

Maison Aubépine

- [Hébergement et restauration](#)
- [Chambre d'hôte](#)





Coup de coeur

La cuisine de Simon est dans la mouvance du Slow Food : la totalité de nos plats sont fait maison, respectueux des saisons et à partir de produits locaux et biologiques.

La carte des boissons vous fait découvrir les jus, cidres ou cola de l'Avesnois, une sélection de bières des Hauts de France ou Belge et un choix de vins biologiques et pour la plupart en biodynamie.

En plein bocage avesnois, nous vous accueillons dans une ancienne maison de maître rénovée avec soin, alliant le confort moderne et le charme de l'ancien.

Trois chambres d'hôtes spacieuses, labelisées Marque Valeurs Parc, vous y attendent pour un séjour serein et authentique, pour vous évader en famille, en amoureux, entre amis ou pour vos déplacements professionnels.

Une table d'hôtes proposant une cuisine authentique, créative et familiale, un menu en majorité élaboré à partir de produits locaux et bio.

30 €/personne

Au coeur du Parc naturel régional de l'Avesnois, entre le ValJoly, Maroilles et Chimay, notre maison d'hôtes vous accueille toute l'année.

A deux pas de la maison du bocage

A quelques kilomètres de 2 sites de l'écomusée, du MusVerre et de la Belgique

Sur les itinéraires de randonnées et l'Eurovélo 3

Nous suivre
[Aubépine](#)

Contact

Simon Thieffry

Adresse

5 place du Général de Gaulle
59177
Sains-du-Nord
[03.27.66.24.23](tel:03.27.66.24.23)
contact@maison-aubepine.fr
Parc

L'Avesnois, c'est avant tout la nature, préservée et verdoyante, qui mêle prairies bocagères et vastes forêts. Avec ses paysages aux couleurs multiples, dispersés en camaïeu de verts et ses cours d'eau limpides, la "petite Suisse du Nord" vous ouvre ses portes...



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.