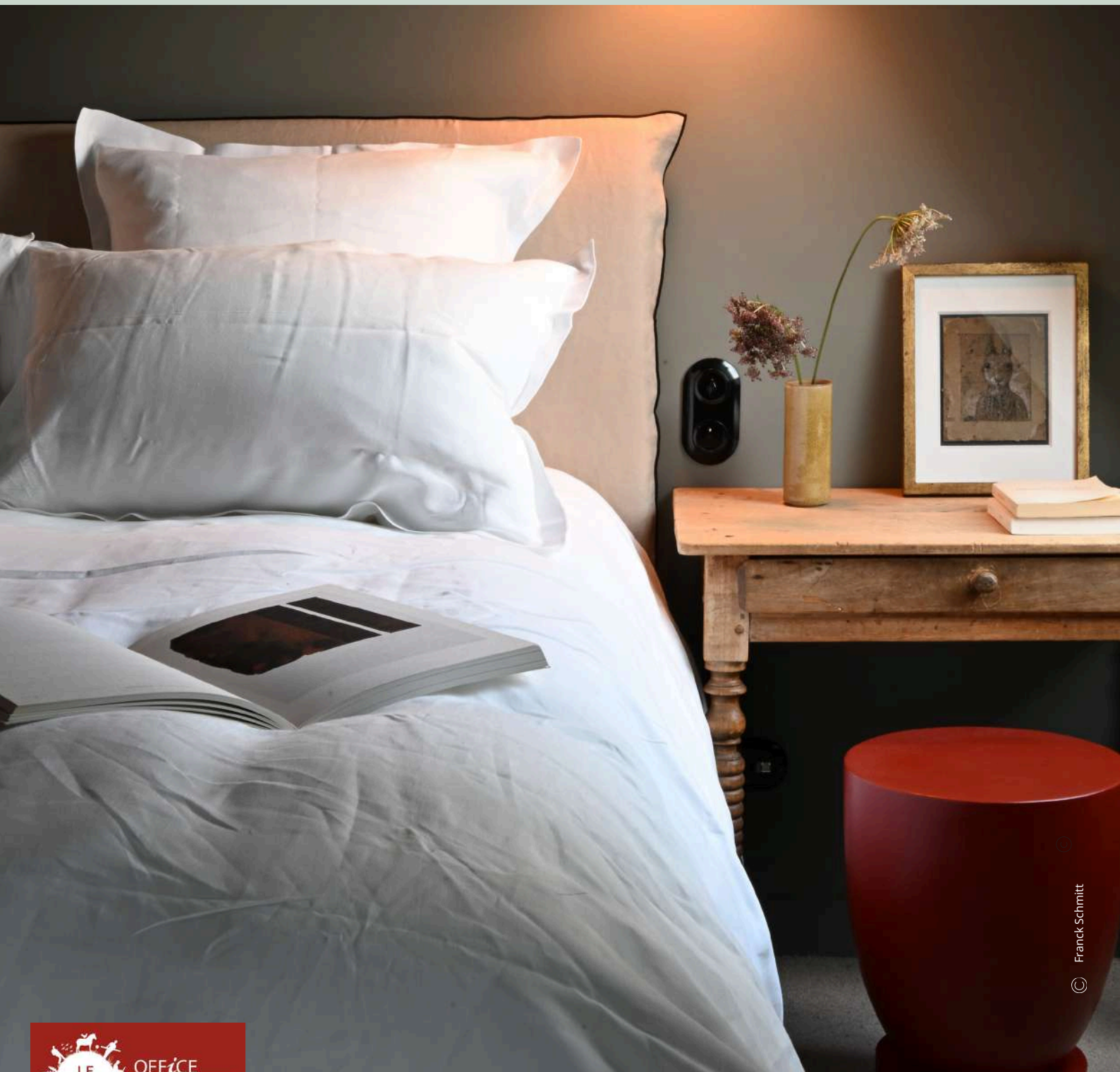


Hôtels



en Pays de Mortagne-au-Perche 2026



© Franck Schmitt

Taxe de séjour et taxe additionnelle départementale

Depuis le 1^{er} janvier 2025, la taxe de séjour est mise en place pour l'ensemble des hébergements touristiques du Pays de Mortagne-au-Perche, complétée d'une taxe additionnelle départementale de 10 % depuis janvier 2026.

TARIFS TAXE DE SÉJOUR - PAYS DE MORTAGNE AU PERCHE

Délibération du Conseil communautaire du Pays de Mortagne au Perche du 25 avril 2024

<div> <p>À PARTIR DU 1ER JANVIER 2025</p> <p>Tarifs plafonnés à 1€ par nuit & par personne</p> </div> <div> <p>À PARTIR DU 1ER JANVIER 2026</p> <p>Taxe additionnelle départementale Montant forfaitaire • 10% de la taxe de séjour collectée</p> </div>	1€	Etablissements classés	<ul style="list-style-type: none"> • 4* Hôtels de tourisme, résidences, meublés de tourisme • 3* Hôtels de tourisme, résidences, meublés de tourisme • 2* Hôtels de tourisme, résidences, meublés de tourisme • 4* et 5* Villages de vacances
	0.50 €	Etablissements classés	<ul style="list-style-type: none"> • 1* Hôtels de tourisme, résidences, meublés de tourisme • 1* 2* et 3* Villages de vacances • Chambres d'hôtes • Auberges collectives
	0.40 €	Etablissements classés	<ul style="list-style-type: none"> • 3* 4* et 5* Terrains de camping et terrains de caravanage • Tout autre terrain d'hébergement de plein air de caractéristiques équivalentes, emplacements dans les aires de camping-cars et des parcs de stationnement touristique par tranche de 24h
	0.20 €	Etablissements classés	<ul style="list-style-type: none"> • 1* et 2* Terrains de camping et terrains de caravanage classés • Tout autre terrain d'hébergement de plein air de caractéristiques équivalentes, emplacements dans les aires de camping-cars et des parcs de stationnement touristique par tranche de 24h
	5% Plafond 1 €	Etablissements non classés	<ul style="list-style-type: none"> • Hébergements sans classement

La taxe de séjour s'applique toute l'année à toute personne majeure hébergée à titre onéreux et non domiciliée sur la commune.

Qui est exonéré ?

- les personnes mineures
- les personnes bénéficiant d'un hébergement d'urgence ou d'un relogement temporaire
- les personnes titulaires d'un contrat de travail saisonnier dans la commune

La taxe de séjour est à régler sur place, auprès de l'hébergeur si la réservation est faite directement auprès de celui ci.

ou

Elle sera directement incluse dans le règlement via les plateformes de réservations (Gîtes de France, Airbnb, Booking, etc..)



La Chapelle-Montligeon (61400)

Le Montligeon - cuisine traditionnelle du terroir

14 rue Principale

02 33 83 8119

info@hotelmontligeon.fr

<https://www.hotelmontligeon.fr/>



@le.montligeon



@le_montligeon



• Hôtel

Le Montligeon est un petit hôtel sympathique et familial, idéal pour accueillir les amoureux, les familles, les groupes, les pèlerins ou pour une étape affaires dans le Perche. Notre Logis dispose de chambres familiales et d'une suite. Vous serez séduit par la tranquillité de ses chambres et par l'accueil chaleureux de Patricia et Olivier Valette. Dès les beaux jours, la terrasse vous accueillera dès le petit déjeuner.

L'hôtel Le Montligeon vous propose 7 chambres, 21 couchages

Chambre double	Chambre simple	Soirée étape (en semaine uniquement)	Chambre familiale	Suite familiale	Petit déjeuner
de 80€ à 105€	de 80€ à 105€	A partir de 98€ (professionnel uniquement)	De 95€ à 125€	De 115€ à 145€	9€50

Ces tarifs sont valables uniquement lors d'une réservation par téléphone ou sur le site internet. L'hôtel est ouvert tous les jours avec un accueil réception à définir à la réservation.

• Restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi			✓	✓	✓	✓	✓
Soir			✓	✓	✓	✓	

La partie hôtel reste ouverte le lundi, le mardi et le dimanche soir sur réservation et pour les groupes. Restaurant ouvert du dimanche soir au mardi uniquement sur réservation et pour les groupes.

Au restaurant le Montligeon, le chef Olivier Valette vous invite à découvrir une cuisine ancrée dans le terroir où foisonnent les spécialités du Perche. Toujours en quête de qualité, il s'approvisionne auprès de producteurs locaux sélectionnés avec soin.

Le restaurant accueille les groupes dans sa salle privatisée pour toutes vos réceptions. Les autocaristes sont les bienvenus. Ils disposent d'un parking à 150 m du restaurant.

Menus :

Le Perche : une balade culinaire à travers notre terroir - A partir de 29.50€

(ou prix à la carte - fromage en supplément).

Le Montligeon : une balade gastronomique - A partir de 40€

(avec 1 entrée, ou prix à la carte - fromage en supplément).

Le Réno-Valdieu : uniquement le midi du mardi au vendredi - A partir de 16€

(ou prix à la carte - entrée, plat et dessert)

La Vilette : menu enfant jusqu'à 12 ans - A partir de 9€

Séminaire gourmand

Organisez votre séminaire dans le Perche dans un environnement adapté à vos besoins avec une salle de réunion de 20 personnes équipée du Wifi, d'un écran et d'un paperboard. Notre équipe vous rencontre et planifie avec vous l'agenda de votre journée avec pauses café et activités récréatives. Pour la pause déjeuner. Le chef vous invitera à découvrir une cuisine ancrée dans le terroir entièrement élaborée à partir de produits frais. Vous pourrez tout à loisir continuer vos discussions professionnelles dans l'intimité de notre salon réservé aux séminaires.



Mortagne-au-Perche (61400)

Le Tribunal - cuisine gastronomique ★★☆☆

4 Place du Palais

02 33 25 04 77

info@hotel-tribunal.fr

<https://www.hotel-tribunal.fr/restaurant/>



@tribunal.mortagne



• Hôtel

Situé dans d'authentiques demeures des XVIème et XVIIIème, notre hôtel ***, classé Logis Elégance, est un ensemble harmonieux de jardins intérieurs fleuris et d'édifices typiques du Perche... Confort et raffinement se marient en harmonie pour le plus grand plaisir et le bien-être de nos clients. A toute heure, vous pourrez descendre pour bouquiner ou boire un verre dans le très agréable salon d'accueil et en été dans notre jardin intérieur fleuri.

Notre hôtel est un Logis 3 cheminées, labélisé Normandie qualité tourisme - destination d'excellence.

Hôtel labellisé « accueil vélo ». Un espace est à votre disposition pour garder vos vélos à l'abrit et recharger vos batteries.

L'Hôtel du Tribunal vous propose 22 chambres

Chambre double	Chambre double confort	Chambre privilège twin	Chambre privilège	Junior suite	Suite duplex
dès 109€	dès 119€	dès 139€	dès 139€	dès 149€	dès 185€

Ces tarifs sont valables uniquement lors d'une réservation par téléphone ou sur le site internet.

Tarif du petit-déjeuner buffet : 18€ par personne
(sur réservation pour les clients ne séjournant pas à l'hôtel)

Petit-déjeuner servi en chambre : 23€ par personne

Forfait Soirée étape à partir de 130€

• Restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Soir	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Ces tarifs sont valables uniquement lors d'une réservation par téléphone ou sur le site internet.

Une cuisine inventive et généreuse.

Au Restaurant du Tribunal, on salive dès la carte ouverte ! Le Perche et la Normandie, avec leurs nombreux producteurs locaux et spécialités culinaires, constituent à plus d'un titre un terroir d'exception... Boudin noir de Mortagne fait maison, viandes normandes, poissons de nos côtes, fruits et légumes de saison sont sublimes par notre Chef Vincent Biset, Maître cuisiner de France. Quant aux desserts, déclinaisons aux fruits et au chocolat se partagent la vedette avec notre incontournable soufflé chaud, revisité à chaque saison.

Notre carte des vins saura vous séduire avec sa large sélection faisant la part belle aux appellations de renom, aux viticulteurs indépendants et aux vins bio... sans oublier la Normandie avec notre cave des cidres AOC du Perche et le séduisant vin IGP du Calvados !

Menu "Délibéré" - 45 €

Le menu « Délibéré » permet de choisir parmi trois plats de la carte pour l'entrée, le plat et le dessert.

Menu "Cour Suprême" - 54 €

Le menu « Cour Suprême » permet de sélectionner une entrée, un plat et un dessert. Vous aurez, à chaque étape, 5 choix parmi la carte.

Menu "Dégustation" - 69 €

Uniquement vendredi soir, samedi soir (jusqu'à 20h30) et dimanche midi (jusqu'à 13h30). Prix par personne, menu identique pour l'ensemble de la table.

Formule Déjeuner "Huis-Clos" - 25€

Formule à déguster le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés), le « Huis-Clos » est un ensemble de suggestions du jour du Chef. Entrée + Plat ou Plat + Dessert. Menu servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Formule Déjeuner "Première Audience" - 33 €

Formule pour le midi, la « Première Audience » vous permet de déguster des mets du menu « Le Délibéré ». Entrée + Plat ou Plat + Dessert. Menu servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Formule Déjeuner "Deuxième Audience" - 39 €

Formule pour le midi, la « Deuxième Audience » vous permet de déguster des mets du menu « Cour Suprême ». Entrée + Plat ou Plat + Dessert. Menu servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Menu "Petit Palais" - 17 €

Menu enfant – Jusqu'à 10 ans

• Séminaires

L'Hôtel-Restaurant du Tribunal reçoit vos collaborateurs pour des sessions de travail créatives, conviviales et gourmandes.

Vous envisagez un séminaire ou une réception en Normandie ? Nous facilitons l'organisation de votre événement (mariage, séminaire, séjour groupe...) en vous proposant la location de notre salle de réunion et/ou de notre salle de restaurant privatisable.

N'hésitez pas à demander votre devis, l'étude de votre demande professionnelle.



Saint Hilaire le Châtel (61400)

L'Hôtel des Prés - cuisine bistronomique

12 route de Pigeon

02 61 79 06 16

contact@hoteldespres.com

<https://www.hoteldespres.com>



@hotellespres



@stephaneatable

FOODING

• Hôtel

Pensé comme une invitation à la campagne, l'Hôtel Restaurant Les Prés se situe idéalement à deux heures de Paris, non loin de Mortagne au Perche, à Saint-Hilaire-le-Châtel dans l'Orne.

Parenthèse enchantée au cœur de la nature, le lieu se compose de 9 chambres et suites, empreintes de calme, beauté et raffinement, invitant chacun à vivre l'hôtel particulier selon ses envies et son rythme.

Chambres et salons s'ouvrent sur un vaste parc arboré d'espèces centenaires, bercé par la rivière de l'Hoëne en contrebas. Jardins et potager côtoient dès les premiers beaux jours, le coin piscine et son pool house, bordés de Cyprès et de grands murs de pierres.

Convié à partager les salons et jardins dans une atmosphère simple et chaleureuse inspirée d'une grande maison de famille, vivante et joyeuse, chaque Guest, vit Les Prés à son rythme. De grandes chambres au 1^{er} ont retrouvé leur espace d'origine et s'ouvrent largement sur le parc majestueux. Dans les combles, chambres & suites créées sur mesure, sont chacune différente et charment par leurs volumes, confort et beauté.

Chambre classique	Suite	Petit déjeuner
dès 130€	dès 190€	A partir de 18€

• Restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Midi							✓
Soir			✓	✓	✓	✓	

- **Restaurant**

La Table est le restaurant de l'hôtel, il est situé à l'arrière de la maison, à l'abri des regards, dans un jardin clos de murs.

La salle est installée sous une verrière, l'ancienne galerie avec colonnade de la maison des Sœurs ; elle est cernée par deux petits pavillons, l'office et le jardin d'hiver qui forment des salles un peu plus intimistes pour petits groupes de convives. La verrière s'ouvre largement sur le jardin clos qui constitue la terrasse du restaurant.

Capacité : 30 couverts

- **Séminaires**

L'Hôtel des prés ouvre ses espaces à vos rendez-vous de travail. Travaillez les pieds dans l'herbe. Devis sur simple demande.

Découvrir...

www.tourisme-mortagne-au-perche.com



© Franck Schmitt



36 Place du Général De Gaulle
61400 Mortagne au Perche
02 33 83 34 37
contact@ot-mortagneauperche.fr
Document non contractuel

