



GÎTE L'HOSTELLERIE BOURGUIGNONNE - VERDUN-CIEL

GÎTE L'HOSTELLERIE BOURGUIGNONNE - VERDUN- CIEL

Location de vacances pour 20 personnes à Verdun-Ciel -
Saône Doubs Bresse

<https://gitehostelleriebourguignonne.fr>

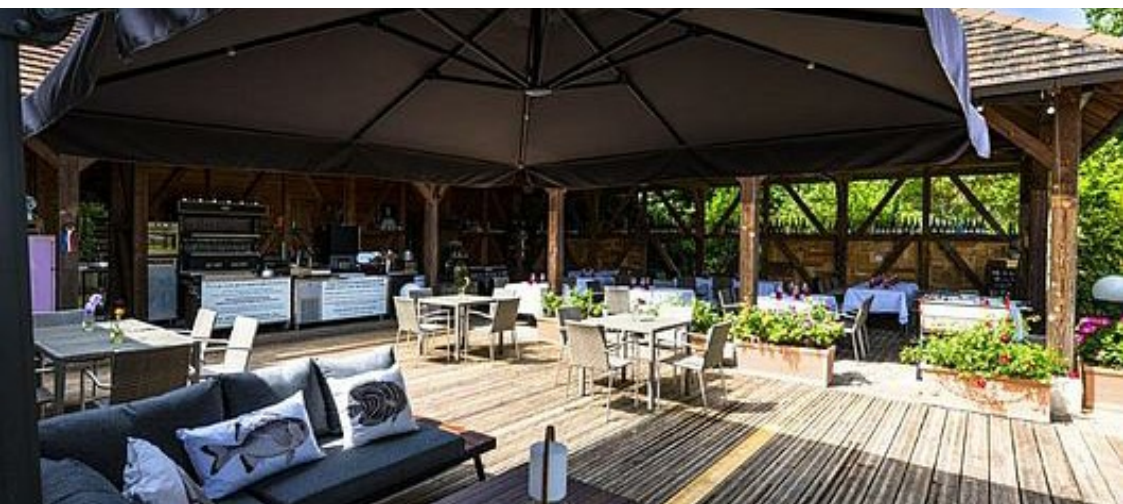


Didier DENIS

☎ 06 79 52 27 55

A Gîte l'Hostellerie Bourguignonne - Verdun-Ciel : 2 Avenue Président Borgeot 71350 VERDUN-CIEL





Gîte l'Hostellerie Bourguignonne - Verdun-Ciel



Maison



20

personnes



9

chambres



0

m²

Le gîte de l'Hostellerie Bourguignonne vous accueille en famille ou entre amis dans une ambiance chaleureuse pour un séjour confortable en Bourgogne. Situé à Verdun-sur-le-Doubs, capitale de la pêche, un service traiteur est proposé pour découvrir cette recette traditionnelle. Petits-déjeuners et linge de lit en options. Le gîte est à quelques minutes à pied des commerces, du port, de l'office de tourisme et des loisirs nautiques. Le gîte est également à 30min de Beaune et Chalon-sur-Saône.



Pièces et équipements

<i>Chambres</i>	Chambre(s): 9 Lit(s): 9 possibilité de 2 lits supplémentaires dans les suites pour des enfants de moins de 12 ans supplément 10 €	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 7
<i>Salle de bains / Salle d'eau</i>	Salle de bains avec baignoire Salle de bains privée Sèche serviettes	Salle de bains avec douche Sèche cheveux
	Salle(s) de bains (avec baignoire): 1 Salle(s) d'eau (avec douche): 8	
<i>WC</i>	WC: 9 WC privés	
<i>Cuisine</i>	Congélateur Four à micro ondes Réfrigérateur	Four Lave vaisselle
<i>Autres pièces</i>	Salon	Terrasse
<i>Media</i>	Télévision	
<i>Autres équipements</i>		
<i>Chauffage / AC</i>	Chauffage Climatisation	
<i>Exterieur</i>	Abri couvert Jardin Terrain clos	Cour Salon de jardin
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement



Communs

Dans maison

Entrée commune

Restaurant mitoyen



Activités



Restauration

service de restauration à la demande



Réseaux

Accès Internet



Stationnement

Parking



Services

Location de draps et/ou de linge

Nettoyage / ménage

45 € pour 9 chambres obligatoire



Extérieurs

Cuisine d'été

Terrain de pétanque

Table de ping pong

A savoir : conditions de la location

Arrivée 16h

Départ 11h

*Langue(s)
parlée(s)* Allemand Anglais Français Italien

*Annulation/
Prépaiement/
Dépot de
garantie* 850 € à la réservation et caution de 500 €

*Moyens de
paiement* Espèces Virement bancaire

Petit déjeuner petit déjeuner servi 10 € par personne à la demande

Ménage

*Draps et Linge
de maison* draps fournis et lits faits par notre lingère forfait 45 € par nuit

*Enfants et lits
d'appoints* fournis à la demande 10 € par lit bébé

*Animaux
domestiques* Les animaux ne sont pas admis.

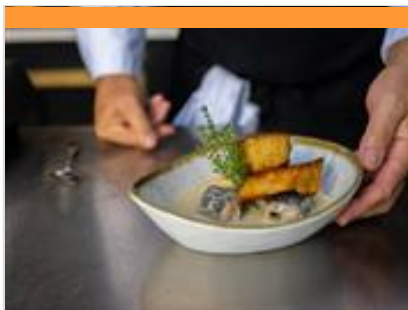
Tarifs (au 12/04/26)

Gîte l'Hostellerie Bourguignonne - Verdun-Ciel

Tarif pour le gîte, 2 nuits minimum.

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
du 01/01/2026 au 31/12/2026	1500€	1500€	3000€	10500€

Mes recommandations



Hostellerie Bourguignonne

☎ 03 85 91 51 45#06 81 34 21 22
2, avenue Président Borgeot

🌐 <http://www.hostelleriebourguignonne.co>

📍 VERDUN-CIEL



Didier DENIS, double talent, d'un côté le terroir, la tradition, de l'autre, les recettes allégées, le goût retrouvé, les produits rois. Carpe, tanche, anguille, brochet...l'Hostellerie Bourguignonne est le temple de la pôchouse verdunoise, matelote de poissons de rivière à l'ail et au vin blanc. Profitez de la terrasse aux beaux jours. L'établissement peut être privatisé pour vos événements personnels et professionnels.



Cours de cuisine à l'Hostellerie Bourguignonne

☎ 03 85 91 51 45

2, avenue Président Borgeot

🌐 <http://www.hostelleriebourguignonne.co>

📍 VERDUN-CIEL



Venez rejoindre Didier Denis aux fourneaux de l'hostellerie bourguignonne et partagez lors d'une journée, les secrets de sa cuisine revisitée, généreuse et toujours inventive inspirée des produits du terroir et de saison. Vous serez accueillis dès 8h45 lors du café d'accueil et ferez la connaissance des autres participants. Vous travaillerez jusqu'à la pause gourmande de midi. Puis, après avoir préparé l'intégralité du repas dégustation (entre 7 à 8 plats), vous partagerez avec la brigade de cuisine un repas convivial agrémenté de bons vins bourguignons tout en retournant en cuisine terminer et dresser chacun des mets du repas.

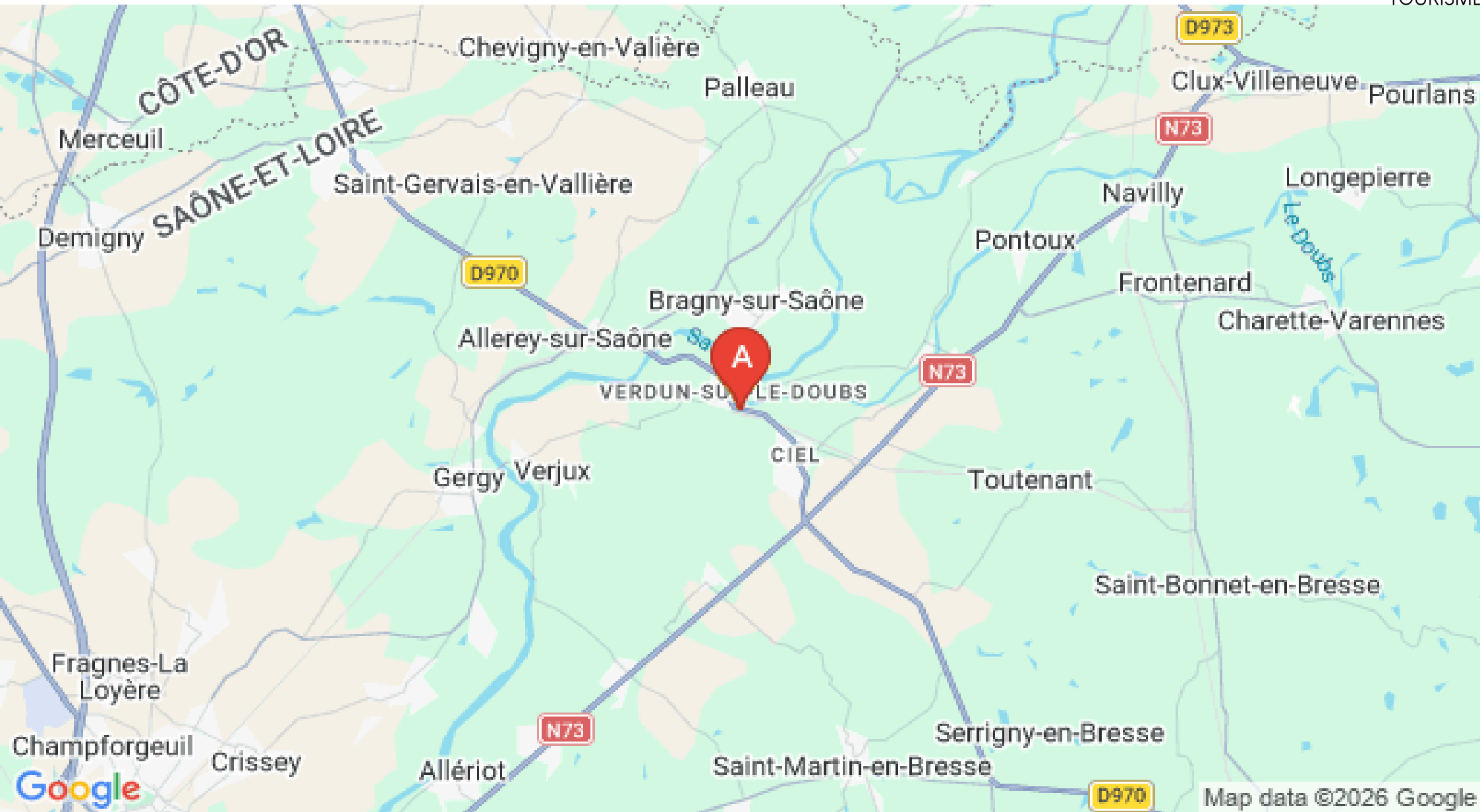


Mes recommandations (suite)

Le magazine Saône Doubs Bresse

Toutes les activités

OFFICE DE TOURISME SAÔNE DOUBS BRESSE
WWW.SAONEDOUBSBRESSETOURISME.FR



: Restaurants : Activités et Loisirs : Nature : Culturel : Dégustations

Map data ©2026 Google