



AUBERGE

OSTAPE

VOTRE ÉVÈNEMENT
À L'AUBERGE OSTAPE

TN | TERRES
de NATURES

VOTRE ÉVÈNEMENT À L'AUBERGE OSTAPE

01 | NOTRE LABEL TERRES DE NATURES

02 | L'AUBERGE OSTAPE ET SA LOCALISATION

03 | HÉBERGEMENT

04 | ESPACE BIEN-ÊTRE

05 | ESPACES ET CAPACITÉS

06 | VOS SÉMINAIRES

07 | LES ÉCURIES

08 | LE RESTAURANT LE LORE TTIPIA

09 | SUGGESTIONS DE MENU

10 | FORFAITS BOISSONS

11 | PRIVATISATION

12 | SOIRÉE DANSANTE





TN | TERRES
de NATURES

Le label Terres de Natures regroupe des domaines viticoles, restaurants gastronomiques, traiteurs, épiceries fines, hôtels et maisons de maître privées, autour d'une ambition claire :

nourrir durablement en respectant la terre et les hommes, et à travers cela dessiner des expériences ressourçantes loin des sentiers battus.

**ÉTABLISSEMENTS DE CHARME DANS UN ÉCRIN NATUREL PRÉSERVÉ,
MAISONS DE VIN, DE GASTRONOMIE OU ENCORE AGRICULTURE VERTICALE,
AU PIED DES VIGNES OU DES ARBRES, LES PIEDS DANS L'EAU OU SOUS LA TABLE,
LE LABEL S'ENGAGE À PRENDRE SOIN DE SES HÔTES AUTANT QUE DE LA TERRE.**



Nouvelle référence de l'art de vivre vertueux, le label Terres de Natures mené par Matthieu Gufflet a sélectionné des lieux singuliers où l'émotion du vivant vibre avec intensité, des lieux d'expressions et d'émotions plurielles qui n'ambitionnent que de renouer avec l'essentiel.

Dépayement, sérénité, se faire plaisir, se sentir bien, se ressourcer en prenant soin de son environnement, pour aujourd'hui, demain et pour les générations futures.

L'AUBERGE OSTAPE ET SA LOCALISATION

Sur les hauteurs de Bidarray, à 35 minutes de Biarritz et Bayonne, notre domaine privé de 45 hectares caché au creux des collines accueille tous types d'évènements.

AVEC SES MAISONS TYPIQUES À FLANC DE COTEAUX, SON HOSPITALITÉ 5 ÉTOILES,
SON AUTHENTICITÉ ET LA VIBRATION D'UNE NATURE À L'INFINI,
L'AUBERGE OSTAPE EST LA SCÈNE SECRÈTE DE VOS PLUS BEAUX SOUVENIRS.



Accès en train

Gare de Bidarray : 3km
8min en voiture

Gare TGV de Biarritz : 34km
35min en voiture



Accès en avion

Aéroport de Biarritz : 38km
40min en voiture

Aéroport de Bordeaux : 220 km
2h30 en voiture





HÉBERGEMENT

Le silence, du vert à l'infini et la toute-puissance de la nature basque. Sur les hauteurs du village de Bidarray, à mi-chemin entre montagne et océan, l'Auberge Ostape offre un site privilégié pour des séjours intimistes au chevet de la nature.

LE DOMAINE OFFRE 21 SUITES ET 5 CHAMBRES, RÉPARTIES DANS 5 MAISONS DE PAYS : L'AUBERGE, LA PALOMBIÈRE, LA TONNE, LE CAYOLAR ET LE HARAS.

AVEC LEUR ARCHITECTURE RÉGIONALE TYPIQUE, MURS BLANCS EN CHAUX, VOIETS SANG DE BŒUF ET TUILES ROUGES, ELLES PONCTUENT L'HORIZON DE COTILLONS COLORÉS.

5 Chambres classique : 2 personnes - 25m²

5 Suites Deluxe : 2 personnes - entre 45 et 55m²

3 Suites Duplex vue parc : 2 personnes - 55m²

5 Suites Duplex vue panoramique : 2 personnes - 75m²

6 Suites vue panoramique : 2 personnes - 70 m²

2 Suites Signature : 2 personnes - 60m²

CAPACITÉ DES 26 HÉBERGEMENTS : 52 PERSONNES.

Parmi ces 26 chambres et suites, 21 peuvent être installées en twins. Selon la taille de votre évènement, quelques lits supplémentaires peuvent être ajoutés (sur demande).

ESPACE BIEN-ÊTRE

Sur les hauteurs de Bidarray, caché dans le cœur du Pays Basque intérieur, notre hôtel Spa de 45 hectares est un lieu inédit de déconnexion. Abrisé d'une nature protectrice qui enveloppe l'intimité, notre espace bien-être se dédie entièrement au lâcher-prise.

IL INVITE À SE RECENTRER SUR L'ESSENTIEL, À SE RECONNECTER À SES SENSATIONS POUR VIVRE L'INSTANT PRÉSENT PLUS INTENSÉMENT.

Notre spa propose :

Sauna
Hammam
Jacuzzi
Cabine de massage
Salle de fitness
Piscine à débordement

Notre piscine à débordement aux formes épousant celles du Mont Baïgura, est la destination de prédilection des moments détente à Ostape.

DANS LE SILENCE DE L'ARRIÈRE-PAYS BASQUE, PLUS QUE LA DOUCEUR DE L'EAU, C'EST LA VUE QUI ÉMEUT AVEC SES COLLINES ENVELOPPANTES ET PÂTURAGES VERT CHLOROPHYLLE.





VOS SÉMINAIRES

L'Auberge Ostape dispose d'une salle de séminaire de 45m² : La Borde

Capacité maximale selon les dispositions :

27 personnes en U - 29 personnes en board - 50 personnes en théâtre - 30 personnes en classe

Nous proposons des forfaits pour vos journées et demi-journées séminaire.

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

110€ PAR PERSONNE

Deux pauses (matinée et après-midi)
Le déjeuner Entrée Plat Dessert Eaux et café
L'espace séminaire avec écran et vidéoprojecteur

FORFAIT DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

95€ PAR PERSONNE

Une pause (matinée ou après-midi à votre choix)
Le déjeuner Entrée Plat Dessert Eaux et café
L'espace séminaire avec écran et vidéoprojecteur

Nous proposons également des forfaits résidentiel et semi-résidentiel selon vos besoins.

FORFAIT RÉSIDENTIEL

À PARTIR DE 458€ PAR PERSONNE

Hébergement single ou twin avec petit-déjeuner
Journée ou demi-journée d'étude
2 Déjeuners avec eaux café/thé
1 Dîner avec eaux café/thé et les vins.

FORFAIT SEMI-RÉSIDENTIEL

À PARTIR DE 384€ PAR PERSONNE

Hébergement single ou twin avec petit-déjeuner
Journée ou demi-journée d'étude
1 Déjeuner avec eaux café/thé
1 Dîner avec eaux café/thé et les vins.





LE RESTAURANT LE LORE TTIPIA

UN DÉCOR AUTHENTIQUE POUR UNE AUBERGE CONTEMPORAINE.

Dans l'ancienne ferme du 17^{ème} siècle habillée de tuiles rouges, vaste terrasse et nature en apothéose, le restaurant gastronomique Lore Ttipia fait feu de tout bois.

Le chef John Argaud s'inspire des plus beaux produits des côtes océaniques, des terres navarraises et des montagnes pyrénéennes pour imaginer une cuisine franche et racée soulignée par la chaleur de la braise. Fumage, cuisson, la flamme lèche, le feu marque, les saveurs se concentrent pour une signature en relief, contrastée et enthousiasmante, aussi vive que la toute puissante nature basque.

GASTRONOMIE ENGAGÉE



MENUS

NOS SUGGESTIONS

Les déjeuners et diners sont inclus dans les forfaits séminaires.
Il est également possible de créer votre évènement à la carte.

APÉRITIF CHAMPAGNE

21€

2 canapés salés

Une coupe de champagne



DÉJEUNER SÉMINAIRE

À PARTIR DE 59€

Amuse-bouche - Entrée - Plat -

Dessert - Mignardise

Eaux - Café - Thé

DINER SÉMINAIRE

À PARTIR DE 69€

Amuse-bouche - Entrée - Plat -

Dessert - Mignardise

Eaux - Café - Thé





BOISSONS

FORFAIT EAU ET SOFT

12€ PAR PERSONNE

Une boisson sans alcool au choix / Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé

FORFAIT VIN

35€ PAR PERSONNE

Suggestion de vin par notre Chef sommelier

Une bouteille de vin classique pour 4 personnes

Une boisson sans alcool au choix / Eau minérale plate & gazeuse / Café & Thé



DROIT DE BOUCHON

Si vous souhaitez apporter votre vin un droit de bouchon est appliqué, à savoir :

VINS

10€ par bouteille de 75cl - 20€ par bouteille de 1.5l

CHAMPAGNE

15€ par bouteille de 75cl - 30€ par bouteille de 1.5l

PRIVATISATION

Selon l'évènement que vous souhaitez organiser et le nombre de personnes, nous pouvons vous proposer de privatiser l'Auberge Ostape *****.
L'hôtel est privatisé à compter de 16h le jour de votre arrivée et jusqu'à 12h le jour de votre départ.

	TARIF PRIVATISATION EN SEMAINE (Dimanche - Jeudi)	TARIF PRIVATISATION EN WEEKEND (Vendredi - Samedi)
MARS - AVRIL OCTOBRE - NOVEMBRE	1 nuit : 5 700€ 2 nuits : 9 500€	1 nuit : 8 000€ 2 nuits : 13 500€
MAI - JUIN - JUILLET - DERNIER WEEK-END D'AOÛT - SEPTEMBRE	1 nuit : 6 500€ 2 nuits : 11 000€	1 nuit : 10 000€ 2 nuits : 17 500€
DU 2 AU 25 AOÛT 2024	2 nuits : 25 500€	2 nuits : 25 500€

Ces tarifs incluent les petits-déjeuners et la salle de séminaire.
Les taxes de séjour à 3.27€ par personne et par jour ne sont pas inclus dans ces tarifs



LES ÉCURIES

Le restaurant de l'hôtel a une capacité maximale de 65 personnes assises, aussi pour les évènements au-delà, nous mettons à votre disposition la salle : "Les Écuries".

Moderne et élégante, cette salle a une capacité maximale de 300 personnes en format cocktail et 200 personnes assises.

Avec un espace extérieur de plein pied, ce lieu est l'espace idéal pour organiser des apéritifs, buffets, diners, galas d'entreprises etc.





SOIRÉE DANSANTE

Les soirées dansantes ne peuvent être proposées qu'aux évènements d'entreprise sous forme de privatisation.

Pour des évènements de moins de 65 personnes, la soirée dansante pourra avoir lieu dans notre restaurant.

Pour les évènements de plus de 65 personnes, la soirée dansante aura lieu dans notre salle de réception Les Écuries.

Les boissons consommées durant la soirée dansante seront facturées au réel. Vous ferez un choix de boissons en amont de l'évènement pour que l'établissement prévoit les bonnes quantités.

Chaque bouteille ouverte durant l'évènement est dûe.

Les espaces pour la soirée dansante sont à disposition jusque 4h du matin.





CONTACT DE L'AUBERGE OSTAPE

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes d'informations, visite ou devis.

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER ET VOUS ACCOMPAGNER
DANS L'ORGANISATION DU PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE.

05 59 37 91 91

contact@ostape.com

www.ostape.com
www.terresdenatures.com



AUBERGE
OSTAPE