PROGRAMME ET TARIFS 2019

L'Auberge de la Ferme vous propose ci-dessous des programmes souvent organisés, tout en sachant que les adaptations sont infinies et innombrables.

Pour les séjours 1 jour / 1 nuit, 2 jours / 2 nuits et 3 jours / 3 nuits, les participants arrivent généralement entre 17h00 et 18h00 pour le check-in. Tandis que pour les séjours 2 jours / 1 nuit et 3 jours / 2 nuits, le check-in a souvent lieu entre 8h00 et 10h00, suivi d'un accueil café-viennoiseries.

En fonction de l'heure d'arrivée, les séminaristes peuvent intégrer le programme suivant, qui peut servir de base durant tout le séminaire :

08h00 :
accueil café et viennoiseries au salon (le jour de l'arrivée), petit déjeuner buffet chaud et froid les jours suivants.

08h30 :
séminaire avec pause café dans la salle de conférence « à la Vieille Ecole » ou choix d'activités parmi la gamme proposée par l'Auberge de la Ferme.

12h30 :
lunch 2 services (vin et eau compris) à la Taverne de la Fermette.

14h00 :
réunion avec pause café dans la salle de conférence « à la Vieille Ecole » ou choix d'activités parmi la gamme proposée par l'Auberge de la Ferme.

17h00 :
fin de réunion et temps libre ou activités.

19h00 :
apéritif dans les caves de l'Auberge + zakouskis chauds et froids, dégustation de jambon "maison" sur griffe (offert par la maison !) ou dégustation de vin, commentée par notre sommelier.

20h00 :
repas 4 services (vin et eau compris) ou repas gastronomique 8 services (vin et eau compris).

Logement en chambre 3 ou 4 étoiles

Activités proposées par l'Auberge de la Ferme :

Les prix indiqués correspondent aux prix de base par personne, TVA comprise. Ceux-ci peuvent être adaptés en fonction de vos choix.

Formule de base (logement en chambre double ou twin, repas et réunion) :

1 jour / 1 nuit	160 €
2 jours / 1 nuit	240 €
2 jours / 2 nuits	320 €
3 jours / 2 nuits	400 €

Supplément chambre single : 30 €/ jour

Activités complémentaires, au choix :

• Dégustation de vins à la cave, avec commentaires	à partir de 25 €
• Repas gastronomique 7 services	supplément de 55 €
• Visite de l'Agri-Musée avec audio-guide (1h30)	9 €
• Visite du parc animalier, en petit train touristique (1h)	9,5 €
• Combiné parc animalier et musée	16 €
• Promenade en VTT accomapgnée d'un guide (±1h30)	20 €
• Promenade en VTT accompagnée d'un guide (±1h30) pouvant être suivie d'une descente de la Semois en kayak (±1h30)	25 €
• Promenade guidée en forêt (±1h30)	10 €
• Team-cooking (±1h30)	30 €
• Promenade nocturne aux flambeaux et dégustation de peket, au parc à biches (±1h)	25 €
• Activité Team Booster Mobil, parcours-aventure organisées dans les bois de Rochehaut par X-CAPE	40 €
• Challenge «Entre Ferme et Forêt», Team Building dans le parc animalier de Rochehaut (dropping avec mini-jeux : golf, tir à l'arc, orientation, scie passé-partout, etc):	35 €
• Descente de la Semois en radeau et marche d'orientation; marche d'orientation jusqu'à la Semois. Construction du radeau et navigation (±2H)	30 €

Une équipe au service de vos équipes

Envie d'action ou de renforcer l'esprit d'équipe des membres de votre personnel ? Avec l'Auberge de la Ferme, tout est mis en place pour partager le meilleur moment possible d'aventure, de découverte et de dépassement de soi.

Forts de 30 années d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie, l'équipe de l'Auberge de la Ferme, managée par Michel Boreux et son épouse Patricia, s'est associée avec X-CAPE et SEMOIS AVENTURE pour son volet "activités extérieures", deux équipes de professionnels spécialistes de l'organisation d'activités marquées "Aventure et Nature". C'est là la formule gagnante pour vous évader l'instant d'une demi-journée ou d'une journée complète, lors d'un séminaire bien rempli.

De l'accueil au séjour dans un hôtel 4 étoiles en passant par des activités de sport-aventure, du repas au restaurant gastronomique à la dégustation de vins dans les caves et le caveau de l'Auberge, toute l'organisation est prise en main pour un séjour des plus réussis et rentables.

Een team ten dienste van uw teams

Hebt u zin in actie of wilt u de teamgeest bij uw personeelsleden versterken? De Auberge de la Ferme doet er alles aan om uw teamleden een fantastische ervaring vol avontuur en ontdekking te bezorgen waarbij ze hun eigen grenzen overschrijden.

Het team van de Auberge de la Ferme kan bogen op 30 jaar ervaring in het hotelwezen en staat onder leiding van Michel Boreux en zijn vrouw Patricia. Voor het luik 'buitenactiviteit" werken ze ook samen met X-CAPE en SEMOIS AVENTURE, twee professionele teams die gespecialiseerd zijn in de organisatie van activiteiten waarbij 'avontuur en natuur' centraal staan. De winnende formule voor een rustperiode van een halve of een volledige dag tijdens een seminarie met een goed gevulde agenda.

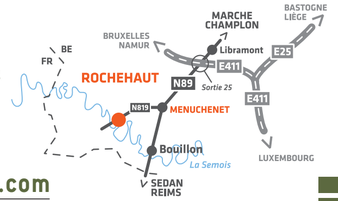
Van het onthaal en een verblijf in een viersterrenhotel, activiteiten vol sport en avontuur, een maaltijd in het gastronomische restaurant tot het proeven van wijn in de wijn- en degustatiekelders van de Auberge: er wordt werkelijk aan alles gedacht voor een geslaagd en lonend verblijf.

REALISATION :
WWW.GRAPHICREA.BE - BASTOGNE - 061 21 79 70

AUBERGE DE LA FERME

L'Auberge de la Ferme, le dépaysement à deux pas de chez vous : 1h30 de Bruxelles, 1h de Luxembourg, 2h de Maastricht, 2h d'Anvers, 1h de Reims.

In de Auberge de la Ferme waant u zich in een volledig andere omgeving, op een boogscheut van bij u thuis: anderhalf uur vanuit Brussel, 1 uur vanuit Luxemburg, 2 uur vanuit Maastricht, 2 uur vanuit Antwerpen, 1 uur vanuit Reims.



HÔTEL
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
TAVERNE DU TERROIR
BOUTIQUE ARDENNAISE
SALLES DE SÉMINAIRES
PARC ANIMALIER • AGRI-MUSEE

www.aubergedelaferme.com

• AUBERGE DE LA FERME - FAMILLE BOREUX
• RUE DE LA CENSE, 12 • B 6830 ROCHEHAUT S/SEMOIS (BOUILLON)
• Tél. +32 (0)61/46 10 00
• secretariat@aubergedelaferme.com

ROCHEHAUT-SUR-SEMOIS (BOUILLON)

GREEN MEETING
LA RÉUSSITE DE VOS SÉMINAIRES !
ROCHEHAUT SUR SEMOIS

Dynamiser vos séminaires
à l'Auberge de la Ferme, en venant au coeur de "l'Ardenne Authentique"

Maak van uw seminaries een dynamisch gebeuren
in de Auberge de la Ferme, in het hartje van de 'Authentieke Ardennen'

AUBERGE DE LA FERME

HÔTEL
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
TAVERNE DU TERROIR
BOUTIQUE ARDENNAISE
SALLES DE SÉMINAIRES
PARC ANIMALIER • AGRI-MUSEE

www.aubergedelaferme.com

LES **10 PLUS** D'UN SÉMINAIRE À L'AUBERGE DE LA FERME

DE **TIEN «TROEVEN»** VAN EEN SEMINAR IN DE AUBERGE DE LA FERME

1

Accueil pour une ou plusieurs journées dans un village typique de l'Ardenne à proximité directe de la vallée de la Semois dans un environnement propice à la concentration et à la détente.

Onthaal voor een of meerdere dagen in een typisch Ardens dorp in de onmiddellijke omgeving van de vallei van de Semois in een geschikte sfeer voor concentratie en ontspanning.

2

2 restaurants à la cuisine "inspirée" (l'un basé sur la gastronomie tirée des saveurs locales et l'autre de type "brasserie du terroir ardennais") et plusieurs formules de restauration originales (dans leur cadre et leur contenu).

2 restaurants met een «geïnspireerde» keuken (een op basis van de streekgastronomie en een ander van het type «Ardense brasserie») met verschillende originele eetformules (zowel voor wat betreft het kader als de inhoud).

3

70 chambres, la plupart équipées de jacuzzi, réparties dans plusieurs bâtisses à l'architecture typiquement ardennaise à l'extérieur et adaptée aux attentes de clients exigeants à l'intérieur.

70 kamers, de meesten voorzien van een jacuzzi, verdeeld over verschillende gebouwen in de typisch Ardense architectuur met een inrichting aangepast aan de verwachtingen van veeleisende klanten.

4

Possibilités de logements dans plusieurs gîtes et chalets situés dans le village ou encore dans un tout nouveau gîte wellness d'une capacité de 16 pers. avec espace bien-être (spa, appareils de sport, cabine infrarouge, douche italienne, chaises longues), salle avec billard et baby-foot, terrasse et cuisine équipées...

Overnachtingsmogelijkheden in meerdere gîtes en chalets in het dorp of in het de nagelnieuwe wellnessgîte voor 16 personen met wellnessruimte (spa, fitnesstoestellen, infraroodcabine, Italiaanse douche, ligstoelen), ontspanningsruimte met biljarttafel en tafelvoetbal, terras en ingerichte keuken...

5

Réception par une structure familiale réputée pour sa flexibilité.

Receptie in een familiale sfeer die bekend staat om haar flexibiliteit.

6

5 salles de séminaires confortables, lumineuses et entièrement équipées high-tech, pouvant accueillir de 10 à 50 pers.

5 comfortabele ver-gaderzalen, goed verlicht en volledig high-tech ingericht, geschikt voor 10 tot 50 personen.

7

1 superbe cave à vins pouvant accueillir jusqu'à 100 pers. et aménagée pour y prendre l'apéritif ou y découvrir plusieurs vins en dégustation commentée.

1 schitterende wijnkelder met een capaciteit tot 100 personen ingericht voor het aperitief of voor een wijndegustatie met commentaar.

8

2 cuisines professionnelles permettant d'organiser des teamcooking (sur réservation) jusqu'à 20 pers.

2 professionele keukens voor teamcooking (na reservatie) tot 20 personen.

9

1 parc animalier "Entre Ferme et Forêt" et 1 "Agri-Musée" avec son parcours scénographique décrivant l'évolution des métiers en terre ardennaise.

1 dierenpark «Entre Ferme et Forêt» en 1 landbouwmuseum met scenografisch parcours waarin de evolutie van de Ardense beroepen wordt verhaald.

10

1 expérience de plus de 40 ans dans l'hôtellerie et de 25 dans l'organisation de séminaires.

Meer dan 40 jaar ervaring in het hotelwezen en 25 jaar ervaring met het organiseren van seminars.

De l'utile à l'agréable, du studieux au récréatif ! Ces quatre qualificatifs résument à eux seuls l'offre en matière de séminaires au vert, le " Green Meeting ", à l'Auberge de la Ferme. Le tourisme d'affaires et les séminaires d'entreprise ont en effet trouvé sur les hauteurs de la Semois un terrain proche et un cadre propice à des séjours à la fois studieux et récréatifs, et toujours empreints de convivialité.

Van het nuttige tot het aangename, van studieverblijven tot plezierreisjes! Deze vier kernwoorden vatten ons aanbod samen van seminaries in het groen, de 'Green Meeting', in de l'Auberge de la Ferme. De heuvels rond de Semois zijn namelijk een nabijgelegen, geschikte, en altijd uiterst gezellige, locatie gebleken voor zowel studie-verblijven als plezierreisjes in het kader van zakentoerisme en bedrijfsseminaries.

Dégustation de vins dans le caveau !

C'est sous les salles du restaurant de l'Auberge qu'ont été creusés la cave à vins et son caveau, là où se logent plus de 50 000 bouteilles ! Le caveau offre la possibilité d'organiser des dégustations de vins, une formule que vous apprécierez tant pour leurs saveurs que pour les commentaires avertis de notre sommelier. Cinq à six crus vous seront servis, accompagnés de quelques copeaux... de notre délicieux jambon «maison» !

Wijn proeven in de degustatiekelder!

Onder de zalen van het restaurant van de Auberge werden de wijn- en degustatiekelder aangelegd, een ware schatkamer waar meer dan 50.000 flessen liggen te rijpen! In de degustatiekelder kunt u wijn proeven, een formule die op heel wat bijval kan rekenen zowel voor de smaken als voor het oordeelkundige commentaar van onze sommelier. U kunt er kennismaken met vijf tot zes cru's, in het gezelschap van een paar snippers... van onze overheerlijke ham van het huis!

Team-cooking avec Michel Boreux !

C'est sous l'oeil bienveillant du «patron» de l'Auberge de la Ferme, Michel Boreux, et sur ses bons conseils derrière les fourneaux que vous suivrez un atelier culinaire «du terroir». Cet atelier reposera sur la préparation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. S'en suivra la dégustation - toujours en cuisine - de vos plats, autour d'un bon verre, sans doute bien... mérité !

Teamcooking met Michel Boreux!

Onder het waakzame oog van de 'patron' van de Auberge de la Ferme, Michel Boreux, volgt u niet alleen een kookworkshop met 'streekproducten', maar keert u ook nog eens huiswaarts met een koffer vol bruikbare kooktips. Tijdens deze workshop tovert u een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert op tafel. Uiteraard mag u - in de keuken - van uw zelfgemaakte gerechten proeven, in het gezelschap van een goed glas. En dat is meer dan verdiend!

Balade au flambeau, entre ferme et forêt !

C'est à l'heure où la nuit tombe sur Rochehaut que nous vous emmènerons de l'Auberge de la Ferme au Parc animalier «Entre Ferme et Forêt», pour une grande balade à pied, flambeau à la main ! Dans le parc et sous les regards taquins des cervidés, nous nous rassemblerons autour d'un grand brasero pour déguster nos bons produits régionaux,... ceux qui réchauffent le corps et l'esprit !

Fakkeltocht in het dierenpark 'Entre Ferme et Forêt'!

Als de nacht valt over Rochehaut, nemen wij u mee voor een grote fakkeltocht vanuit de Auberge de la Ferme naar het dierenpark 'Entre Ferme et Forêt'! In het park en met de plagerige blikken van de herten in onze rug verzamelen we rond een grote vuurkorf om te proeven van onze heerlijke streekproducten... die ons lichaam en onze geest verwarmen!