



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>Extérieur</i>	Abri couvert Jardin Terrain clos	Cour Salon de jardin
<i>Divers</i>		

Infos sur l'établissement

 <i>Communs</i>	Dans maison Restaurant mitoyen	Entrée commune
 <i>Activités</i>		
 <i>Restauration</i>	service de restauration à la demande	
 <i>Réseaux</i>	Accès Internet	
 <i>Stationnement</i>	Parking	
 <i>Services</i>	Location de draps et/ou de linge 45 € pour 9 chambres obligatoire	Nettoyage / ménage
 <i>Extérieurs</i>	Cuisine d'été Table de ping pong	Terrain de pétanque

A savoir : conditions de la location

<i>Arrivée</i>	16h
<i>Départ</i>	11h
<i>Langue(s) parlée(s)</i>	Allemand Anglais Français Italien
<i>Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie</i>	850 € à la réservation et caution de 500 €
<i>Moyens de paiement</i>	Espèces Virement bancaire
<i>Petit déjeuner</i>	petit déjeuner servi 10 € par personne à la demande
<i>Ménage</i>	
<i>Draps et Linge de maison</i>	draps fournis et lits faits par notre lingère forfait 45 € par nuit
<i>Enfants et lits d'appoints</i>	fournis à la demande 10 € par lit bébé
<i>Animaux domestiques</i>	Les animaux ne sont pas admis.

Tarifs & disponibilités

Gîte l'Hostellerie Bourguignonne - Verdun-Ciel

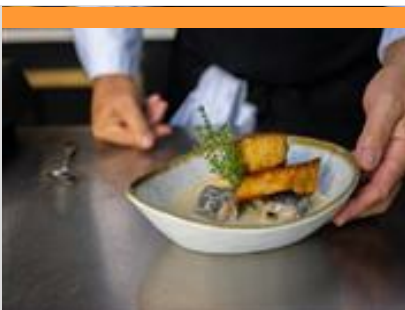
Nos tarifs et nos disponibilités sont actualisés sur notre site :
<https://gitehostelleriebourguignonne.fr>

Mes recommandations

Le magazine Saône Doubs Bresse

Toutes les activités

OFFICE DE TOURISME SAÔNE DOUBS BRESSE
WWW.SAONEDOUBSBRESSETOURISME.FR



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.



