

# Massages Bien-être & magnétisme



**Profitez d'un moment unique,  
bien plus qu'un massage, pour prendre soin de vous**



Que ce soit au PATIO ou au COTTAGE, profitez des bienfaits d'un massage dont le premier objectif est de rééquilibrer vos énergies, de prendre soin de votre santé et de recréer du bien-être en vous. Nous avons le plaisir de collaborer avec CHRISTIANE, praticienne et magnétiseuse, qui allie, avec la plus grande bienveillance, le savoir-faire des soins énergétiques et un don personnel lui permettant de ressentir les points défaillants et de les soulager.

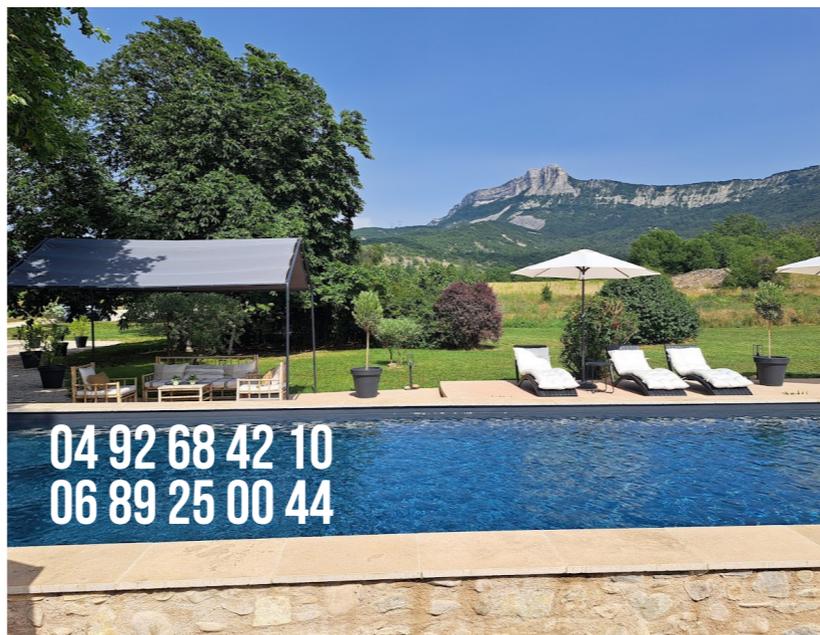
- **Massage Bien-Etre 50 minutes - 85 € / 1 personne**  
Massage corps entier aux huiles embaumantes, avec rééquilibrage énergétique et points précis qui requièrent une plus grande attention.
- **Massage Bien-Etre & Magnétisme 60 minutes - 110 € / 1 personne**  
Massage corps entier de 50 minutes avec 10 minutes supplémentaires pour optimiser les soins et les vertus du magnétisme associés au massage.
- **Soin Ré-Energétique 60 minutes - 110 € / 1 personne**  
Libération des tensions et blocages énergétiques, stimulation du système immunitaire, élimination des émotions négatives, amélioration de la circulation sanguine et détente profonde, le tout par imposition des mains.
- **Massage Bien-Etre 2 x 30 minutes - 120 € / 2 personnes**  
Massage corps entier aux huiles embaumantes, avec rééquilibrage énergétique et points précis qui requièrent une plus grande attention. L'un après l'autre.



Sur réservation à l'accueil, sous réserve de disponibilité.

# Piscine Cottage

Accès piscine / apéritif / diner possibles pour les clients du PATIO dont le séjour est supérieur à 2 jours.



04 92 68 42 10  
06 89 25 00 44



[www.lepatiodesophie-sisteron.com](http://www.lepatiodesophie-sisteron.com)  
[www.lecottagedesophie-sisteron.com](http://www.lecottagedesophie-sisteron.com)

Le Patio  
Le Cottage  
de Sophie



HOTELS 3 \*\*\*  
SISTERON



*Nous vous souhaitons  
un merveilleux séjour*



CENTRE  
VILLE OU  
NATURE  
& PISCINE

VIVEZ UN  
MOMENT  
D'EMOTIONS



# Petit-déjeuner

Servi à table (sucré / salé) = 23 €TTC / adulte  
15 €TTC enfant < 13 ans - Offert enfant < 5 ans

dont Tva 10% = 2.09€



# Boissons, softs & vins

PATIO : en salon ou room service  
COTTAGE : en libre service ou servi à table



# Restauration Cottage

Clients PATIO & COTTAGE = 33 €TTC / pers hors boissons

dont Tva 10% = 3€



## De 8h30 à 10h00 du lundi au dimanche

Circuit court : fruits du marché, produits de fabrication française, oeufs Alpes de Haute Provence.



- Jus de fruit frais, orange ou pamplemousse
- Salade de fruits fraîche, maison & de saison pommes, poires, bananes, fraises, kiwis, ...
- Confitures Alain Milliat fraise, abricot, framboise, figue, miel, pâte à tartiner
- Beurre, lait, yaourt nature au lait entier
- Muesli au chocolat au lait
- Viennoiseries pain au chocolat, croissant, pain au raisin, pain blanc, pain aux céréales
- Thé Dammann Frères, café Nespresso, chocolat Nesquik
- Deux oeufs brouillés ou coque ou au plat
- Jambon blanc et/ou fromage
- Pâtisserie du jour - Fruits secs .



## De 8h30 à 21h00 du lundi au dimanche en saison

Circuit court : vins de Provence, bières locales, produits bio et/ou locaux régionaux.

- Café Nespresso - Thé Dammann Frères / infusions - 2 €
- Schweppes agrumes / mojito - 3 €
- Coca zéro 33 cl - 3 €
- Eau plate / gazeuse 40 cl - 3 € 75 cl - 5 €
- Fuze tea pêche / menthe citron vert 40 cl - 4 €
- Limonade locale de la Durance 33 cl - 4 €
- Bière locale de la Durance 33 cl - Verdon / Buëch / Quintessence 6 €
- Jus de fruits & cidre Alain Milliat
  - Ananas / fraise / tomate / pamplemousse 20 cl - 6 €
  - Gingembre / Yuzu / Citronnade / Tisane glacée 25 cl - 6 €
  - Abricot / pomme / poire 33 cl - 6 €
  - Cidre bio 33 cl - 6 € Raisin Cabernet 33 cl - 7 €
- Vins Château du Roüet - Côtes de Provence 50 cl - 3 coul - 24 €
- Champagne rosé 37,5 cl - 32 € / 75 cl - 42 €



## Plateau apéritif dinatoire Cottage 30 € / 2 pers

- Gâteaux apéritif - 7 € - Tapenade & olives - 9 €

## De 19h00 à 21h00 du lundi au dimanche en saison

Circuit court : légumes du marché, produits bio et/ou locaux régionaux.

- Tomates mozzarella, basilic, poivron, concombre & melon
- Charcuterie (jambon sec, copa, rosette), pâté de campagne
- Tourtons des Hautes-Alpes au chèvre
- Chips à l'ancienne
- Fromage de chèvre, tapenade, confiture de figes, beurre, gressins, pain blanc, pain aux graines
- Fondant au chocolat ou glace.

Panier pique-nique (Cottage) - 16 € / pers

Sandwich charcuterie, sandwich fromage de chèvre, tomates cerise, petit poivron, oeuf dur, compote de fruits, moelleux au chocolat, eau.



Glace magnum 4 €



A réserver dès votre arrivée auprès de l'accueil.

Tout petit-déjeuner commandé mais annulé à la dernière minute est facturable.