



Nouveauté : la montagne accessible à tous



LES CHALETS-HÔTEL DE LA CROIX-FRY OUVRONT UN NOUVEAU CHALET SPÉCIALEMENT DÉDIÉ AUX FAMILLES DE PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE

**Pourquoi se priver de vacances à la montagne quand on aime
les lieux haut de gamme empreints de charme en raison
d'un handicap moteur d'un membre de la famille.**

Nichés au creux du massif des Aravis, dans la petite station de Manigod, Les Chalets-Hôtels de la Croix-Fry sont une bulle de douceur et de confort douillet au cœur des cimes enneigées.

Pour que tous puissent profiter de vacances alliant confort douillet, authenticité et convivialité, les Chalets-Hôtel de la Croix-Fry innovent cette année avec la construction d'un chalet PMR. Baptisé La Fniir, qui signifie fumée en patois savoyard, du fait de sa proximité avec le fumoir du restaurant de l'hôtel, ce chalet de 110 m² décoré dans un style contemporain peut accueillir 4 à 5 personnes.

Pourvu d'un ascenseur très élégant, pratique et discret, il possède trois chambres, dont deux équipées pour les personnes à mobilité réduite, trois salles de bain et trois WC. Chaque chambre est dotée d'un lit double de 160 et d'une télévision.

En plus de toutes les commodités d'un hébergement moderne, cuisine équipée, TV et DVD dans le salon, lave linge, sèche-linge, barbecue, WiFi, le chalet dispose d'une terrasse et est agrémenté d'un hammam et d'un jacuzzi extérieur.

LOCATION À LA SEMAINE TOUTE L'ANNÉE.

- 6 personnes
- Cuisine équipée
- Barbecue
- WiFi, TV, DVD
- Linge de maison
- Lave-linge, Sèche-linge

Tarif : 4 200 € la semaine.

Nichés au coeur du massif des Aravis à Manigod, les chalets-Hôtels de La Croix-Fry invitent à faire une pause détente et gastronomie dans un endroit magique et chaleureux.



Profiter des plaisirs de la montagne, se ressourcer dans les eaux chaudes d'un jacuzzi et apprécier le confort douillet d'une soirée au coin du feu lové dans des peaux de moutons. Côté détente, des soins et massages bien-être au Spa de l'hôtel. Côté gastronomie, des mets raffinés et typiques concoctés à partir de produits du terroir par Éric Guelpa

Les petits plus :

Un panier d'accueil attend les hôtes à leur arrivée, composé de produits du terroir : vin, jus de pomme maison, miel, confiture, reblochon. Chaque matin, des viennoiseries sont également offertes avec la livraison du pain et du journal commandé. Sur demande et en supplément, les convives peuvent profiter des infrastructures et des services hôteliers.



Idéalement situés à 2 km des domaines skiables de La Clusaz-Manigod, les adeptes de ski alpin, ski nordique ou randonnées à raquettes pourront s'adonner à leur sport préféré.

Et pourquoi ne pas privatiser une piste bleue sur le domaine de Manigod, illuminé en soirée pour skier sous les étoiles et vivre un moment étonnant.



Le domaine skiable Manigod - La Clusaz -

Le domaine skiable de La Croix Fry est à seulement 2 km de l'hôtel. C'est une station familiale qui possède une école de ski français ainsi qu'un jardin d'enfants. Le domaine possède une jonction à ski avec le prestigieux domaine de la Clusaz. Depuis l'hôtel, un minibus privé de 9 places mène sur les pistes toutes les 30 minutes. Le Plateau de Beauregard se prête merveilleusement bien à la pratique de la raquette à neige, du ski de fond, de la luge et de la promenade piétons.

Un lieu empreint d'authenticité et de tradition

Les Chalets-Hôtel**** de la Croix Fry allient le charme d'un alpage d'autre-fois au confort d'aujourd'hui. Bois naturels, peaux de mouton, larges cheminées, collection d'objets d'art populaire savoyard... Tout est pensé pour créer une atmosphère raffinée et chaleureuse. L'histoire des Chalets-Hôtel de la Croix Fry est incontestablement une aventure familiale. Isabelle Loubet-Guelpa est la quatrième génération de femme à la tête de ce chalet d'alpage. Dans cette lignée, Isabelle formera un binôme de charme avec sa Maman, Marie-Ange Guelpa-Veyrat jusqu'à son décès en 2009. Eric Guelpa, le grand frère cuisinier de talent, rejoint alors sa sœur et reçoit trois toques au Gault&Millau. Dans chacune de ses recettes, à base de produits du terroir, il revisite les goûts de la Savoie d'autrefois et les saveurs de son enfance.