOUR 1.

Arrivée à l'hôtel en fin d'après-midi. Installation dans les chambres •  d'accueil •  et .


JOUR 2.

PÉRIGORD NOIR

 buffet • Visite guidée des **Jardins de l'Imaginaire** et visite de la ville ancienne de **Terrasson-Lavilledieu**, située à la Porte du Périgord Noir. •  • **Visite de la Grotte de Tourtoirac**, perle géologique du Périgord. Terminez votre journée par la **visite de la chocolaterie Bovetti** • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 3.

PÉRIGORD NOIR

 buffet • Départ pour la **visite guidée de Sarlat**, située dans le Périgord Noir, puis arrêt dans une **distillerie** •  • **Visite du Château de Castelnaud** offrant un panorama exceptionnel sur le château de Beynac, les jardins de Marqueyssac et le village de La Roque-Gageac • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 4.

PÉRIGORD VERT

 buffet • Départ pour une **visite de Brantôme à bord d'une gabare électrique**, aussi nommée Venise du Périgord, située dans le Périgord Vert •  • Poursuivez par la **visite de Saint-Jean-de-Côle**, classé parmi les plus beaux villages de France, visitez son patrimoine historique • Sur le chemin du retour arrêt dans une **ferme d'élevage de canards** • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 5.

PÉRIGORD BLANC


 buffet • Départ pour la **visite guidée de Périgueux**, située dans le Périgord blanc, centre médiéval et renaissance, église Saint-Front, puis temps libre •  • Continuez vers **l'écomusée de la Truffe à Sorges** • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 6.

PÉRIGORD POURPRE

 buffet • Départ vers **Bergerac**, située dans le Périgord pourpre •  • Arrêt à **Monbazillac**, **visite d'une cave, dégustation** de vins de la région • Retour à l'hôtel •  et .

JOUR 7.

 buffet • Retour vers votre région.



Options
 REPAS GASTRONOMIQUE
 SOIRÉE FOLKLORIQUE
 SOIRÉE DANSANTE
 SOIRÉE TOUR DE CHANTS

A savoir...

Un guide conférencier local accompagne votre groupe durant votre séjour.

Ces séjours tout compris ne sont que des suggestions et peuvent être modifiés, faites-nous part de vos idées ou demandes spécifiques de vos clients, notre équipe commerciale saura vous guider dans la création de votre séjour. Nous vous proposons également des animations diverses et variées pour agrémenter votre séjour, n'hésitez pas à nous consulter...

Notre établissement est immatriculé au Registre des Opérateurs de Voyages et Séjours, délivré par la Direction de la Réglementation des Métiers du Tourisme - IM 024100020

LA GROTTTE DE TOURTOIRAC

Première grotte accessible à tous les publics
scénographiée et éclairée dans l'esprit
du développement durable



www.grotte-de-tourtoirac.fr
05 53 50 24 77





Conditions générales de vente

Conditions de règlement

Un acompte de 30 % du total de la prestation est à verser à la confirmation ou avant J-60 de la prestation, à l'ordre de : Complexe Hôtelier Le Moulin Rouge.

Règlement du solde par chèque ou virement bancaire à J-5 avant la date de début de la prestation.

Modifications

Nous acceptons toutes modifications du nombre de personnes (*en plus ou en moins*) jusqu'à J-8 avant la date de début de la prestation. En dehors de ce délai, le nombre de personne réservé sera facturé.

Annulations

Les annulations partielles ou totales du nombre de participant doivent être signifiées par écrit à l'hôtel et donnent lieu à la facturation des indemnités suivantes :

- De 30 jours ou plus avant l'arrivée du groupe : pas d'indemnités
- De 30 jours à 15 jours avant l'arrivée du groupe : indemnités d'annulation de 50 %
- De 14 jours à 8 jours avant l'arrivée du groupe : indemnités d'annulation de 75 %
- Moins de 8 jours avant l'arrivée du groupe : indemnité d'annulation de 100 %

Les délais sont décomptés à partir de la date d'arrivée du groupe et les pourcentages d'indemnités s'appliquent sur la quote-part de prestations annulées.

Extras

Les extras doivent être réglés à la caisse de l'hôtel par chaque participant, avant le départ du groupe. Le Client s'engage à faire respecter cette règle par les accompagnateurs. L'hôtel décline toute responsabilité quant aux conséquences d'un départ retardé du fait de cet encaissement.



Pour tous nos menus
VIN BOUTEILLE AOC BERGERAC
ROUGE OU ROSÉ & CAFÉ COMPRIS

Menu Tradition (menu pension)

Potage du jour

ENTRÉES AU CHOIX

Assiette du potager
Frivole de jambon de pays
Terrine de poisson sauce cocktail
Salade de gésiers
au vinaigre de framboises
Grillons de canard
Tarte aux légumes du marché
Terrine de campagne
Salade Quercynoise
(Cabécou chaud sur toast,
noix, salade verte)
Salade composée

PLATS AU CHOIX

Cuisse de canard farcie aux cèpes
et pommes de terre persillées cuisinées
à la graisse de canard
Manchons de canard, gratin dauphinois
Cuisse de poule confite, haricots blancs
cuisinés à la graisse de canard
Bœuf Bourguignon au vin de Bergerac
parfumé aux cèpes, pâtes fraîches
Poulet cocotte façon grand-mère,
poêlée forestière
Dos de cabillaud sauce à l'oseille,
tomates provençales
et gratin de courgettes
Dos de lieu sauce armoricaine,
pomme de terre vapeur crème ciboulette
Paupiette de veau à la provençale,
écrasé de pommes de terre maison
Rôti de porc sauce forestière,
petits pois à la paysanne

DESSERTS AU CHOIX

Tarte aux noix
et sa crème anglaise
Vacherin glacé
Pâtisserie régionale
Tarte au chocolat
Île flottante
Flognarde aux pommes
Far Breton
Lingot créole (crème caramel
sur noix de coco râpée)
Terrine de pain perdu tiède,
glace vanille

Si vous le souhaitez...

Supplément apéritif
Supplément fromage :
Cabécou sur lit de salade

Menu Plaisir

Potage du jour
ou Tourin blanchi

ENTRÉES AU CHOIX

Tarte aux poireaux
et au fromage de chèvre régional
Quiche aux noix et magret
Salade du chef (gésiers confits,
magrets fumés, salade verte)
½ melon au vin de Monbazillac
(selon la saison)
Médailillon Périgourdin

PLATS AU CHOIX

Confit de canard,
tourte aux pommes de terre persillées
Blanquette de veau, couronne de riz
Cassoulet de manchons de canard confit
Gigot d'agneau, haricots blancs
à la graisse d'oie
Joues de porc confites sauce marchand
de vin, pommes de terre persillées
cuisinées à la graisse de canard
Filets de rougets rôtis à l'huile d'olive,
parfumés aux herbes, tomates provençales
Parmentier de canard,
salade verte

DESSERTS AU CHOIX

Fraisier
Moelleux au chocolat et noix
Duo pommes - noix
Clafoutis aux fruits
Grimolle flambée
Omelette norvégienne

Si vous le souhaitez...

Supplément apéritif
Supplément fromage :
Cabécou sur lit de salade

Menu Gourmet

Potage du jour
ou Tourin blanchi

ENTRÉES AU CHOIX

Salade gourmande
(gésiers confits, magrets fumés,
foie gras)
Terrine de foie gras maison mi-cuit
et sa confiture de figes
Saumon fumé
et sa crème fouettée à la ciboulette

PLATS AU CHOIX

Feuilleté de noix de Saint-Jacques
poêlée aux cèpes, riz basmati
Magret de canard en cage
sauce au foie gras, feuilleté
de pommes de terre et cèpes
Rôti de veau sauce aux pleurotes,
gratin dauphinois
Filet mignon de porc rôti sauce
aux morilles, légumes du moment
Civet d'oie, pommes vapeur

DESSERTS AU CHOIX

L'assiette des desserts
Fondant au chocolat amer
Nougat glacé
et son coulis de fruits rouges
Fraisier
Coupe fraîcheur
Si vous le souhaitez...
Supplément apéritif
Supplément verre de Monbazillac pour
accompagner votre terrine de foie gras
Supplément fromage :
Cabécou sur lit de salade

BIENVENUE

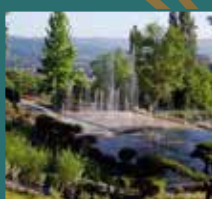
COMPLEXE
HÔTELIER
-
RESTAURANT
Le Moulin Rouge



TOURTOIRAC



HAUTEFORT



JARDINS DE L'IMAGINAIRE



BRIVE-LA-GAILLARDE



PÉRIGUEUX



LASCAUX II OU IV



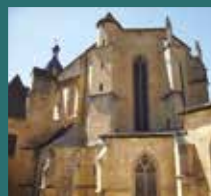
LES EYZIES



LES CHÂTEAUX



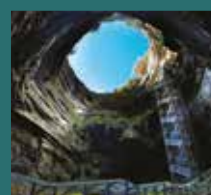
LA ROQUE-GAGEAC



SARLAT



COLLONGES-LA-ROUGE



PADIRAC



ROCAMADOUR

Terrasson

24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

Tél. 05 53 50 25 00

contact@hotel-dordogne-perigord.com • www.hotel-dordogne-perigord.com

SARL PROMOTEL au capital de 500 520€ - RCS Périgueux - SIRET 400 983 490 000 14 - APE 5510Z

Création : Sylvie Mahé - Crédits : Boveret/Appi, OT de Sarlat/Matthieu Anglade, OT Brive/Oliver Gachin, Gouffre de Padirac/C. Lemée, OT de La Roque-Gageac, OT de Terrasson & Jardins de l'Imaginaire / Alain Devese / Art Sensible / Dan Courtice, Sentour, Manor d'Érygier, E. Sauter, Distillerie Donov, Brive, Château d'Hautefort, Châteaux des Mandas, Pans de Travassac, OT de Périgueux / Oupin Rouge, Pégols.