



SUD-AVEYRON • PARC NATUREL RÉGIONAL DES GRANDS CAUSSES

Le Hameau de Moulès

Groupes adultes — Tarifs 2027

Hébergement, restauration et espaces de réception

Tarifs applicables
au 1^{er} janvier 2027

Découverte du Hameau de Moulès	02	Votre mariage au Hameau de Moulès (gestion libre)	07
L'hébergement — les gîtes	03	Activités et visites en Sud-Aveyron	08
Pension complète et demi-pension	04	Nos tarifs 2027	09
Formule en gestion libre (Mariage, cousinade....)	05-06	Informations utiles et conditions	10

Découverte du Hameau de Moulès

Situé dans le Sud-Aveyron, au cœur du **Parc régional des Grands Causses**, à environ 150 km de Toulouse et 90 km de Montpellier, sur une colline qui domine la vallée de la Sorgues, le **Hameau de Moulès** est un ancien hameau du XIX^e siècle entièrement aménagé en centre de vacances et en gîtes de groupes.

Le centre est composé de plusieurs gîtes indépendants (rénovés en mai 2025) et d'une grande salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes.

Au pied du plateau du Larzac, le Hameau accueille vos événements privés (mariage, regroupement familiale, séjour touristique et sportif, séminaire d'entreprise) dans **un domaine de 8 hectares**.

Le lieu entier est privatisable pour recevoir votre groupe dans un cadre authentique et calme, avec un niveau de confort de grande qualité.



Pour l'organisation de tous vos événements adultes

■ Regroupements familiaux, mariages, cousinades

■ Week-ends associatifs, séminaires et formations

■ Randonneurs pédestres et équestres, cyclotouristes, vététistes

■ Clubs sportifs et fédérations

Les gîtes — 115 couchages



Ces anciennes maisons du Hameau, autrefois habitées de bergers et de paysans, vous accueillent dans un cadre authentique. Toutes les chambres ont été **rénovées en mai 2025** et proposent une literie et des espaces très confortables.

Le Hameau offre **11 gîtes** pour une capacité totale de **115 couchages** en chambres indépendantes. Chaque gîte est composé de plusieurs chambres et d'une salle d'eau (lavabo, douche et WC). La plupart des chambres disposent de lits superposés.

RÉPARTITION DES COUCHAGES

13 chambres × 2 lits	26 places
6 chambres × 3 lits	18 places
4 chambres × 4 lits	16 places
1 chambre × 5 lits	5 places
7 chambres × 6 lits	42 places
1 chambre × 8 lits	8 places
Total	115 places

Pension complète et demi-pension

La restauration est assurée sur place, avec des menus adaptés aux séjours sportifs, aux séminaires associatifs, aux repas de fête et aux événements familiaux **jusqu'à 50 personnes environ**.

01 — LES FORMULES ET LEURS TARIFS

Formule	Adulte	Jeune 3-12 ans
Pension complète — nuit, petit-déjeuner, déjeuner, dîner	71,00 €	55,00 €
Demi-pension — nuit, petit-déjeuner, dîner	64,00 €	46,00 €

Gratuité pour les enfants de 0 à 3 ans. Repas supplémentaire 20 € · Nuit + petit-déjeuner 41 € · Panier-repas 12 € · Petit-déjeuner 10 € · Frais de dossier 40 € · Taxe de séjour 0,70 € à prévoir en supplément. Lits faits à l'arrivée du groupe. Linge de toilette non-fournis.

02 — LE SERVICE ET LES MENUS

Organisation du service

Le petit-déjeuner est servi de 8h00 à 09h15, le déjeuner à 12H30 et le dîner à 19H30. les chambres sont libérées au plus tard à 11h00 le dernier jour.

Les déjeuners et dîners sont servis à table sous forme de **plats collectifs**, sur des créneaux de 1h15 : il ne s'agit pas d'un service à l'assiette. Les repas sont accompagnés de vins (blanc, rouge, rosé).

Le petit déjeuner est présenté sous forme de buffet.

SÉMINAIRES D'ENTREPRISE

Pot d'accueil à l'arrivée pour les groupes en pension complète et demi-pension. Café et thé à disposition dans la salle de travail.

EXEMPLE DE MENU

Petit-déjeuner

Pain frais et pain grillé, céréales, yaourts, fruits de saison, café, thé, chocolat, lait froid et chaud, miel et confiture, jus de fruits.

Menu du terroir

Salade au Roquefort, aligot, saucisse du pays, flaune, vin du Languedoc en carafe. Café inclus dans chaque menu.

Menu gourmand supplément 10 €

Salade verte aux filets de truite marinés, aumônières aux pommes et fromage de chèvre, carré de veau de l'Aveyron, gratin dauphinois, sorbet aux fruits rouges, vin Pic Saint-Loup en bouteille.

03 — EN SUPPLÉMENT

Apéritif ou apéritif dînatoire

Ces prestations restent une organisation simple, dans le cadre du fonctionnement du centre, et ne correspondent pas à une prestation de traiteur :

- Mise à disposition sous forme de buffet (sans service)
- Vaisselle de collectivité, sans décoration, nappage ni dressage
- Horaire à définir en amont avec l'équipe, pour l'organisation des espaces

Exemples : **apéritif simple** (pizzas, chips, cacahuètes, kir) ou **apéritif dînatoire** (wraps, feuilletés, muffins, verrines, toasts...), ajustable selon vos souhaits et notre organisation.

Envie de plus d'autonomie ?

La formule en **gestion libre** vous laisse la main sur les repas, les horaires, la décoration et le recours à des prestataires extérieurs, dans le respect des conditions d'accueil du site.

[Formules et tarifs page 05](#)

Formule en gestion libre

Cette formule vous permet de louer **l'exclusivité** du centre et d'organiser votre séjour en **autonomie**. Pour les grands évènements, tel qu'un mariage ou une cousinade, cette formule offre le maximum de flexibilité dans votre organisation.



01 — LES ESPACES MIS À DISPOSITION

La cuisine professionnelle

Piano de cuisson (plaque chauffante, four à gaz, 2 brûleurs, four électrique), lave-vaisselle collectivité, trancheuse à jambon, coin plonge, tables de travail inox, platerie, couteaux et ustensiles professionnels, grand réfrigérateur double porte et congélateur.

Le Salon d'accueil

50 m² en deux parties : un côté bar avec fauteuils, canapés et tables basses (wifi), un côté repas avec tables et chaises. Pour les groupes jusqu'à 24 personnes, il suffit à la gestion de vos repas.

L'Auberge, salle à manger

Grande salle bordée de baies vitrées, 120 places, terrasse de 130 m² et espace barbecue, sanitaires, coin bar et vestiaire.

L'auberge est mise à disposition des groupes de plus de 24 personnes uniquement. Pour les petits groupes le salon d'accueil est adapté à la gestion de vos repas.

La cuisine est attenante au salon d'accueil, et se trouve à 20 mètres de l'Auberge par un chemin extérieur — voir le plan ci-dessus. Vaisselle de type collectivité incluse dans la prestation.

02 — ARRIVÉE, INSTALLATION ET DÉPART

Vendredi à partir de 16h

Remise des clés de la salle de réception et des gîtes. Pour les grands évènements vous disposez de la soirée pour la décoration et l'installation.

Dimanche, 11h au plus tard

Libération des gîtes.

Dimanche, 15h au plus tard

Restitution de la salle de réception.

Parking et déchargement

Grand parking à l'entrée du centre — avec accès direct aux hébergements, à la salle de réception et aux espaces extérieurs.

Formule en gestion libre



03 — HÉBERGEMENT DE VOS INVITÉS

Répartition des chambres

Vous composez vous-même la répartition dans les 11 gîtes, en accord avec le directeur d'établissement.

Draps et linge

Drap housse, taie d'oreiller et couverture fournis. Le draps et le linge de toilette ne sont pas fournis.

Forfait location de draps en option - voir les tarifs en page 09.

Ménage

Le ménage des gîtes et de la salle à manger est à votre charge.

Kits fournis à l'arrivée.

Forfait ménage en option - voir les tarifs page 09.

04 — NOS TARIFS EN GESTION LIBRE

NUITÉE SÈCHE

Enfant / adulte, par nuit	31 €
---------------------------	-------------

NUITÉE + CUISINE ET SALLE À MANGER

1 à 24 personnes	1 200 € / nuitée
------------------	-------------------------

25 à 91 personnes	49 € / pers. / nuitée
-------------------	------------------------------

92 personnes et plus	4 500 € / nuitée
----------------------	-------------------------

Frais de dossier 40 € — Taxe de séjour 0,70 €. Ménage des gîtes, de la cuisine et de la salle à manger à votre charge

Un mariage, une grande réunion de famille ?

Pour l'organisation de grands événements, nous vous recommandons de faire appel au **traiteur de votre choix**. Vous gardez la main sur le menu, le service, la décoration et les horaires, et la cuisine professionnelle du Hameau est mise à disposition de votre prestataire.

Organisez votre mariage au Hameau de Moulès — page 07

Votre mariage au Hameau de Moulès



■ Coin bar, sanitaires, vestiaires, grand barbecue

■ Cuisine professionnelle mise à disposition de votre traiteur

■ Grande salle de réception et terrasse de 130m²

■ Grand terrain attenant, parking (environ 50 voitures)

■ Chapiteau possible jusqu'à 200 personnes, à votre charge

■ Vaisselle de collectivité incluse, lieux accessibles PMR

TRAITEURS RECOMMANDÉS EN SUD-AVEYRON

La Ferme du Bousquet

CALMELS-ET-LE-VIALA

Ferme biologique et familiale au cœur du Parc naturel des Grands Causses. Une cuisine du terroir à partir de leurs propres produits et de producteurs locaux, pour mariages, séminaires et repas de fête.

06 37 63 58 12

virginie@lafermedubousquet.fr

Théo Courdy Brasero

SAINT-AFFRIQUE

Une cuisine au feu ouvert, généreuse et conviviale : viandes, poissons et légumes sublimés par la braise. Une expérience culinaire qui fait aussi spectacle, idéale pour marquer les esprits le jour J.

06 41 95 99 72

courdytheo@gmail.com

Combalou Event's

ROQUEFORT-SUR-SOULZON

Une équipe qui se déplace pour vous servir une cuisine fraîche préparée sur place, avec des produits locaux à l'honneur. Habités aux cérémonies et grands événements.

05 65 59 91 70

lecombalou12@orange.fr

Activités et visites en Sud-Aveyron



ACTIVITÉS DE PLEINE NATURE À PROXIMITÉ

Spéléologie

Contact : ladoline@orange.fr

Découverte ou verticale, tous niveaux — association La Doline

Randonnées pédestres

Contact : sudaveyronsportnature@gmail.com

Sur les paysages du Causse, demi-journée ou journée

École d'équitation

Contact : ecuriequalina@gmail.com

Écurie Qualina, à 100 m du Hameau — Céline Schwenk

Parcours accro-roc des Infruts

Contact : ladoline@orange.fr

À 15 km — tyroliennes, ponts de singe, via ferratas

Randonnée VTT

Contact : saintaff.bikeshop@gmail.com

Au départ du centre, avec Jordan, brevet d'État VTT

Roc et Canyon, Millau

roc-et-canyon.com

Sport nature pour toute la famille : canoë, saut à l'élastique et saut pendulaire, via ferrata, canyoning, spéléologie, escalade, paddle, paintball, VTT et e-bike

VISITES EN SUD-AVEYRON

Sites templiers et hospitaliers du Larzac — fort de Saint-Jean d'Alcas (20 km), La Couvertoirade (30 km), remparts de La Cavalerie (20 km), commanderie de Sainte-Eulalie de Cernon (25 km), tour du Viala du Pas de Jaux (25 km)

Viaduc de Millau — 40 km

Abbaye de Sylvanès — et son église orthodoxe en bois, haut lieu de la musique sacrée

Église et jardin botanique de Saint-Xist — entre Fondamente et Le Clapier

Caves de Roquefort — Société, Papillon, Maria Grimal (18 km)

Ferme d'Hermilix — élevage de brebis et dégustation d'une tartine de Roquefort (15 km)

Le Sac du Berger — atelier d'artisanat du cuir

Vélo-rail de Sainte-Eulalie de Cernon (25 km) et Micropolis, le monde des insectes (50 km)

Nos tarifs 2027

Pension complète

Par jour et par personne

Adultes	71,00 €
Jeunes de 3 à 12 ans	55,00 €
Enfants de 0 à 3 ans	Gratuit

Petit-déjeuner, déjeuner et dîner, nuit, vin et café compris pour les adultes, draps fournis et lits faits à l'arrivée, mise à disposition d'une salle d'activité.

Demi-pension

Par jour et par personne

Adultes	64,00 €
Jeunes de 3 à 12 ans	46,00 €
Enfants de 0 à 3 ans	Gratuit

Deux repas, vin et café compris pour les adultes, draps fournis et lits faits à l'arrivée, mise à disposition de l'accueil.

Prestations complémentaires

Repas supplémentaire	20 €
Nuit + petit-déjeuner	41 €
Panier-repas	12 €
Menu gourmand (supplément)	10 €
Petit-déjeuner	10 €

Gestion libre — nuitée sèche

Hébergement seul, par nuit et par personne

Adulte	31 €
Enfant	31 €

Nuitée + cuisine et salle à manger

Minimum, 1 à 24 personnes	1 200 €
De 25 à 91 personnes	49 € / pers.
Maximum, 92 personnes et plus	4 500 €

Location sans hébergement

Mariage, séminaire, journée d'étude

Salle à manger + cuisine, 14h → 13h le lendemain	875 €
Salle de réunion, par jour	150 €

Options ménage et linge (gestion libre)

Forfait ménage gîtes — 20 à 40 pers.	125 €
41 à 70 pers.	250 €
71 à 100 pers.	375 €
101 à 130 pers.	500 €
Ménage cuisine et salle à manger	350 €
Lit fait à l'arrivée, par pers.	9 €
Draps seuls, par pers. (déposé dans les chambres)	4 €

À prévoir en supplément
Quelque soit votre formule

Frais de dossier, cotisation et assurance : 40 € (toutes formules) — Taxe de séjour : 0,70 € par personne et par nuit.

Informations utiles et conditions

SUR PLACE ET À PROXIMITÉ

Brasserie Zygomatik	Bières locales au centre équestre Qualina — Guillaume Knaub, 06 58 54 50 92
La Causse narde	Machine à bière à pression et bière locale — Amandine Augais, 06 70 81 71 25
La Brebis Égarée	Restaurant, sur place, à emporter ou traiteur — 8 av. du Larzac, Fondamente, 09 87 37 80 09
La Ferme du Bousquet	Ferme bio familiale et traiteur — Calmels-et-le-Viala, 06 37 63 58 12
Chef Hervé cuisine le monde	Traiteur à domicile, cuisine locale et bio — 06 22 39 89 08

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ET D'ACCUEIL

Acompte de 35 % à la signature du contrat de réservation.

45 % du montant total un mois avant l'arrivée, solde après le séjour.

Défection d'au moins 10 % de l'effectif prévu : indemnité de 50 % du prix journalier si annoncée 45 jours ou plus avant le séjour, 80 % en deçà. Information obligatoire par mail ou courrier.

Plusieurs groupes peuvent être accueillis simultanément en pension complète et demi-pension.

Les animaux ne sont pas admis, pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Chèque de caution à l'arrivée : 600 € (20-40 pers.), 800 € (40-60 pers.), 1 000 € (plus de 60 pers.), quelle que soit la formule.

Frais de dossier, cotisation et assurance : 40 €, toutes formules.

Règlement possible par bons CAF ou chèques vacances ANCV.

Lieux accessibles PMR, chauffage dans l'ensemble des locaux, parking à l'entrée — véhicules interdits dans le hameau.

Taxe de séjour : 0,70 € par personne et par nuit, à prévoir en supplément.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

Centre de vacances
Le Hameau de Moulès

commercial@club-aladin.fr · 05 65 99 37 75

12540 Fondamente, Aveyron · Tarifs applicables au 1^{er} janvier 2027

