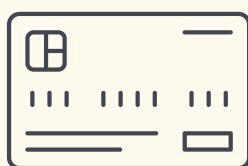




Moyens de Paiement Means of Payment



ORIGINES DE VIANDES ET ALLERGENES DISPONIBLES SUR DEMANDE

MEAT SOURCES AND LIST OF ALLERGIC INGREDIENTS
AVAILABLE UPON REQUEST



FORMULES

CATERING PACKAGES



Petit Déjeuner

En buffet continental sucré et salé servi à L'Events Bar

Sweet and Savoury Continental Breakfast Buffet served at the Events Bar

Adulte : 13 €

6 à 11 ans : 10 €

2 à 5 ans : 7 €



Demi Pension

Petit Déjeuner à L'Events Bar et un repas entrée-plat ou plat-dessert au Restaurant

Breakfast at the Events Bar and a 2 course meal at the Restaurant

Adulte : 38€

6 à 11 ans : 20€

2 à 5 ans : 17€

Réservation préalable obligatoire auprès de la Réception

Reserve in advance at the Reception



Pension Complète

Petit Déjeuner à L'Events Bar, le Déjeuner et le Dîner au Restaurant en entrée-plat ou plat-dessert

Breakfast at the Events Bar, a 2 course Lunch and Dinner at the Restaurant

Adulte : 59€

6 à 11 ans : 30€

2 à 5 ans : 24€

Réservation préalable obligatoire auprès de la Réception

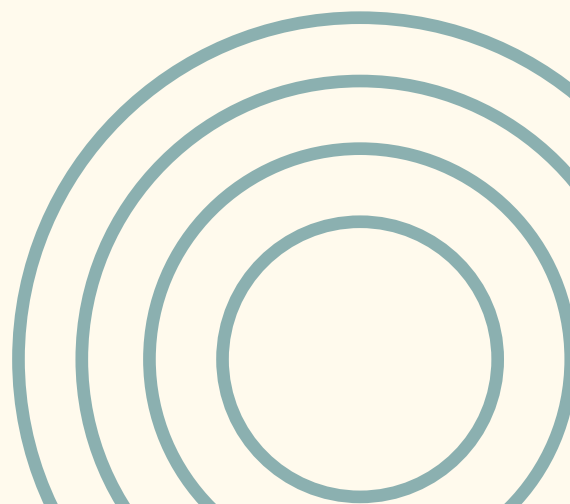
Reserve in advance at the Reception



Resto Piscine

Entrée-plat ou plat-dessert

Starter + Main Course or Main Course + Dessert





BOISSONS

DRINKS

LES EAUX WATER

	33cl	75cl
Vals	2.80€	4.00€
Thonon	2.80€	4.00€

LES SOFTS

Sodas	25cl	50cl
Coca-Cola, Zero, Sprite, Fuzetea, Fanta	3.00€	6.00€
Orangina, Schweppes (Agrumes, Tonic)	3.60€	-
Oasis	3.60€	-
Jus de Fruits <i>Fruit Juice</i>	2.90€	5.80€
Orange ou Citron Pressée <i>Freshly Squeezed Orange or Lemon Juice</i>	4.50€	-
Limonade <i>Lemonade</i>	2.30€	4.60€
Diabolo <i>Lemonade & Squash</i>	2.50€	5.00€
Sirop à l'eau <i>Squash</i>	2.10€	4.20€
Redbull	5.00€	-
Supplément Sirop <i>Add Squash</i>	0.20€	

LES APÉRITIFS

Ricard/Pastis	2cl	2.30€
Martini Blanc/Rouge <i>White/Red Martini</i>	4cl	3.50€
Suze	4cl	3.50€
Porto Blanc/Rouge <i>White/Red Porto</i>	10cl	4.00€
Façon Kir <i>White Wine & Liqueur</i>	10cl	4.00€
Façon Kir Royale <i>Sparkling Wine & Liqueur</i>	10cl	8.00€
Muscat	10cl	4.00€
Punch maison (Rhum Sailor Jerry) <i>Homemade Punch</i>	12cl	4.50€
Alcool & Soda - Spirit & Mixer	2cl	4.00€
	4cl	6.50€

Supplément Sirop *Add Squash* 0.20€

CAFÉS & THÉS COFFEE & TEAS

Café, Décaféiné, Ristretto, Noisette, Allongé <i>Coffee</i>	1.60€
Double café, Double Décaféiné, Grand Crème <i>Double Coffee</i>	3.20€
Cappuccino	4.50€
Verre de lait <i>Glass of Milk</i>	2.00€
Verre de lait au sirop <i>Glass of Milk with Squash</i>	2.20€
Thé Noir Breakfast <i>Breakfast Tea</i>	3.00€
Thé Rooibos Fruits Rouges <i>Red Fruits Rooibos</i>	3.00€
Thé Vert <i>Green Tea</i>	3.00€
Thé Vert à la menthe <i>Mint Green Tea</i>	3.00€
Thé au Citron <i>Lemon Tea</i>	3.00€
Infusion à la Verveine <i>Verbena Herbal Tea</i>	3.00€
Infusion de Tilleul - Menthe <i>Mint and Lime Blossom Herbal Tea</i>	3.00€

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

		25cl	50cl
Jupiler	5.2°	3.00€	5.90€
Leffe	6.6°	4.70€	9.20€
Hoegaarden	4.8°	4.70€	9.20€
Panaché <i>Shandy</i>		3.00€	5.90€
Monaco, Bière - Sirop <i>Beer & Squash</i>		3.20€	6.10€

BIÈRES BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Bud	5°	33cl	5.50€
Corona Sunset	5.9°	33cl	6.50€
Kwak	8.4°	33cl	6.50€
Tripel Karmeliet	8.4°	33cl	6.50€
Kwak Rouge		33cl	6.50€
Leffe 0.0% (sans alcool) <i>Alcohol Free</i>		33cl	4.90€
Jupiler 0.0% (sans alcool) <i>Alcohol Free</i>		25cl	3.50€
Supplément Picon <i>Add Picon</i>			0.80€
Supplément Sirop <i>Add Squash</i>			0.20€

LES DIGESTIFS

Get 27, Get 31	4cl	7.00€
Cognac, Armagnac, Calvados, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Framboise, Poire, Verveine, Coiron, Manzana, Cointreau	4cl	8.00€

Les Rhums Spéciaux <i>Special Rums</i>		
Secha de la Silva <i>(from Guatemala)</i>	4cl	9.00€
Bumbu Original	4cl	9.00€
XO Gouverneur	4cl	10.00€

Les Whiskys & Bourbons <i>Whiskeys & Bourbons</i>		
Jack Daniel Old n°7	4cl	8.00€
Monkey Shoulder	4cl	9.00€
Balvenie 12 ans, Chivas 12 ans	4cl	10.00€

Les Gins <i>Gins</i>		
Hendrick's	4cl	9.00€
Bellerive	4cl	10.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIN

NOS BLANCS WHITE WINE

	50CL	75CL
 Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Esprit de Noé - <i>Viognier, Chardonnay</i>	-	20,00€
 Domaine de Vigier - IGP Ardèche <i>Chardonnay</i>	15,00€	21,00€
Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Douceurs d'Orélie - Moelleux - <i>Viognier, Sauvignon-Blanc</i>	-	22,00€
Mirati - IGP Méditerranée Blanc Sec	-	24,00€
 Domaine de Bournet - IGP Ardèche Notre Dame des Songe - <i>Chardonnay</i>	-	29,00€

NOS ROSÉS ROSÉ

	75CL	150CL
Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Gris Ardèche - <i>Grenache</i>	20,00€	34,00€
 Domaine de Vigier - IGP Ardèche <i>Grenache</i>	50CL 15,00€	75CL 21,00€
 Mirati - IGP Méditerranée <i>Cinsault, Grenache, Carignan</i>	-	24,00€
 Le Réal - AOP Châteauneuf-du-Pape <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Tibouren</i>	-	35,00€

NOS ROUGES RED WINE

	50CL	75CL
 Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche Esprit de Noé - <i>Syrah</i>	-	20,00€
Cuvée Patriarche - IGP Ardèche <i>Syrah</i>	16,00€	22,00€
 Vieux Truffiers - AOP Côtes du Rhône <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan</i>	-	22,00€
 Domaine de Bournet - IGP Ardèche Notre Dame des Songes - <i>Cabernet, Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	-	27,00€
Château de Lancyre - AOC Pic Saint Loup Pic Saint Loup - Lancyre Coste	-	27,00€
Domaine des Soléiades - AOP Côtes du Rhône Vacqueras - <i>Grenache, Syrah</i>	-	32,00€
Crozes Hermitage - AOP Côtes du Rhône Les Aigrettes - <i>Syrah</i>	-	37,00€

VIN

NOS PÉTILLANTS BUBBLY

	50CL	75CL
Vin Pétillant Brut <i>Sparkling Wine - Brut</i>	-	20,00€
Champagne Piper Heidsieck	-	80,00€

VINS AU VERRE - 12CL WINE BY THE GLASS

BLANC WHITE



Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Esprit de Noé - Viognier Chardonnay

4,00€

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Douceur d'Orélie - Moelleux - Viognier Sauvignon-Blanc

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

ROSÉ

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Gris Ardèche - Grenache

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

ROUGE RED



Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche
Esprit de Noé - Syrah

4,00€

Suggestion du Sommelier

4,50€

COCKTAILS

FAITS MAISON HOMEMADE

LES COCKTAILS SIGNATURE

NEW

Le Yelloh!

9,50€

4cl Gin Hendrick's, Jus de Citron Jaune,
10cl Pétillant, Purée de Passion
4cl Hendrick's Gin, Lemon Juice,
10cl Sparkling Wine, Passionfruit Purée

NEW

Le Summer Ranc

9,50€

4cl Vodka Żubrówka, Purée de Fraise,
Sirop de Framboise, Jus de citron Jaune,
10cl Pétillant.
4cl Żubrówka Vodka, Strawberry Purée,
Raspberry Syrup, Lemon Juice, 10cl Sparkling Wine

Le Pink Lady

9,50€

6cl Gin Hendrick's, Jus de Citron Jaune,
Purée de Framboise, Fruits Rouges
6cl Hendrick's Gin, Lemon Juice,
Raspberry Purée, Fruits of the Forest

Le Zombie

9,50€

4cl Rhum Épicé Sailor Jerry, Jus d'Ananas,
2cl de Crème de Pêche, Jus de Citron Jaune,
Sirop de Grenadine
4cl Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Juice,
2cl Peach Cream, Lemon Juice, Grenadine

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Le Spritz

9€

6cl Liqueur d'Orange Amère, Pétillant,
Eau Gazeuse, Tranche d'Orange Fraîche
6cl Orange Bitters, Sparkling Wine,
Sparkling Water, Slice of Fresh Orange

Le Daiquiri Mangue

9,50€

6cl Rhum Blanc Havana Club, Jus de Citron Jaune,
Purée de Mangue, Sucre de Canne
6cl Havana Club White Rum, Lemon Juice,
Mango Purée, Sugar Cane Syrup

Le Mojito

9,50€

6cl de Rhum Blanc Havana Club, Menthe Fraîche,
Citron Vert Frais, Eau Gazeuse, Cassonade,
Sucre de Canne
6cl Havana Club White Rum, Fresh Mint,
Fresh Lime, Sparkling Water, Brown Sugar,
Sugar Cane Syrup

Version Fruité - Fruity Version

10€

Passion, Mangue, Fraise ou Framboise
Passionfruit, Mango, Strawberry or Raspberry

Le Hendrick's Tonic

9,50€

6cl Gin Hendrick's, Schweppes Tonic,
Tranche de Citron Jaune
6cl Hendrick's Gin, Schweppes Tonic Water,
Slice of Lemon

Le Cuba Libre

9,50€

6cl Rhum Blanc Havana Club,
Jus de Citron Jaune, Coca-Cola
6cl Havana Club White Rum,
Lemon Juice, Coca-Cola

Le Sex On The Beach

9,50€

6cl Vodka Żubrówka, Jus d'Orange,
Jus de Cranberry, 2cl de Crème de Pêche
6cl Żubrówka Vodka, Orange Juice,
Cranberry Juice, 2cl Peach Cream

LES MOCKTAILS 0% ALCOOL

NOS MOCKTAILS NE SONT PAS FAITS MAISON
OUR MOCKTAILS ARE NOT HOMEMADE

Virgin Mojito

7,50€

Fait Maison - Homemade

Citron, Citron Vert, Menthe, Sucre, Eau Gazeuse
Lemon, Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water

Evening Sun

33cl 6,50€

Papaye, Mangue, Fruit de la Passion,
Ananas, Jus d'Orange
Papaya, Mango, Passionfruit, Pineapple,
Orange Juice

Coconut Island

33cl 6,50€

Lait de Coco, Pulpe de Coco,
Crème, Jus d'Ananas
Coconut Milk, Coconut,
Cream, Pineapple Juice

Surfer's Dream

33cl 6,50€

Fraise, Pêche, Crème, Jus d'Ananas
Strawberry, Peach, Cream, Pineapple Juice

Coral Reef

33cl 6,50€

Kiwi, Banane, Jus d'Orange
Kiwi, Banana, Orange Juice

Blue Lagoon

33cl 6,50€

Fruit de la Passion, Mangue, Crème,
Jus d'Ananas
Passionfruit, Mango, Cream,
Pineapple Juice

À PARTAGER

SHARING PLATES



Hummus
Hummus

5 €



Tapenade
Tapenade

5 €



Pinsa Provençale
Pinsa Provençale

6 €

Friture de Joëls
Whitebait

8 €

MENU Infants

Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years



KIDS' MENU

12 €

Sirop compris
Squash included

Steak Haché Frais, Fricandelle* ou Poisson Pané
Fresh Minced Steak, Fricandelle or Fish Fingers

servi avec | served with

Frites, Pâtes ou Ratatouille
Chips, Pasta or Ratatouille

1 Boule de Glace au choix
1 Scoop of Ice Cream



* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board

ENTRÉES

STARTERS

Carpaccio Napolitain



16 €

Fines Tranches de Bœuf Cru, Copeaux de Parmesan, Croutons, Roquette, Tomates, Pesto, Câprons
Fine Slices of Raw Beef, Parmesan Shavings, Croutons, Rocket, Tomato, Pesto, Capers



Mozzarella Buffala AOP



17 €

Multi Tomates, Croutons, Huile de Basilic
AOP Buffalo Mozzarella, Tomato, Croutons, Basil Oil

Pokebowl

Thon - Tuna

Poulet - Chicken



Végé - Veggie

Riz, Lentilles, Fèves, Avocat, Concombre, Tomates, Mangue, Fruits de Saison

Rice, Lentils, Broad Beans, Avocado, Cucumber, Tomato, Mango, Seasonal Fruits

+3 €

18 €

+3 €

18 €



14 €

Tartare de Saumon Thaï

+3 €

18,50 €

Dés de Saumon Cru, Graines de Sésames, Sauce Soja, Huile de Sésame, Choux Frisé Frit, Basilic Thaï, Sauce Teriyaki

Raw Salmon Cubes, Sesame Seeds, Soy Sauce, Sesame Oil, Fried Savoy Cabbage, Thaï Basil, Teriyaki Sauce



Charcuterie du Terroir Ardéchois *

+3 €

18,50 €

Jambon Cru, Rosette, Caillette, Terrine de Châtaigne, Jambonnette, Saucisse Sèche, Fromage de Tête

Cured ham, Rosette Salami, Caillette, Chestnut Terrine, Jambonneau Ham, Dried Sausage, Fromage de Tête

* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



SALADES

SALADS

César *

Multi Salade, Chunks de Poulet, Copeaux de Parmesan, Œuf Mollet, Croutons, Tomates Cerises, Sauce César, Anchois

Lettuce, Breaded Chicken Chunks, Bacon, Parmesan Shavings, Soft Boiled Egg, Croutons, Cherry Tomatoes, Caesar Dressing, Anchovies

 Petite 14,50 €
Grande 17,50 €

Ranc *

Salade Mixte, Caillette, Lardons, Cerneaux de Noix, Pomme Granny, Chèvre Frit, Tomates Cerises, Oignons Frits

Mixed Salad, Caillette, Walnuts, Granny Smith Apple, Fried Goat's Cheese, Cherry Tomatoes, Fried Onions, Bacon bits

 Petite 15 €
Grande 18 €

Gourmande

Salade Multi, Gesiers Confits, Magret de Canard Fumé, Haricots Verts, Croutons, Foie Gras Mi-Cuit, Tomates Cerises

Lettuce, Fried Gizzards, Smoked Duck Breast, Green Beans, Croutons, Foie Gras, Cherry Tomatoes

 Petite 17 €
Grande 20 €

Yelloh

Salade Multi, Avocat, Maïs, Tomates, Queues d'Écrevisses, Crevettes, Saumon Fumé, Sauce Blanche

Lettuce, Avocado, Sweetcorn, Tomato, Crayfish, smoked Salmon, Prawns, White Dressing

 Petite 17 €
Grande 20 €

Normande *

Salade Multi, Camembert chaud, Tomates, Pomme de Terre, Jambon aux Herbes

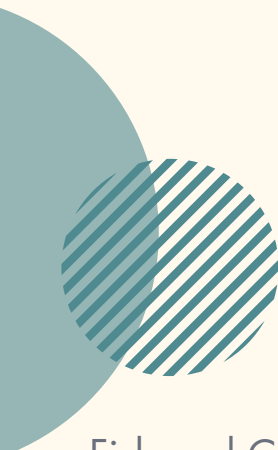
Lettuce, Baked Camembert, Tomato, Potato, Herbed Ham

 +3 € 19 €

* Contient du Porc
Contains Pork

 Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board





POISSONS

FISH

Fish and Chips

Filet de Cabillaud Pané, Sauce Tartare, Frites, Salade
Beaded Cod Fillet, Tartare Sauce, Chips, Salad



17,50 €

Thon Mi-Cuit aux Sésames

Avec Nouilles Sautées et Légumes

Lightly Cooked Sesame Tuna, served with Sauteed Noodles and Vegetables



+5 €

23,50 €

Cabillaud de la Mer

Pavé de Cabillaud, Moules, Soupe de Poissons, Pommes de Terre, Croutons, Pâtes Macaroni, Aioli

Cod steak, Mussels, Fish Soup, Potato, Croutons, Macaroni, Garlic Mayo



+5 €

26 €

PÂTES

PASTA



Ravioles Paysanne *

Chèvre, Lardons, Crème

Goat's Cheese, Bacon Bits, Cream



17,50 €

Pappardelle



Pesto, Pignons de Pin

Pesto, Pinenuts



16 €



Gorgonzola, Cerneaux de Noix

Gorgonzola, Walnuts



18 €

Trois Saumons

Three Salmons



+3 €

21 €



Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



VIANDES

MEAT

Confit de Canard, Sauce Abricot Rôti

Duck Confit, Roasted Apricot sauce



18,50 €

Burger du Chef

Potato Bun, Smashed Burger, Cheddar Fumé, Oignons Confits, Crispy Bacon, Tomato, Roquette, Cornichons, Sauce Manhattan

Potato Bun, Smashed Burger, Smoked Cheddar, Caramelized Onion, Crispy Bacon, Tomato, Rocket, Gherkins, Manhattan Sauce



19 €

Tartare de bœuf à l'Italienne

Italian-Style Steak Tartare



19 €

Plume de Porc Iberico Mariné *

Marinated Iberian Pork Pluma



+5 €

22 €

Delice d'Agneau Snacké, Pesto Roquette Pistache

Grilled Lamb, Rocket and Pistachio Pesto



+5 €

24 €

Faux Filet Grillé

Sirloin Steak



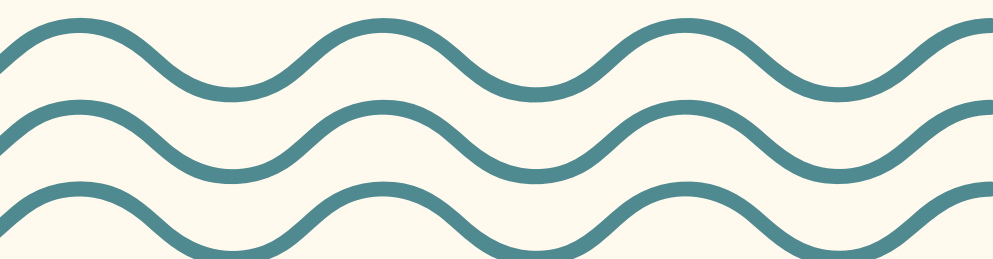
+5 €

26 €

Supplément Sauce

Sauce

1,50 €



* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board

PIZZA

BASE TOMATE | TOMATO SAUCE



Margarita

Tomate, Mozzarella, Huile de Basilic

Tomato sauce, Mozzarella, Basil Oil



10,50 €

Royale *

Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon aux Herbes

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Herbed Ham



13 €

Catalane *

Tomate, Mozzarella, Spinata, Merguez, Oignons, Poivrons, Œuf

Tomato Sauce, Mozzarella, Spinata, Merguez Sausage, Onion, Peppers, Egg



14 €



Cévenole

Tomate, Mozzarella, Chèvre, Cérneaux de Noix, Miel

Tomato Sauce, Mozzarella, Goat's Cheese, Walnuts, Honey



14,50 €



Vivaldi

Tomate, Mozzarella, Marinade d'Aubergines, d'Artichauts, de Courgettes et de Poivrons

Tomato Sauce, Mozzarella, Marinated Aubergines, Artichokes, Courgettes and Peppers



15 €

Ardéchoise *

Tomate, Mozzarella, Caillette, Goudoulet, Pomme de Terre, Chèvre

Tomato Sauce, Mozzarella, Caillette, Goudoulet Cheese, Potato, Goat's Cheese



16 €

* Contient du Porc
Contains Pork



Disponible en Demi Pension ou Pension Complète
Available in Half Board or Full Board



PIZZA

BASE CRÈME | CREAM SAUCE

Carbonara *



14,50 €

Crème, Mozzarella, Guanciale, Oignons, Œuf

Cream, Mozzarella, Bacon bits, Onion, Egg

Ch'ti *



15,50 €

Crème, Mozzarella, Maroilles, Guanciale, Oignons, Pomme de Terre

Cream, Mozzarella, Maroilles Cheese, Bacon Bits, Onion, Potato

Chef



15,50 €

Crème, Mozzarella, Emincé de Poulet, Camembert, Cerneaux de Noix, Miel, Oignons

Cream, Mozzarella, Sliced Chicken, Camembert, Walnuts, Honey, Onion

Bianca *



16 €

Crème, Mozzarella, Artichauts Marinés, Burrata, Mortadelle, Roquette, Pesto

Cream, Mozzarella, Marinated Artichokes, Burrata, Mortadelle Sausage, Rocket, Pesto



Fromagère



16 €

Crème, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Goudoulet

Cream, Mozzarella, Goat's Cheese, Gorgonzola Blue Cheese, Goudoulet Cheese

Norvegienne



17 €

Crème, Mozzarella, Ricotta, Saumon, Citron, Huile d'Aneth, Roquette

Cream, Mozzarella, Ricotta, Salmon, Lemon, Dill Oil, Rocket



DESSERTS

DESSERTS



Faisselle  5,50 €

Panna Cotta, Coulis de Mangue  6,50 €
Pannacotta, Mango Coulis

Mousse au Chocolat  7 €
Chocolate Mousse

Dessert du Moment  7 €
Dessert of the Moment

Assiette de Fromage Ardéchois  +3 € 7,50 €
Plate of Cheeses of the Ardeche

Tiramisu  +3 € 8 €
Tiramisu

Café ou Thé Gourmand  +3 € 8 €
Coffee or Tea with a selection of small Desserts



The poster features a vibrant, stylized illustration of a festival scene. In the background, there are rolling hills in shades of purple and blue, a large yellow sun with a white star, and several yellow stars. A red bird is flying in the sky. In the foreground, there are stylized waves in shades of blue and green, with musical notes floating above them. A large, colorful crescent moon (pink, orange, and red) is positioned behind the festival name. To the right, there is a pink guitar and a white star. The overall color palette is bright and summery, with a mix of purples, blues, greens, yellows, and pinks.

ALUNA

26

27

28

JUIN 2025

18^E ÉDITION
ARDÈCHE
RUOMS

SOPRANO • JULIEN DORÉ • SHAGGY 30TH ANNIVERSARY OF MR. BOOMBASTIC
JEAN-LOUIS AUBERT • TAYC • PIERRE GARNIER
OFENBACH • EDDY DE PRETTO • BEN MAZUÉ
HELENA • KYO • ADÈLE CASTILLON
SYNAPSON • CARBONNE • ZOUFRIS MARACAS
TAÏRO • BROKEN BACK • LÉMAN
EMMA PETERS • YOUSSEF SWATT'S • PUGGY
YUKSEK • SOOM T FT. JSTAR • JOANNE RADAQ
ARABELLA • MALAKA • LA BRIGADE DU KIF
LA CORDE RAIDE • THE BUNDIES

L'été commence là !

WWW.ALUNA-FESTIVAL.FR



cnm Centre national de la musique

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

GORGES DE
L'ARDÈCHE
L'INTERCO



CA
SUD RHÔNE ALPES

sacem
Société des Auteurs,
Compositeurs et
Éditeurs de Musique

CCI ARDÈCHE

hello!
VILLAGE

Info
Concert

LE DAUPHINE

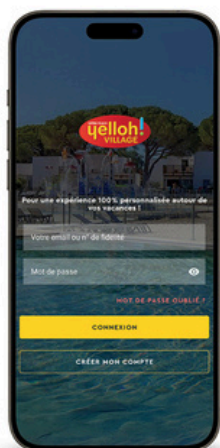
NRJ
HIT MUSIC ONLY !





Bienvenue en vacances !

Welcome to your holiday!



LE PROGRAMME de votre séjour sur votre mobile

Parce que le bonheur est dans chaque détail, découvrez toutes les informations sur votre camping en téléchargeant notre application.

YOUR HOLIDAY PROGRAMME on your mobile

When it comes to happiness, the details make all the difference, so download our app to find all the info you need on your campsites.



Téléchargez l'application mobile
pour en profiter dès maintenant !

Download the mobile app and make the
most of it now!



BÉNÉFICIEZ d'avantages exclusifs

Abonnez-vous à notre programme de fidélité Yelloh! Plus. Cumulez des points pour bénéficier de nuits gratuites** et de sur classements.

BENEFIT from exclusive advantages

Subscribe to our Yelloh! Plus loyalty programme. Collect points to benefit from free** nights and upgrades.



Et si on restait
connectés ?

How about
staying
connected?

NOUS SOMMES LES
**ARTISANS
DU BONHEUR**

