





Au cœur de la Normandie, niché dans le ravissant village de Cambremer, le Domaine Le Coq Enchanté est une adresse confidentielle.

Composés de maisons authentiques du pays d'Auge,
d'une roulotte empreinte de poésie, d'une cabane de soins dans les arbres.

Les logements se distinguent par leur confort et leur caractère.

Ce havre de paix, lové dans un jardin et un verger de pommiers d'un hectare, est une merveille pour l'éveil des sens.



UN DOMAINE UNIQUE composé de logements traditionnels, éphémères ou insolites.



UN LIEU DE PARTAGE et d'échanges. Parce que les relations humaines sont centrales au domaine.



avec un jardin et des espaces propices à la détente et au ressourcement.

ORGANISER UN SÉJOUR BIEN-ÊTRE

POUR QUI?

- Les thérapeutes bien-être.
- Les coachs en développement personnel.

Et tous autres professionnels du bien-être qui souhaitent profiter d'un lieu exceptionnel pour organiser un séjour.





NOTRE OFFRE

AUTONOMIE PARTIELLE



Location de La Pommeraie.

Salles d'activités : Espace bien-être (spa, sauna), massage.

Restauration en service traiteur : Proposition culinaire de saison, raisonnée et adaptée à vos besoins.

Notre Chef livre les repas au Domaine et vous êtes autonome sur la réchauffe des plats, la mise en place de la table, le service, le nettoyage et la vaisselle.

Option Service Premium

Service 3h pendant vos repas : mise en place de la table, service et nettoyage.



SOINS



DÉGUSTATION





SPA

YOGA







SÉJOUR DE 2 NUITS MINIMUM, CAPACITÉ D'ACCUEIL MAXIMALE : 13 PERSONNES

LES INFRASTRUCTURES INTÉRIEURES

UN LIEU CONFIDENTIEL, INTIME ET RAFFINÉ

L'Atelier du Coq est un espace modulable pour organiser vos séances de "bien-être", dans le cadre d'une approche globale. Un boudoir de massage est également mis à votre disposition.

PRATIQUE DU YOGA & AUTRES ACTIVITÉS

- L'Atelier du Domaine: Une salle modulable de 38 m² donnant sur une terrasse et un amphithéâtre en herbe.
 (À votre disposition, pour votre confort: Wifi, écran, tableau en ardoise, papeterie, enceinte, un espace tisanerie en libre service).
- Le Boudoir : "coin massages" avec table et accessoires.











LES INFRASTRUCTURES EXTÉRIEURES

DES ESPACES "BIEN-ÊTRE"

Dispersés dans le jardin d'inspiration Feng Shui avec en son cœur le bassin de méditation entouré du verger de pommes, tout inspire au ressourcement...

- Dôme géodésique Un espace concept de 37 m², capacité de 13 personnes.
- Cabane de massage perchée Espace de 10 m² tout équipé perché à 6 m (dans un magnifique frêne).
- Sauna panoramique et Spa nordique en Cèdre rouge
 Eau du Spa chauffée à 38°.

Le dôme géodésique et la cabane de massage sont non-chauffés, leur utilisation dépend des conditions météorologiques.









LES HÉBERGEMENTS

RAFFINEMENT, AUTHENTICITÉ ET HISTOIRE

La Pommeraie offre tout le confort et commodité d'un hébergement de location 5*. La Roulotte peut être idéale pour loger l'encadrant du séjour (de mars à novembre). Service hôtelier tout confort : linge de toilette, peignoirs et produits d'accueil...













LA ROULOTTE

- Authentique roulotte de cirque aménagée.
- Un petit logement insolite avec un lit double.







LES HÉBERGEMENTS



LA POMMERAIE *****

- La maison principale du Domaine.
- 6 suites avec SDB & WC privatifs.
- Cuisine toute équipée avec équipement semi-professionnel.
- Salle de billard aménageable en salle de démonstration.
- "Boudoir" de massage intérieur.
- Terrasse de 130 m² avec pergola de 50 m².
- Espace bien-être avec spa nordique et sauna panoramique.















CAPACITÉ D'ACCUEIL MAXIMALE POUR VOTRE SÉJOUR

En chambres simples : 6 personnes / En chambres partagées : 13 personnes (incluant l'encadrant)

LA CUISINE

L'EXPÉRIENCE CULINAIRE DU DOMAINE





Les inspirations du Chef

- Soupe thaï, lait de coco, gingembre et légumes de saison
- Œuf parfait crème de patates douces pain d'épices
- Salade de légumes rôtis à la vinaigrette de spiruline
- Pancakes vegan à la banane
- Crème chocolat lait d'amande et graines de Chia
- Salade de fruits au quinoa rouge

Découvrez notre cuisine de saison, créative, saine, gourmande, bonne pour la santé et la planète.

NOS ENGAGEMENTS

Nous privilégions les circuits courts, le BIO et le raisonné. La cuisine du Domaine travaille essentiellement des produits AOC et AOP. Tous nos produits sont transformés sur place et "fait maison".

Le jus de pomme, les confitures et les gelées sont créés avec les fruits du verger du Domaine Le Coq Enchanté. Sensibles à l'environnement, nous limitons la consommation de plastique et proposons des alternatives écoresponsables.







LES OFFRES CULINAIRES



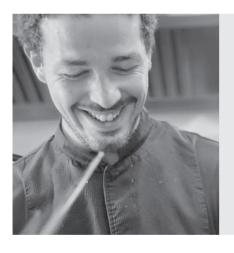




Selon vos goûts et souhaits le Chef propose des repas adaptés : au grés du marché, de ses trouvailles, de la saison... et de son humeur!









NOTRE CHEF

Si la curiosité et la créativité ont été le fil rouge de la vie professionnelle de notre chef Endy, c'est aussi les échanges avec des chefs de renoms, les expériences au sein de lieux d'exception comme La Ferme Saint Siméon, à Honfleur, ou encore le Grand hôtel de Cabourg qui lui ont transmis la passion de la cuisine. Endy revisite les produits du terroir et crée à l'instinct des préparations raffinées, gourmandes, saines et pleines de surprises! Aventurier et curieux, il aime jouer avec les goûts et les textures et s'inspire de ses voyages pour surprendre vos sens et ravir vos papilles

3 OFFRES "TRAITEUR"

DÉCLINÉES SELON LES SAISONS MENU VÉGÉTARIEN OU VEGAN





• Brunch sucré-salé

• Formule Entrée / Plat / Dessert (avec explication du mode de réchauffe)



Collations

VALORISER VOTRE SÉJOUR

Au cœur du Domaine de nombreux espaces de créativité sont à votre disposition pour vos ateliers aromatiques, culinaire, beauté, peinture. Et aux alentours, notre Normandie déborde de découvertes.

À vous de composer !!

CONSTRUIRE VOTRE SÉJOUR

- Au domaine: cuisine, salle détente, coin cheminée, pergola, amphithéâtre en herbe inspirent à la créativité. Possibilité de massages sur les temps de pause, à organiser et réserver en amont.
- Aux alentours : de nombreux chemins pédestres, des jardins remarquables et à moins de 30 km, nos magnifiques et historiques plages normandes.



COMMUNIQUER ET PARTAGER

Nous vous soutenons dans la commercialisation de votre séjour, via notre notre compte Instagram.





LES TARIFS

HÉBERGEMENTS	
Location La Pommeraie *****	890 € HT / jour
Location la Roulotte	130 € HT / jour
 Location de la salle et matériel de Yoga Facturée par tranche de 24h pour le mode « autonomie complète ». 50% offert pour un séjour de 2 nuitées pour le mode « autonomie partielle ». 100% offert pour un séjour de 3 nuitées pour le mode « autonomie partielle ». 	250 € HT/ jour
Taxe de séjour La Pommeraie par pers. et par nuit	1,20€
Taxe de séjour La Roulotte par pers. et par nuit	1,80€
RESTAURATION* en mode traiteur/ livré - Formule tout inclus	65,64 € HT

À TITRE D'EXEMPLE

Forfait Autonomie Partielle par jour

Sur une base de 12 participants Chambre partagée en pension complète avec un Brunch, diner, collation, forfait boisson et taxe de séjour

160 € HT/ participant (176 € TTC)

Avec prise en charge de la pension complète d'un encadrant dans le forfait de chaque participant

SERVICES

^{*}Ces tarifs sont valables pour 8 à 13 personnes.

Pour 7 personnes et moins : "Entrée-plat-dessert" 29 € HT/ pers.

Option brunch non disponible pour 7 personnes et moins.

^{30%} d'acompte sur le montant hébergement seront demandés pour confirmer la réservation.

³ nuits minimum pour les WE Assomption et Pentecôte et 2 nuits minimum pour la location de la Pommeraie.

Réservation soumise à la signature d'un contrat de location et validation des CVG.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Déjà 35 séjours « Bien-être - Santé » depuis notre ouverture en juin 2018!

L'équipe est animée par une volonté toujours plus forte de faire de ce Domaine nature un lieu de ressourcement et de partage.

«Le Domaine du Coq Enchanté est une bulle idéale pour les séjours bien-être. Les chambres sont propices aux beaux rêves, les espaces de pratique bien équipés et accueillants, et le cadre idéal pour la déconnexion. Sans oublier les repas divins concoctés par le Chef Endy; il a su nous émerveiller à chaque repas avec sa cuisine végétarienne savoureuse et inventive. »

Marie-Dominique / Agence Lumina Travel, mai 2021

BIENTÔT VOUS?

Nous serions ravis de pouvoir construire ce projet avec vous et de répondre à toutes vos attentes...

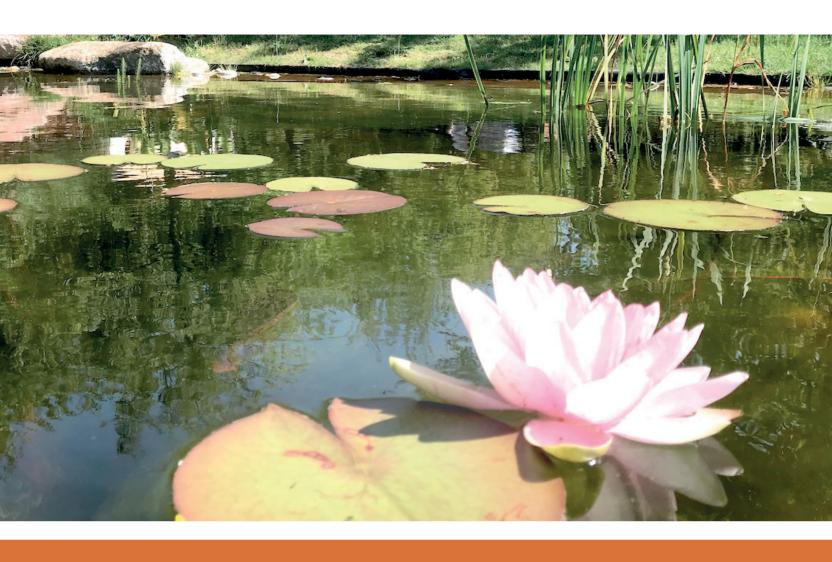




* *

INFORMATIONS & RÉSERVATION reservation@le-coq-enchante.com ou +33 (0)6 45 05 25 49

















15 minutes en voiture de la gare de Lisieux. Trajets en taxis possibles.



