

PROGRAMME PARTENAIRE

2017-2018

SOMMAIRE

Nous sommes en constante recherche de partenaires avec qui nous pourrions donner toujours plus à nos clients. Découvrez notre univers, nos inspirations et comment nous pouvons vous élaborer des offres autour de tous nos corps de métier.

- 1 INTRODUCTION AU PROGRAMME DE PARTENARIAT
- 2 DECOUVREZ LA FOLIE DOUCE
- 3 LA FRUITIÈRE
- 4 LA PETITE CUISINE
- 5 Rock the Top
- 6 LE CLUBBING
- 7 VIP
- 8 PRIVATISATION ET GROUPES
- 9 DEVENEZ PARTENAIRE – ENTRER DANS LE PROGRAMME
- 10 PRESS RELEASE



#FolieDouce

www.lafoliedouce.com

La Folie Douce Meribel - Courchevel



@lafoliedoucebel



@foliedoucemeribel

1 INTRODUCTION

Cette année, nous tenons à assurer une collaboration active, durable et chaleureuse entre votre entreprise et La Folie Douce. Voilà pourquoi, nous sommes heureux de vous envoyer aujourd'hui notre sélection d'offres, afin d'assurer que vos clients n'oublieront jamais votre service et tous les petits extras qui rendent leur séjour avec vous si spécial !

En effet, notre objectif est de travailler avec vous vers une plus grande satisfaction de la clientèle pour accroître la sensibilisation de la loyauté et de la marque.

Surprenez vos clients avec de nouvelles offres afin de rendre leurs vacances uniques et assurez-vous qu'ils reviennent la saison prochaine ...

Pour atteindre cet objectif, nous nous engageons à vous assurer le meilleur service, un spectacle de haute qualité et des plats copieux.

Découvrez le large éventail de possibilités pour vos clients de passer un moment unique avec nous.



2 DECOUVREZ LA FOLIE DOUCE

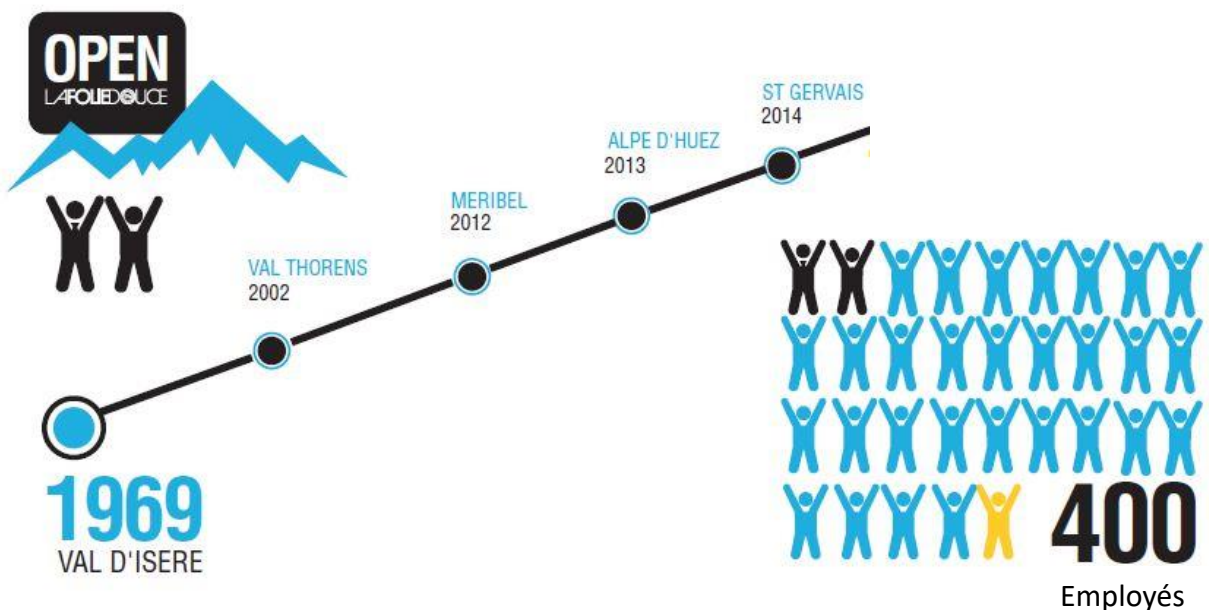
Inviter vos clients de tous ages à experimenter un mélange unique entre une cuisine authentique et un spectacle de haute altitude.

Depuis 4 ans La Folie Douce Méribel-Courchevel est l'un des restaurant d'altitude le plus convoité des 3 Vallées.

La Folie Douce Méribel-Courchevel est devenue en si peu de temps aussi appréciée que ses grandes soeurs.

Découvrez les autres spots FOLIE DOUCE Val d'Isère-Tignes, Val Thorens, St Gervais-Megève et l'Alpe d'Huez*!

Assurez vous que vos clients vivent la dynamique expérience Folie Douce. L'essayer c'est l'adopter.



2 000 000
4 000 000

de clients ont visité la Folie Douce l'année dernière
de clients sont passés par la Folie Douce l'année dernière



* Les offres de ce programme sont valables à La Folie Douce Méribel – Courchevel



3 LA FRUITIERE



LA FRUITIERE

LA FRUITIÈRE OFFRE UNE ATMOSPHERE TRES SPECIALE. CE RESTAURANT NE RESSEMBLE A AUCUN AUTRE. INSPIRE PAR LES ANCIENNES COOPERATIVES LAITIERES DES ALPES IL OFFRIRA A VOS CLIENTS UN CHARME TOUT PARTICULIER POUR UN DEJEUNER TOUTE EN ELEGANCE.

La carte est riche en spécialités locales, invitant les clients à explorer le terroir de notre région. La Fruitière transforme des produits simples en une magnifique expérience gustative.



VOS MENUS A PARTIR DE 20 PERSONNES




Choisissez vos menus:

Merci de noter que le choix des entrées, plats et desserts seront les mêmes pour tout le groupe.

En effet, pour des raisons d'organisation pour la cuisine, nous ne pouvons pas offrir des choix différents pour une même catégorie de plats pour un même groupe.

Nous vous rappelons que pour tous les groupes, la réservation est obligatoire.
+33(0)4 70 00 58 31



DEJEUNER FRUITIERE - Saison 2017-2018

MENU LA SAULIRE 40€ TTC / 36,40€ HT
PLAT - DESSERT

NOIX DE JOUE DE BOEUF en cocotte
ou **CABILLAUD ET SA BRANDADE**, émulsion à l'ail doux et piment d'Espelette
ou **RISOTTO ARBORIO FACON PRIMAVERA**, poêlée de cèpes ▼

ENVOLEE DE MASCARPONE
ou **TARTE AU CITRON MERINGUEE**
ou **RIZ AU LAIT** en verrine, caramel au beurre salé

MENU SAVOYARD 45€ TTC / 41€ HT
ENTREE - PLAT - DESSERT

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE
et **TARTIFLETTE** façon Fruitière
et **TARTE AMANDINE** aux Myrtilles


MENU LA VANOISE 50€ TTC / 45,45€ HT
ENTREE - PLAT - DESSERT

BURRATINA CREMEUSE, **ARTICHAUT AU CITRON CONFIT**, coulis d'herbes
ou **MINISTRONE D'HIVER COMME EN ITALIE**, légumes et fregola
ou **SALADE CESAR**, **NUGGETS DE VOLAILLE JAUNE**, copeaux de parmesan

SUPREME DE VOLAILLE JAUNE DE CHALLANS, Purée de Pommes de Terre Parfumée à la Truffe
ou **CHEESEBURGER DE BŒUF**, Au Beaufort et au Lard Fermier
ou **RISOTTO ARBORIO FACON PRIMAVERA**, poêlé de cèpes ▼
ou **CABILLAUD ET SA BRANDADE**, émulsion à l'ail doux et piment d'Espelette

ENVOLEE DE MASCARPONE
ou **TARTE AU CITRON MERINGUEE**
ou **RIZ AU LAIT** en verrine, caramel au beurre salé

Lieu dit Burgin 73 550 MERIBEL LES ALLUES
Tel +33 (0)4 79 00 58 31
www.lafoliedouce.com/meribel/fr
rp@lafoliedouce-meribel.com



LA FOLIE DOUCE



MENU LE BELVEDERE 60€TTC/54,50€HT
ENTREE - PLAT - FROMAGES – DESSERT

- SARDINES DE RAMON PINA**, beurre d'échiré demi sel, pain aux pommes de terre
ou **SUCETTES DE REBLOCHON**, Bouquet de Salades et chips de Lard Fermier
ou **FOIE GRAS DE CANARD**, compotée de figes, noix de Grenoble et sa brioche

- SALADE CESAR**, nuggets de volaille jaune, copeaux de parmesan, fougasse au romarin
ou **CHEESEBURGER DE BŒUF**, au Beaufort et au Lard Fermier
ou **CABILLAUD ET SA BRANDADE**, émulsion à l'ail doux et piment d'Espelette
ou **RISOTTO ARBORIO FACON PRIMAVERA**, poêlé de cèpes **V**

ASSIETTE FRUITIERE assortiment de 5 Fromages, bouquet de salades et fruits secs

- MOELLEUX AU CHOCOLAT**, Lait Pris au Pain d'Epices
ou **PAIN PERDU ET COMPOTE DE POMME**, Parfumée à la Cannelle
ou **TARTE AMANDINE** aux Myrtilles

Merci de nous faire parvenir votre choix de plats 10 jours au plus tard avant la date du repas.

Un acompte de 30% est demandé à la confirmation de la réservation.

V = végétarien

Lieu dit Burgin 73 550 MERIBEL LES ALLUES
Tel +33 (0)4 79 00 58 31
www.lafoliedouce.com/meribel/fr
rp@lafoliedouce-meribel.com



LA FOLIE DOUCE

**FORFAIT BOISSONS 2017-2018
RESTAURANT LA FRUITIERE****FORFAIT 20€ TTC / 17,40€ HT**

KIR vin blanc de Savoie
MOUTON CADET : vin blanc ou rosé
GAMAY, Philippe Ravier : vin rouge de Savoie
EAUX MINERALES Evian, Badoit
CAFE
Base 1 bouteille de vin et eaux pour 3 personnes

FORFAIT 30 € TTC / 26,10€ HT

KIR vin blanc de Savoie
MOUTON CADET vin blanc, rouge ou rosé
EAUX MINERALES Evian, Badoit
CAFE
Base 1 bouteille de vin et eaux pour 3 personnes

FORFAIT 40€ TTC / 35€ HT

KIR Royal ou COUPE DE CHAMPAGNE Perrier-Jouët
VIN DE SAVOIE, CHIGNIN BERGERON, Philippe Ravier : vin blanc
MOUTON CADET : vin rouge
PROVENCE, LA ROUILLERE GRANDE RESERVE : vin rosé
EAUX MINERALES Evian, Badoit
CAFE
Base 1 bouteille de vin et eaux pour 3 personnes

Les propositions boissons sont basées sur les conditions suivantes : Les vins sont servis à raison de 1 bouteille (tout choix confondu) pour 3 convives Les eaux minérales sont servies à raison de 1 bouteille pour 3 convives Tout dépassement des consommations seront facturés au prix de la carte Confirmation du forfait boissons 10 jours avant le déjeuner.

Lieu-dit Burgin – 73550 MERIBEL LES ALLUES
Tel : +33 (0)4 79 00 58 31
www.lafoliedouce.com/meribel.fr
rp@lafoliedouce-meribel.com



4 La Petite Cuisine

La Petite Cuisine



4 La Petite Cuisine



La Petite Cuisine



Les Entrées Froides		Les Plats Chauds	
Salade Verte	6€	Portion de frites	6€
Entrée du moment	9€	Soupe du jour	12€
Les Entrées Chaudes		Plat du jour	17€
Pizza	9.50€	Spaghetti + sauce au choix	16€
Quiche	9.50€	Gratin savoyard	16€
Feuilleté	9.50€	Lasagne du jour	17€
		Tartiflette	17€
		Poulet à la broche + accompagnement	17€
		Jambon l'os + accompagnement	18€
		Burger du moment	19€
		Pièce du boucher + accompagnement	23€
		Assiette de légumes	16€
Les Boissons Fraiches		Les Garnitures Supplémentaires	
Soda 0.33 l	3.50 €	Légumes du moment	8€
Soda 0.50 l	4.50 €	Polenta	8€
Jus de fruits	4.00 €	Les Fromages	
Monster	6.00 €	Assiette de fromage de pays	9€
Powerade	6.00€		
Evian 0.50 l	4.00 €	Les Snack	
Badoit 0.50 l	4.00 €	Pain	2€
Bière ½	5.00 €	Barres chocolatées	2.50€
Bière 0.40 l	8.00 €	Chips	4€
Les Boissons Chaudes		Les Desserts	
Café	3.00 €	Fruits	2.50€
Chocolat, Thé	4.50 €	Yaourt	4€
Capuccino	5.50 €	Yaourt à boire	6€
Vin chaud	6.00 €	Sélection du pâtissier	8€
Les Vins			
Rouge / Blanc / Rosé			
Verre de vin	6.00 €		
Coupe de champagne	15.00 €		
½ Mouton Cadet	25.00 €		
Mouton Cadet	50.00 €		
La Folie Douce	50.00 €		



La Petite Cuisine

Notre cantine self service, est basée sur une cuisine du terroir riche et copieuse, dans une ambiance montagne et moderne.

Voici une offre spéciale pour vos clients: imprimez les planches de tickets jointes à ce dossier, coupez les, mettez votre tampon au dos et distribuez les.

We came up with a special deal for your clients:
A nice plus to include in their welcome package!



Cut the dotted line with a pair of scissors and bring the coupon below to our cashiers



Photocopy them



Contact us to get the originals and print as many as you need for your guests.

MEAL TICKET / TICKET REPAS

Plat*/Main course*
*Hors pièce du boucher et hors Burger
*No butcher's piece and Burger

9€

Dessert

La Petite Cuisine

Ticket valable pour 1 repas / 1 personne. Offre non cumulable. / Ticket valid for 1 meal/1 person. Offer unavailable with any other discount.

MEAL TICKET / TICKET REPAS

Plat*/Main Course*

Dessert

Boisson/Drink**

15€

La Petite Cuisine

** Hors pièces du boucher et hors Burger
** Boisson fontaine 25cl, eau 50cl, bière 25cl, verre de vin 12cl

*No butcher's piece and Burger
**Soda 25cl, bottle of water 50cl, beer 25cl, glass of wine 12cl



5 ROCK the TOP

The show U love

ROCK THE TOP



Tous les jours à 13h30 et 14h30,
venez assister à notre spectacle unique,
joué à plus de 2000 mètres d'altitude.
Un spectacle créé par La Folie Douce Méribel-Courchevel,
pour la Folie Douce Méribel-Courchevel.

Chanteurs, musiciens, danseurs et performers vont vous transporter et vous faire rêver. Voyagez avec nous autour de différents tableaux racontant tous une histoire atypique. Découvrez des prouesses vocales, techniques et physiques accompagnées de costumes incroyables.

5 ROCK the TOP



6 APRES – SKI



APRES-SKI

TOUS LES JOURS DE 15H à 17H, NOTRE DJ, NOS CHANTEURS ET DANSEURS VONT FAIRE DANSER VOS CLIENTS DANS UN CONTEXTE INCROYABLE FACE A UNE VUE PANORAMIQUE SUR LES MONTAGNES DES 3 VALLEES. UN DANCEFLOOR EN PLEIN AIR OUVERT A TOUS.

Au rythme entraînant des sons mixés par notre dj, le spectacle se transforme en une fête 100% Folie Douce, et ceci tous les jours, quelques soit le temps.

Le contraste entre la fête made in Folie Douce et le paysage magique que nous offrent nos magnifiques montagnes, fera de ce moment, une expérience unique en son genre.



7 VIP

VIP

PROPOSEZ A VOS CLIENTS PRIVILEGIÉS NOTRE TERRASSE VIP QUI PROPOSE UNE ATMOSPHERE DELIRANTE ET UN SERVICE COMPLETEMENT DEJANTE.

Vos clients profiteront d'un service personnalisé, avec toilettes privatives et vue panoramique.

Vos clients pourront profiter du spectacle et du clubbing dans un environnement très spécial. Tout est mis en place pour que leur expérience soit unique et inoubliable.

Contactez Louis qui saura vous guider au mieux dans cette aventure VIP.



Crazy VIP Waiter

Louis

vip@lafoliedouce-meribel.com

+33(0)4 79 00 58 31



7 VIP

DRINKS



Champagnes Bruts

	0,75 L	1,5 L	3 L	6 L	9 L	12 L	15 L
G.H.MUMM	140€	300€	650€	1800€	2500€	3600€	5000€
Perrier-Jouët Grand Brut	160€	360€	750€	2000€			
Perrier-Jouët Belle Epoque	300€	700€	1800€	8000€			
Dom Pérignon Vintage	430€	1350€	4500€	15000€			
Cristal Roederer	450€	1500€	5000€	16000€			

Champagnes Rosés

	0,75 L	1,5 L	3 L
G.H.MUMM Cordon Rouge	160€	340€	
Billecart Salmon	210€	440€	1000€
Perrier-Jouët Belle Epoque	480€	1100€	3500€
Dom Pérignon Vintage	700€	1800€	
Cristal Roederer	800€	2000€	

Champagnes Blancs

	0,75 L	1,5 L	3 L
G.H.MUMM	170€	350€	
Perrier-Jouët	200€	420€	
Ruinart	240€	500€	1200€
Perrier Jouët-Belle Epoque	470€		

Vins Rosés

	0,75 L	1,5 L	3 L	4,5 L	6 L
Château Peyrassol	80€	180€	400€	650€	850€
Château Minuty Rose & Or	100€	230€	500€		1200€
Château Minuty 281	160€	330€	700€		
Château d'Esclans Garrus	250€	550€			

Vins Blancs

	0,75 L	1,5 L	3 L
Chablis Drouhin	80€	180€	400€
Sancerre Jolivet	110€		
Chassagne-Montrachet Aegerter 2009	200€		

Vodkas & Rhums

	0,75 L	1,5 L	3 L
Absolut Elyx	350€	800€	1700€
Grey Goose	400€	950€	2000€
Beluga Gold Line	500€	1200€	
Havana Club 7 anos	400€	1000€	1800€

Gins

	0,70 L
Beefeater 24	400€
Plymouth Navy Strength	430€

Bières

Carlsberg / Skoll / Sol	10€
Carlsberg / Skoll / Sol (12)	100€
Cidre Loïc Raison / Cidre Ecuson Rosé	10€

Softs

Soft	6€
Softs (10)	55€
Monster	9€

Vins Rouges

	0,75 L	1,5 L
BORDEAUX		
Château		
Canon St Michel 2011	90€	
Chapelle d'Aliénor 2014		190€
Cantenac Brown 2009	260€	
Clinet 2008	420€	
BOURGOGNE		
Chassagne-Montrachet 2009	180€	
Clos des Mouches 2012	310€	
Bonnes-Mares 2013	450€	
RHÔNE		
Cornas «Les Ruchets» 2015	450€	

Tequilas

	0,70 L
Aviön	350€
Aviön Expresso	400€
Aviön Reserva	450€

Whiskys & Cognacs

	0,70 L
Ballantine's 17 ans	420€
Chivas Regal 25 ans	600€
Cognac Martell Cordon Bleu	500€



8 PRIVATISATION ET GROUPES

POUR TOUT EVENEMENT SPECIAL LA FOLIE DOUCE S'ADAPTE A VOS ENVIES.

ORGANISER DES JOURNEES POUR VOS GROUPES:

Une journée étudiante avec prix préférentiels sur des repas et des boissons.

Un déjeuner à la Fruitière et après ski au vip pour vos groupes.

PRIVATISER LA FOLIE DOUCE POUR UNE SOIREE EXTRAORDINAIRE.

Un mariage sur les pistes, avec menu personnalisé et feux d'artifices.

Un séminaire original avec repas et soirée jusqu'à 300 personnes ...

Nous nous ferons un plaisir d'organiser pour vous une soirée à votre image.



9 DEVENEZ PARTENAIRE ET RENTRER DANS LE PROGRAMME

A la Folie Douce nous nous efforçons de vous offrir un service de qualité et une valeur sûre pour le bonheur de vos clients. Nous sommes convaincus de l'importance de nos partenariats pour fournir à vos clients le meilleur séjour possible et des souvenirs impérissables qui leur donneront envie de revenir dans notre établissement.

La satisfaction de vos clients est pour nous une priorité. Nous voulons qu'ils se sentent uniques en venant chez nous.

Nous tenons à leur montrer le meilleur de notre gastronomie, de nos spectacles et de nos fêtes afin que nous complétions au mieux le séjour qu'ils auront passer à vos côtés.

Nous restons à votre disposition pour échanger avec vous afin d'organiser au mieux notre partenariat.



Communication Manager

Aude IDIER

rp@lafoliedouce-meribel.com

+33(0)4 79 55 79 93

+33 (0)6 18 96 67 45



10 PRESSE

Telegraph ski and snowboard

TOP MOUNTAIN RESTAURANTS

La Fruitière (lafoliedouce.com), at the mid station of the Saulire Express and part of popular mountain après hangout La Folie Douce, is overseen by chef Franck Mischler, a specialist in Savoyard dishes. For a slightly cheaper option, **L'Alodis** (hotelalodis.com) at the Rhodos gondola mid station serves generous portions from its à la carte menu, and the traditional French cuisine is suitably jazzed up.

Simpler fare is the focus at **Les Cretes**, a no-nonsense restaurant at Cherferie, at the top of the Tougnette lift, its formula of simple food and friendly staff pulls the crowds, so it's one to avoid if you want a quieter atmosphere.



Left: Méribel is in the heart of the extensive Trois Vallées ski area. Below: "Zis one's for ze Bieber fans..." - après at La Folie Douce. Above right: Steep-sided mountains protect Méribel's home runs from the elements

a minimum of two days).

Extra activities

// Explore the backcountry with a mountain guide (guides-courchevel-meribel.com). A one-day group Off-Piste Adventure costs €105 per person and includes safety equipment.
 // The Méribel valley has 33km of cross-country trails in two areas - one in Mottaret, the other in the Altiport area. All trails are free to use.
 // Méribel offers 25km of signposted, maintained winter walking paths. A hiking trail map is available from the tourist office, and a pedestrian lift pass costs €21 a day.

Great days out

Visit telegraph.co.uk/ski to check out three one-day itineraries - one easy, one intermediate, one expert - prepared to help you get the most out of the ski area.



PRESSE

Art et Décoration

Le voyage aux pays des merveilles se prolonge sur les pistes, au Chalet de Pierres et à la Folie Douce à Méribel, avant le retour au royaume.

... L'ascension vers les sommets peut se faire à pieds, en voiture ou à skis, au départ de l'hôtel. À trois mille mètres d'altitude, les Trois Vallées déploient leurs six-cents kilomètres de ruban blanc, bercés par les rayons du soleil. On y profite des plaisirs de la glisse mais aussi de ceux de la fête lors d'une pause bien méritée à la très branchée Folie Douce de Méribel. Ensuite, on recharge nos skis et on descend la piste des Verdons pour accéder directement au Chalet de Pierres. Dans cet authentique restaurant de montagne règne l'atmosphère familiale des Airelles : service d'exception, buffet dédié aux épiqueurs et terrasse ensoleillée face à la Saulire. Des souvenirs plein les papilles, on repart, repu, vers notre palace. Accueil du valet skieur qui s'occupe de notre

matériel, chocolat chaud et l'émerveillement se poursuit au spa situé au sous-sol. Piscine géante, bains à remous, hammam, sauna, grotte à neige... On y profite aussi des soins miraculeux signés par les Suisses Cellcosmet. L'ascension, vers les étoiles cette fois, se poursuit au restaurant de Pierre Gagnaire, couronné de deux étoiles au Guide Michelin. Les produits de qualité brillent dans les assiettes Hermès en écho aux cinq étoiles des Airelles, couronné du statut de Palace et par The Leading Hotels of the World. Blotti dans un grand lit douillet d'une des chambres ou des suites, on s'endort... Un songe d'une nuit ? Non, une réalité qui se vit les yeux grands ouverts dans l'un des plus beaux hôtels de montagne au monde. Unique ! ■

WWW.AIRELLES.FR



PRESSE

La Folie Douce

Méribel - Courchevel

PAPILLES & OREILLES EN FÊTE

Cosy Mountain

AU COEUR DES 3 VALLÉES, DANS UNE POSITION CENTRALE PAR RAPPORT À CE DOMAINE SKIABLE SANS PAREIL, TRÔNE LA FOLIE DOUCE. UN ÉTABLISSEMENT DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE, À LA FÊTE ET À LA MUSIQUE. UN DANCE-FLOOR INCOMPARABLE OÙ L'ON NE COMPTE PAS SUR L'ALCOOL POUR FAIRE MONTER LA TEMPÉRATURE...

Un bar extérieur tout en longueur qui ne vend que bière, champagne et vin rosé... Drôle d'idée. « Et pourtant, c'est vrai, à la Folie Douce, on ne consomme pas d'alcool fort à l'extérieur », confirme Antoine Volland, directeur de la Folie Douce Méribel-Courchevel, avant d'expliquer : « Il faut pouvoir redescendre de chez nous à ski, donc on privilégie la sécurité de nos clients. »

Si l'on ne mise pas que sur l'alcool pour faire monter l'ambiance c'est qu'ici la bonne humeur est distillée par les artistes et les playlists avant-gardistes. Outre ce clubbing de jour qui est la « patte » maison du concept créé par Luc Reversade, la Folie Douce Méribel c'est aussi le Nuvozell et la Fruitière, ce restaurant semi-gastronomique qui culmine à plus de 2000 mètres d'altitude. Chaque jour en saison haute, plus d'une tonne de produits frais sont acheminés, nécessaires à la cuisine voulue par Franck Mischler. Le chef exécutif (Maître cuisinier de France) des « Folie Douce - Fruitière » se sert effectivement chez des producteurs se situant à moins de 200 km de ses fourneaux, pour une cuisine locale et de saison. « Nous proposons des poissons magnifiques en plats du jour et un plateau de fromages qui ferait rougir certains restaurants gastronomiques », souligne le directeur de cette brasserie de haut vol. La dernière tendance, justement, à la Fruitière ? « Les plats à partager ! Nous sommes partis de notre décor assez blanc, nous demandant ce que les gens des fruitières pouvaient bien manger, et nous avons eu envie de T-bone, de poulet entier qu'on découpe à même la table avec une feuille de boucher. » Un peu comme à la maison... mais en mieux !

DES CHIFFRES

À LA FOLIE !

- vendredi 13 Décembre 2013 : l'ouverture !
- 14 h chaque jour : lancement du Cabaret le plus haut du monde, le show avec musiciens, danseurs et chanteurs comme nulle part ailleurs...
- 300 à 400 couverts à la Fruitière lorsque les cieux sont cléments.
- Jusqu'à 700 plateaux au sel, un début...
- 4 mois de fête pour 8 mois de travail de mise en place.
- 2500 m² couverts pour 1000 m² de terrasse
- 20 mètres de long et 4 serveurs pour le bar extérieur.
- 6 à 12 artistes, 2 à 8 agents de sécurité formés à la décontraction contrôlée chère à la maison.
- 30 m² : la surface de la nouvelle boutique Mancis.



Tous les produits de longue conservation sont acheminés en altitude avant la saison, ainsi que le miel de fêta de bière qui est stocké dès le mois d'octobre.



PRESSE

L'Officiel Voyage

La Folie Douce (Méribel)

Pour la deuxième saison, La Folie a brutalement gagné Méribel, après trente ans de succès ininterrompus à Val d'Isère et Val Thorens. Ça tombe bien, dans le coin, la nuit manquait un peu d'entrain, n'étaient les pubs pour British. De l'apéro ou du before, à l'after rythmé.

www.lafoliedouce.com



PRESSE

Marie France



Dance floor sur les pistes de la Folie Douce à Méribel

Après Val-d'Isère et Val Thorens, La Folie Douce installe ses platines et son restaurant au sommet des pistes de Méribel. Ancien moniteur de ski du Vercors, Luc Reversade, reconverti dans la restauration et l'hôtellerie, s'est improvisé animateur de pistes enneigées en créant les premières terrasses dansantes. Désormais dans l'escarcelle du groupe Lov Hotel Collection, La Folie Douce a posé son cabaret à 2000 mètres d'altitude. Lounge, espace VIP, concept-store et kiosque à gaufres, on déchausse vite fait pour se faire remarquer sur le dance-floor en combinaison à paillettes.

PRESSE

Marie Claire

101 ideas



THE THRILLS
I like skiing **Saulire mountain** because it has sun all day long. Or I'll take my dog, Roxy, on hikes around the private airport—the high trees there make for great Instagram photos. But my favorite thing is to stay in and play board games. Trivial Pursuit and Charades are my favorites!

THE FOOD
La Fromagerie serves incredible fondue and raclette, while **Adray-Telebar** has great traditional French fare like veal and gratiné. **La Soucoupe** is on a mountaintop with gorgeous views, and for lunch, **La Fruitière** (above and right) always has a fun crowd.



the
GETAWAY
MÉRIBEL



French It girl, Clarins heiress, and Mugler marketing and communications director Virginie Courtin-Clarins, 31, tells us where to go, what to do, and how to pack for the French Alps



PRESSE

Media Info Groep



Publicatie : Tulp magazine ed Noord- Holland
 Datum : 31 okt 2016 Pagina : 76
 cm2 : 1.271 Advertentiewaarde : € 2.194,00

Regio : Noord-Holland
 Frequentie : 3x per jaar
 Oplage : 45.000



Les 3 Vallées

Sinds de Olympische Spelen van Albertville in 1992 gaat er een kabelbaan vanuit Brides-les-Bains naar het grootste skigebied ter wereld, **LES 3 VALLÉES**. Ruim zeshonderd kilometer pistes (moeilijkheidsgraad groen, blauw, rood en zwart) liggen er keurig geprepareerd voor ons bij. De lift brengt ons naar het luxe Méribel, dat in de middelste van de drie besneeuwde valleien ligt. Alles is met elkaar verbonden zodat je op de ski's of per snowboard naar de andere valleien, waar Courchevel, Les Menuires en Val Thorens liggen, kunt. Je kunt je ook met de helikopter af laten zetten, zowel op een topje van een berg als bij *the place to be* op de piste: **LA FOLIE DOUCE**.

