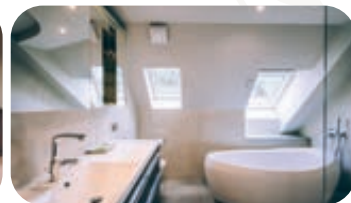




12 CHAMBRES ET 1 APPARTEMENT FAMILIAL

De la vieille ferme de montagne aux nouvelles extensions en bois, la maison retrace l'histoire des alisiens. Nos chambres ont chacune leur ambiance, retrouvez sur notre site internet www.alisiers.com une photo et un descriptif de ces dernières.

Le bois, la terre, la forêt,
le ciel s'accordent dans
un esprit de nature
et de calme pour un
confort paisible et absolu.
Chez nous le temps
est suspendu.
Le voyage commence !



LES ALISIERS
Alsace

VOUS RENDRE AUX ALISIERS
Veuillez indiquer «Lapoutroie»
dans votre GPS, puis dans le village
de Lapoutroie suivre les indications
fléchées au niveau de l'Église.

WWW.ALISIERS.COM

5, lieu-dit Faudé | 68650 Lapoutroie

T. : +33 (0)3 89 47 52 82 | Mail : contact@alisiers.com

Graphisme : Julien Cartier - Photographies : Vincent Muller / Ne pas jeter sur la voie publique.



UN LIEU D'EXCEPTION
ENTRE LA PLAINE D'ALSACE
ET LE MASSIF DES VOSGES

LES ALISIERS

Maison de famille depuis 1975

Alsace

— www.alisiers.com —

DE L'ANCIENNE FERME VOSGIENNE AUX NOUVELLES EXTENSIONS ...



NATURE & ART DE VIVRE

Au coeur de l'Alsace, une ferme typique de la vallée de Kaysersberg, rénovée et agrandie successivement depuis 1975, raconte l'histoire d'une famille et de son terroir.

Les Alisiers, une aventure initiée par Ella et Jacques Degouy, relayée depuis 2003 par leur fils Matthias et son épouse Caroline pour pérenniser cette maison de charme avec un seul objectif : vous rendre heureux dans une bulle hors du temps.

« Nous soignons chaque détail pour rendre
votre séjour chez nous inoubliable »

NOTRE TABLE, NOTRE CONCEPT



Des matières premières de qualité pour une cuisine juste. Du potager aux producteurs locaux, il n'y a qu'un pas et c'est celui que nous avons franchi. Le circuit court est notre credo. Notre chef Benoît Parmentier propose une cuisine franche et généreuse. Chez nous, pas de carte mais un menu différent chaque jour composé de nos récoltes et de nos arrivages.

En salle, Caroline et Matthias vous accompagnent pour un moment suspendu dans la salle panoramique. « *Loin de tout, mais près de vous* », notre service est chaleureux et sincère.

Caroline propose une carte des vins biologiques avec une sélection de vignerons respectueux de l'environnement.



LE JARDIN EN PERMACULTURE ET LE MIEL DE MONTAGNE

Le projet est né en 2016, l'objectif étant de vous offrir le circuit le plus court pour la partie végétale de nos menus et de retrouver l'origine de notre maison : l'agriculture. Vous pourrez voir pousser nos légumes depuis votre table au fil des saisons et pourquoi pas vous y promener.

Depuis sa création, le jardin grandit avec nous et nous permet aujourd'hui l'auto-suffisance de Mai à Novembre. Notre chef Benoît, également apiculteur, prend soin de nos ruches stratégiquement placées dans le potager.

