

OPTIONS	Tarif unit
Champagne	
Champagne « Grand Cru » 75cl	50.00
Champagne 75cl	25.00
Champagne 37.5 cl	20.00
Champagne Moët & Chandon	80.00
Pour accompagner	
6 Mises en bouche salées par personne + gâteaux apéro	12.50
Le sachet de biscuits roses de Reims (175 gr)	6.00
Options romantiques	
La rose rouge (bouquet de fleurs sur demande)	10.00
Les pétales de roses sur le lit (artificielles)	10.00
Les bougies allumées avant votre arrivée	15.00
Le Jacuzzi rempli et allumé avant votre arrivée	10.00
La table mise pour votre repas avec chandelles	10.00
Options pour lui dire « Je t'aime » ou « Veux-tu m'épouser ? » (voir descriptif de la bouteille à la mer à la fin du document)	
La bouteille à la mer	15.00
Les pétales de roses (artificielles) message « Je t'  +prénom »	16.00
Le petit-déjeuner	
Petit-déjeuner en salle (<i>continental</i>)	11.00 €/pers
Petit-déjeuner apporté en chambre Par personne/ petit-déjeuner : 1 croissant, 1 pain au chocolat, pain, confiture, beurre, 1 jus d'orange, thé ou café ou chocolat	16.00 €/pers
Options Bien-être	
Lait de balnéo Emulsion d'huiles essentielles (flacon 15ml consigné*) Fragrances au choix	7 €
Pur massage - huile de massage 15ml (à emporter) -Fragrances au choix	9 €
Pour en profiter plus longtemps	
Heure supplémentaire d'arrivée (tarif unit)	20.00 €/Hre
Heure supplémentaire de départ (tarif unit)	20.00 €/Hre
LES REPAS TRAITEUR (à disposition dans le réfrigérateur du gîte)	
<u>Menu des Tourtereaux</u> 3 canapés cocktails froids et 3 petits fours chauds Demi-Homard bleu décortiqué en Bellevue Ou Foie gras de canard maison accompagné de ses chutneys et d'un pain aux figues Pavé de Turbot au Champagne sur son risotto aux crustacés Ou Pavé de filet de bœuf fondant sauce au brie, poivre, cèpes, morilles ou Roquefort +Gratin de pomme de terre et cocotte de légumes de saison Petit plateau de fromages et sa salade verte Assortiment de desserts en petits plaisirs Pain / 1 bouteille eau minérale	68.00 €/pers

<p><u>Menu des Amoureux</u></p> <p>3 petits fours chauds et 3 canapés Foie gras de canard maison sur son chutney de mangue ou de figues Dos de cabillaud sur son risotto à la truffe Ou Filet de canard sauce poivre Gratin de pomme de terre et cocotte de légumes de saison Petit plateau de fromages et sa salade verte Assortiment de desserts en petits plaisirs Pain / 1 bouteille eau minérale</p>	<p>58.00 €/pers</p>
<p><u>Menu Végétarien</u></p> <p>4 verrines aux légumes Salade d'avocats et crudités Gratin dauphinois, crumble de tomate et sa purée de légumes verts Petit plateau de fromages et sa salade verte Assortiment de desserts en petits plaisirs Pain/ 1 bouteille eau minérale</p>	<p>48.00 €/pers</p>
<p><u>Menu Passionnément</u></p> <p>3 canapés cocktails froids et 2 petits fours chauds Foie gras de canard maison et son chutney de mangue ou de figues Osso bucco de veau à la Milanaise / Galette de pomme de terre et légumes de saison Brie de Meaux avec salade verte Framboisier individuel Pain / 1 bouteille eau minérale</p>	<p>48.00 €/pers</p>
<p><u>Menu Amour toujours</u></p> <p>2 canapés cocktails froids et 2 petits fours chauds Salade d'avocats aux crevettes Suprême de poulet sauce forestière Gratin de pomme de terre saladais et légumes de saison Brie de Meaux avec salade verte Croquant poire caramel Pain / 1 bouteille eau minérale</p>	<p>45.00 €/pers</p>
<p><u>Menu Apéro dinatoire</u></p> <p>4 petits fours chauds 4 canapés 4 verrines 2 Brochettes de volaille et de bœuf Assortiment de 3 petits fours exotiques Petit plateau de fromages et sa salade verte Assortiment de desserts en petits plaisirs Pain / 1 bouteille eau minérale</p>	<p>45.00 €/pers</p>

Vin rouge	
Saint Emilion grand cru 75cl	17.00
Médoc 75cl	21.00
Bourgogne Passe-tout-grains 75cl	13.00
Bordeaux Prince noir 37.5cl	11.00
Vin rosé	
La vie en rose 75cl	16.00
Bandol 75cl	17.00
Bandol 50cl	14.00
La vie en rose Brut (pétillant) 75cl	18.00
Vin blanc	
Cuvée premium, cru classé (Roubine) 37.5cl	16.00
Les softs	
Coca-Cola, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Cacolac, Ice Tea (15cl)	1.00 unitaire
Canada Dry, Gini (33cl)	1.50 unitaire
Pack de 6 canettes 15cl (au choix)	5.20 le pack
Je ne fais rien	
Nettoyage de votre vaisselle du séjour	20.00 €
Location de vélos	
Location de vélo pour une balade de 2h30	5.00 €/pers
<p>Pour les massages, nous vous invitons à contacter directement Evanescence au 03 26 42 80 32 ou 06 79 06 90 05 (préciser que vous venez de la part de Charme au fil de l'eau) Massage seul réalisé dans le gîte (suivant disponibilité) : Tarif indicatif (se renseigner auprès de l'institut) : 47 € la demi-heure ou 73 €/1 heure Massage en duo réalisé à l'institut qui se situe à Montmirail (5km du gîte)</p>	

Les repas sont à disposition dans le réfrigérateur du gîte à votre arrivée.



POUR LUI DIRE « JE T'AIME »



La bouteille à la mer : 15 euros



Bouteille sérigraphiée avec de
petits cœurs dans laquelle nous
glissons votre message et laissons
flotter dans le jacuzzi.

LES FRAGRANCES « Options bien-être »

Profitez d'une expérience olfactive subtile et des bienfaits des huiles essentielles, dans le Jacuzzi, ou le temps d'une douche (L'instant douceur).

LAIT DE BALNEO

Luxe : Energisant aux arômes frais et envoûtants.

Fleur d'oranger : Déstressant aux arômes suaves et captivants

Asie : Enivrant, aux arômes mystiques et acidulés.

Orient : Positivant, aux arômes chauds et boisés.

Méditerranée : Equilibrant, aux arômes frais et fleuris.

Polynésie : Régénérant, aux arômes vanillés et fruités.

PUR MASSAGE

L'élégant : Une fragrance subtile aux effluves envoûtantes sur fond sensuel délicatement ambré.

L'instinctive : Un parfum langoureux et sensuel, avec un sens inné du raffinement et du bien-être.

Le délicat : Un délicieux voyage en Méditerranée, aux accents d'agrumes sur une douce tonalité fleurie et rosée.

Le sophistiqué : *Un magnifique bouquet aromatique et frais évoluant vers des volutes florales et un fond richement boisé.*

DOUCHE OLFACTIVE uniquement pour l'instant douceur

Capsule d'huiles essentielles pour un moment de détente incomparable

Ondée en forêt : vivifiante (*pin Sylvestre, citron vert, bois de cèdre*)

Pluie de printemps : Energisante (*Orange douce, néroli, lemongrass*)

PSCHHHT : surprenante (*Cola*)

Rosée ravageuse : gourmande (*Géranium rosat, sensations mûre, fruits rouges*)

Soleil éclaboussé : Rafraîchissante (*Davana, menthe poivrée, limette*)

Draps de brume : Zen (*Lavande, verveine d'Asie, arbre à thé*)