



HOTEL CHIFFRE

50 Rue Séré de Rivières- 81000 ALBI- FRANCE

★ ★ ★ NN

FORFAIT SPORTIF ECUSSON D'OR



Forfait Sportif Pension complète à 119 € par personne comprenant :

1. Hébergement en chambres double "Luxe" ***
Literie twin grande taille
1 bouteille d'eau par personne en chambre
2. Un dîner "sportif" en salon particulier servi en buffet boissons comprises (jus d'orange, eau minérale plate ou pétillante, café et infusions) à volonté.
3. La mise à disposition d'un salon privé muni d'un écran de projection, d'une télévision, d'un lecteur DVD et d'un paperboard pour la durée du séjour, journaux locaux et nationaux, dont le journal L'Equipe, une table et des serviettes à volonté pour le massage.

TELEPHONE : + 33 (0)5 63 48 58 48- TELECOPIE : + 33 (0)5 63 38 11 15

E MAIL : hotel.chiffre@wanadoo.fr

SITE : www.hotelchiffre.com

4. Un déjeuner spécial "Sportifs" servi en buffet boissons comprises (jus d'orange, eau minérale plate ou pétillante, café et infusions) à volonté. Nos menus sont élaborés avec la collaboration de médecins diététiciens membres de la Fédération Française de Rugby. (Menus ci-après)
5. Un menu différent pour les dirigeants (Voir menus ci-joint)
6. Le vin offert pour les dirigeants, Vin de Gaillac AOC Blanc ou Rouge - Domaine de Bosc Long ou château Bourguet.
7. Le supplément chambre individuelle offert pour les dirigeants (5 chambres). A titre d'information, le supplément chambre individuelle est de 21 €.
8. Des emplacements de garage sécurisé pour les véhicules. (fermé de 23h00 à 07h00 tarif unitaire de 8€).

Forfait sportif en B&B : 58 € / Personne

Hébergement en chambres "Luxe" double *ou twin*
Petit déjeuner sportif en buffet libre à volonté

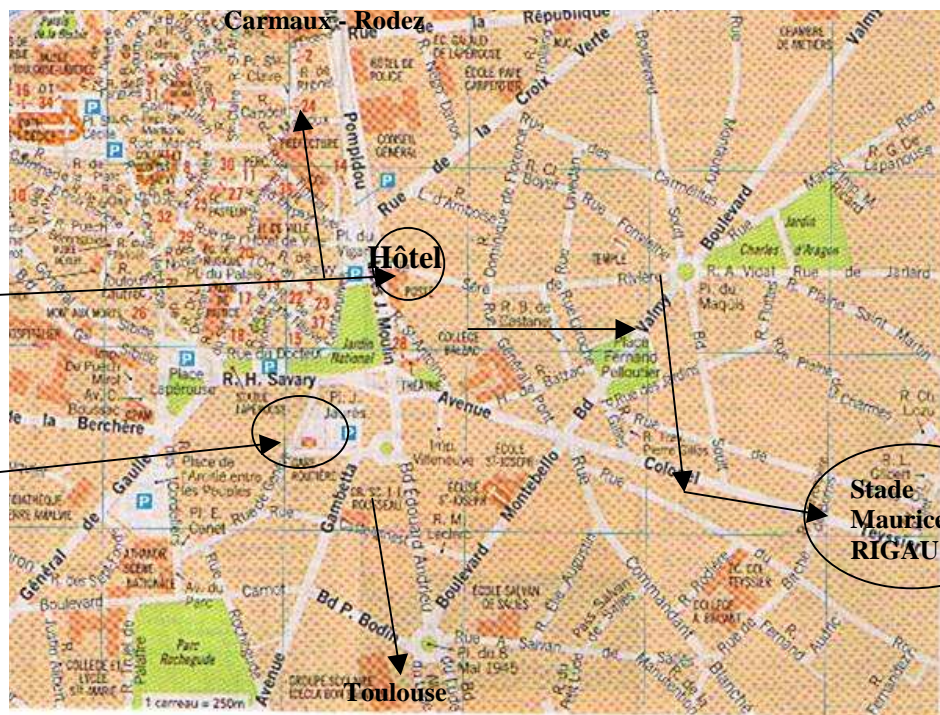
Forfait sportif en Demi pension : 86 € / Personne

1. Hébergement en chambres double "Luxe" ***
2. Un dîner ou déjeuner "sportif" en salon particulier servi en buffet boissons comprises (jus d'orange, eau minérale plate ou pétillante, café et infusions) à volonté.
3. La mise à disposition d'un salon privé équipé.
4. Le vin offert pour les dirigeants.

Collation adaptée « Avant match » en buffet libre à volonté (voir détail ci-joint) : 9 € / Personne

L'hôtel est situé au cœur de la ville à 5 minutes du stade Maurice Rigaud (Rond point de Gesse 81000 Albi).

Vous avez la possibilité de déposer les joueurs devant l'hôtel. Le parking des cars est à 300 m de l'hôtel.



Nos chambres sont toutes climatisées, équipées de baignoires, douches, toilettes privées, sèche cheveux, téléphone direct, télévision par satellite.

L'hôtel est muni d'un garage de 40 places, fermé et sécurisé, à partir duquel un ascenseur vous amènera vers les étages.

Nous vous informons que le grand garage et la cour intérieure de l'hôtel peuvent être mis à votre disposition pour finaliser votre stratégie de jeu.

Si vous souhaitez vous entraîner, nous pouvons nous occuper pour vous de la réservation d'un stade aux horaires que vous nous préciserez.

Conditions de vente :

- 30% du montant de la prestation à la confirmation de la réservation par VAD, chèque ou virement bancaire.

La réservation ne pourra être validée qu'à réception de l'acompte de 30% du montant de la réservation initiale.

- Le solde doit être payé avant l'arrivée du groupe par une personne habilitée à régler (par chèque ou carte bancaire). Si vous choisissez un règlement par virement, ce dernier devra nous être parvenu avant l'arrivée du groupe.

Nous vous ferons parvenir une facture pro forma afin de pouvoir effectuer le paiement.

- **Numéro de carte bancaire :** **date Exp**
Cryptogramme (les 3 derniers chiffres au dos de la carte)

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires et vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos meilleurs sentiments.

Merci de nous renvoyer le présent document complété avec votre « **bon pour accord** » sur chaque page.

Nathalie VIZCAINO MARTIN
Responsable Groupes
06 10 74 33 43

MENUS SPORTIFS 2006-2007

DINER

Entrée

A choisir dans la liste ci-dessous

Plats

Viande blanche
ou
Poisson

A choisir dans la liste ci-dessous

2/3 Pâtes
1/3 de riz

Pour les pâtes et le riz, sauce tomate et gruyère râpé
seront servis à part

Assortiment de légumes verts cuits (dont haricots)

Desserts

Yaourts natures et aux fruits
Fromage blanc (20MG)
Corbeille de fruits

Eau minérale
Café
Infusions

PETIT DEJEUNE

Buffet à volonté

(Pas de viennoiseries)

- Thé, café, lait, chocolat
- Jus de fruits 100% Purs fruits (orange, pamplemousse, pomme)
- Corbeille de fruits frais
- Fruits secs (dates, figues, raisins)
- Céréales
- Yaourts natures et aux fruits
- Fromage blanc (20% MG)
- Jambon blanc découenné dégraissé
- Biscottes, pains au lait et petits grillés suédois
- Pain
- Beurre, sucre, miel et confitures

DEJEUNER

Entrée

A choisir dans la liste ci-dessous

Plats

Viande blanche
ou
Poisson

A choisir dans la liste ci-dessous

1/3 de riz ou pommes de terre vapeur

Pour les pâtes et le riz, sauce tomate et gruyère râpé
seront servis à part

Assortiment de légumes verts cuits (dont haricots)

Desserts

Yaourts natures et aux fruits
Fromage blanc (20MG)
Corbeille de fruits

Eau minérale
Café
Infusions

COLLATION

A volonté

(Pas de viennoiseries)

- Thé, café, lait, chocolat
- Jus de fruits 100% Purs fruits (orange, pamplemousse, pomme)
- Corbeille de fruits frais de saison
- Fruits secs (dates, figues, raisins)
- Céréales
- Barres de céréales
- Yaourts natures et aux fruits
- Fromage blanc (20% MG)
- Riz au lait
- Biscottes, pains au lait et petits grillés suédois
- Pain
- Sucre, miel et confitures

Menu sportif Saison 2006-2007

3 Plats à choisir dans la sélection ci-dessous

Entrée

Tarte de courgette à l'anis et sa salade verte
Tarte à la tomate et au basilic et sa salade verte
Flamiche aux poireaux et sa salade verte
Salade composée de légumes de saison
Trilogie de melon
Tranche de jambon blanc et œuf dur
Crudités : carotte et céleri râpé, betterave rouge, tomate, endives, radis

Plat

¼ de poulet rôti aux herbes de Provence
Escalope de filet de dinde à l'ail et aux citrons
Tendron de veau grillé au thym
Lapin aux oignons
Dos de colin en papillote au jus de citron
Filet de pangas poché aux crevettes
Filet de lingue grillé à l'aneth

Garniture

2/3 Pâtes
1/3 riz
Assortiment de légumes vert (haricots verts, brocolis)

Dessert

Yaourts nature et aux fruits
Fromage blanc 20 % au miel ou coulis de fruits
Corbeille de fruits
Pommes au four
Poire rôtie aux amandes

Eau minérale
Café
Infusions

Menus Dirigeants
du 30.09.06 au 30.03.07

(Menu 3 Plats au choix)
Vin de Gaillac - Domaine de Bosc Long
Eau minérale plate ou gazeuse
Café ou infusion

Entrée

Terrine marine à la crème d'estragon
Velouté de légumes de saison et ses copeaux de foie gras
Tourte d'épinard au fromage de chèvre
Gâteau de cèpes secs au jambon de pays
Jarretons de porc en gelée et ses petits légumes



Plat

Pave de colin en papillote et son beurre d'échalotes
Ballottines de pintade aux choux verts et son jus de volaille
Osso bucco de veau et ses pommes vapeurs
Gigot d'agneaux à l'ail et fines herbes
Cuisse de lapin confite et sa compoté d'oignon
Nems de poisson, infusion de gingembre



Dessert

Tarte à la poire, crème de noix au roquefort
Terrine de crêpes à la fleur d'oranger
Croustade aux pommes
Moelleux au chocolat, mousse au praline
Pain perdu à l'ancienne et sa quenelle de glace au rhum