







PLAQUETTE COMMERCIALE



SOMMAIRE



1. Salles séminaires ÉQUIPEMENTS, TARIFS, PLAN	<u>PAGE 4-8</u>
LWCII EMENTS, TAKII 5,1 LAT	

2. Pauses déscriptifs, tarifs... page 9

3. Le 1519 Restaurant EQUIPEMENTS, TARIFS, PHOTOS...

4. Menus
DESCRIPTIFS, TARIFS...
PAGE 11-16

5. Les Boissons

DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 17-21

6. Open bar Page 22

7. Animations

DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 23-26

8. Chambres

CATÉGORIES, PHOTOS, ÉQUIPEMENTS...

PAGE 27-30

9. Nous trouver PAGE 31







Nous sommes un hôtel*** et un restaurant au cœur des châteaux de la Loire, entouré de sa faune naturelle et riche.

Notre hôtel est situé à 3 km du Château de Chambord, à 10 km du Château Royal de Blois et à 20 km du Château de Cheverny (Moulinsart dans Tintin). Nous sommes à 15 minutes de la capitale Blois, où se trouve l'autoroute A10 en direction de Paris-Bordeaux et vous pourrez rejoindre Paris en 2 heures.

Notre propriété se compose de deux bâtiments. Le premier est un bâtiment historique datant de 1850 ; vous trouverez ici des salles dédiées à nos clients ainsi que le restaurant, la réception, la bibliothèque, le salon et le bar.

Le deuxième bâtiment, notre Longère, a été construit en 1990 ; Vous y trouverez des chambres donnant sur la piscine et notre jardin.

Nos infrastructures s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement grâce à notre engagement auprès du Label Clef Verte.

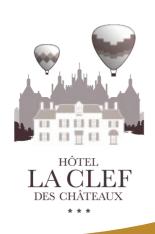
La réception est ouverte 24h/24 et 7j/7. Notre équipe conviviale, serviable et dynamique vous réservera un accueil chaleureux.

Notre hôtel entièrement climatisé dispose de :

- 37 chambres doubles (dont 25 chambres twin)
- 2 chambres familiales
- Une suite
- Un restaurant avec terrasse extérieure
- 2 salles de séminaire
- Piscine extérieure chauffée
- Parking gratuit et sécurisé



Tous les prix indiqués dans ce document incluent la TVA



Salle séminaire

Les caractéristiques de nos salles séminaires

NOM	Superficie	Ecole	Théâtre	Pavé	U	Cocktail	Lumière naturelle
Chambord	60m2	35 Pers.	50 Pers.	20 Pers.	25 Pers.	60 Pers.	oui
Chenonceau	15m2			10 Pers.			oui

Nous proposons des formules pour les "Séminaires résidentiels" et les "Journées d'études".





Equipements

- Télévisions 60"
- Paperboard(sur demande)
- Bloc-notes + stylos
- Wifi gratuit
- Climatisation
- Enceinte_(sur demande)
- Micro avec fil (sur demande)
- Machine à café (en supplément)
- Câble HDMI
- Lumière du jour (3 fenêtres)
- Climatisation
- Multiprise + rallonge

Salle Chambord

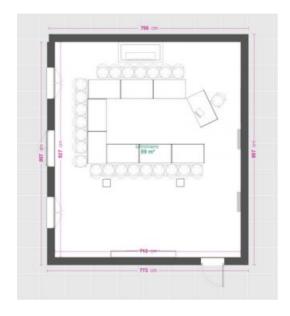
Rez-de-chaussée

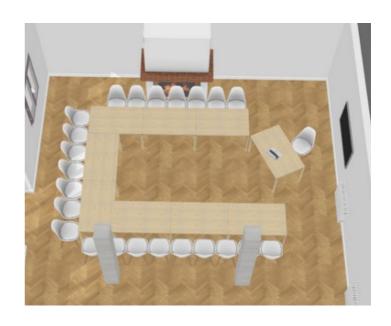
Notre salle de séminaire de 60m2 sera parfaite pour accueillir tous vos participants.

Alliant le chaleureux de l'ancien avec ses poutres apparentes et sa cheminée traditionnelle à foyer ouvert, et le moderne avec son mobilier et sa décoration. Vous apprécierez passer du temps dans cette salle pleine de lumière naturelle et entièrement rénové.

Location salle sèche : 400€

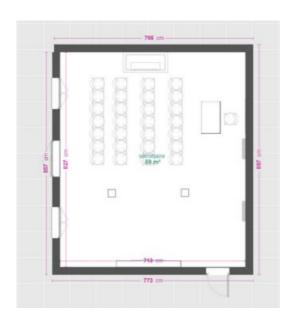
En style U

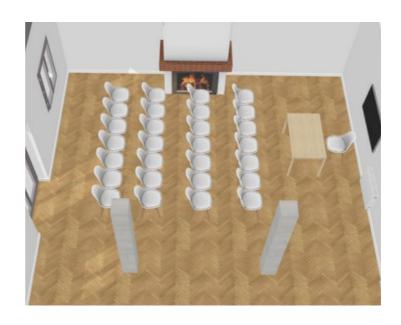




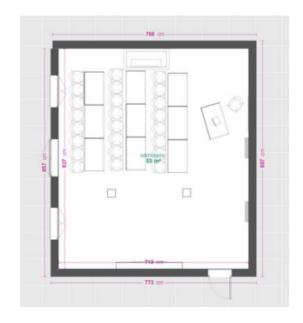


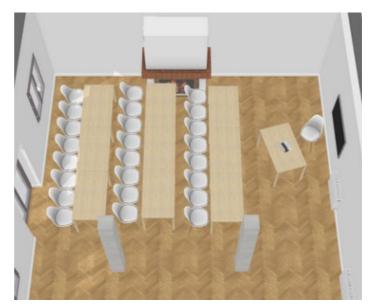
En théâtre





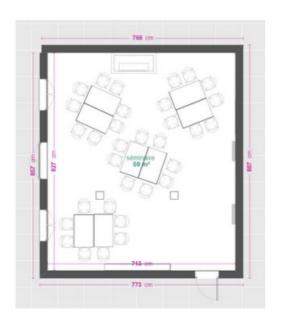
En école

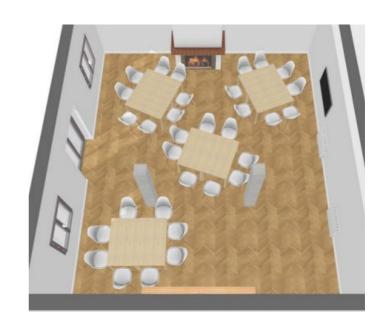




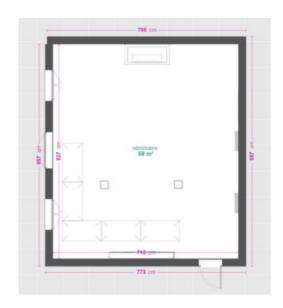


En pavé





Cocktail







Salle Chenonceaux

Equipements

- Télévisions
- Paperboard (sur demande)
- Bloc-notes + stylos
- Wifi gratuit
- Climatisation
- Enceinte (sur demande)
- Micro avec fil (sur demande)
- Machine à café (en supplément)
- Câble HDMI
- Lumière du jour (1 fenêtre)
- Climatisation
- Multiprise + rallonge

ler étage

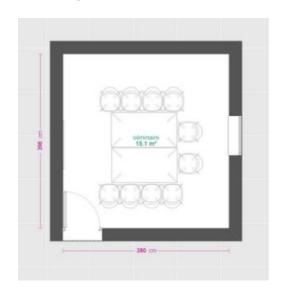
Notre salle de 15m2 est idéal pour les petites réunions ou les souscommissions.

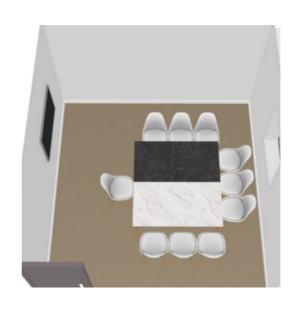
Dotée d'une magnifique fresque du château de Chenonceaux cette salle a été entièrement rénovée.

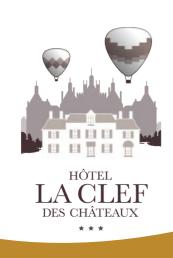
Une fenêtre avec vu sur la piscine et notre jardin.

Location salle sèche : 300€

En pavé







Pauses

Café d'accueil 5.00€ par personne

Viennoiseries, fruits frais, jus de fruits, boissons chaudes

Pause Chocolat 6.00€ par personne

Brownies, cookies pépites de chocolat, marbré au chocolat, boissons chaudes, jus de fruits

Pauses Bonbon 6.00€ par personne

Fraise tagada, M&M's, barbe à papa, schtroumpfs, dragibus, œuf au plat, barres chocolatée, Coca-cola, Orangina, jus de fruits,

Pause healthy croque sel 6.00€ par personne

Radis, tomates cerises, concombres, carottes, sauce tartare, raisins, olives, saumon fumé, poivrons farcis, boissons

Pauses Gourmande 7.00€ par personne

Muffins à la myrtille, crêpes, moelleux au chocolat, cookies, fromage blanc aux divers parfums, jus de fruits, eau Aquachiara

Pauses Régional 8.00€ par personne

Cheverny AOC rouge et blanc, rillette de tours, fromage de chèvre de chez Lemay, tomme de Touraine, rillons de Touraine, pâté de tête persillé au Montlouis, eau Aquachiara

Pause New-york (brunch) 8.00€ par personne

Bacons, œufs brouillés, jambons, pancakes, sirop d'érable, confitures, yaourts, muffins, boissons



Restaurant

Découvrez notre restaurant traditionnel niché au cœur de la Sologne, près de Chambord. Notre chef sublime les saveurs locales dans une cuisine fraîche et de saison. Avec une sélection de vins soigneusement choisie par notre maître d'hôtel, nous vous offrons une expérience chaleureuse et conviviale. Venez vivre l'harmonie parfaite entre authenticité, saveurs et hospitalité.







Menu Chambord

25.00€ TTC par personne service inclus

Entrées

Oeuf pôché à la crème d'échalotes, jeune pousse de betterave ou Toast au chèvre St Maure et miel de la maison Gonny en salade

Plats

Dos de merlu rôti, légumes de saison, écrasé de pomme de terre monté à l'huile d'olive ou Suprême de poulet noir, légumes de saison et écrasé de patates douces

Desserts

Entremet chocolat douceur caramel ou Tartelette tatin aux fruits de saison

Supplément



Assiette aux trois fromages et cerneaux de noix

7.00 € par personne (Olivet Orléanais, St Maure de Touraine, Comté affiné)

Forfait boisson

1/4 de vin + café + eau 7.00€ par personne

Accord met et vin 15.00€ par personne



Menu Cheverny

35.00€ TTC par personne service inclus

Entrées

Tartine Solognote au poisson blanc et St maure de Touraine ou Émincé de poitrine roi rose à la crème de chicon, effeuillées de Comté et croutons aillés

Plats

Filet mignon de porc français sauce Madère, pomme persillées, légumes de saison rôtie

ou

Joue de loup de mer poché au beurre d'estragon, blésotto aux petits légumes

Desserts

Financier pistache et sorbet framboise ou Douceur aux agrumes, déclinaison de fruits exotique

Supplément



Assiette aux trois fromages et cerneaux de noix 7.00 € par personne (Olivet Orléanais, St Maure de Touraine, Comté affiné)

Forfait boisson

1/4 de vin + café + eau 7.00€ par personne

Accord met et vin 15.00€ par personne



Menu Chenonceau

Entrées

45.00€ TTC par personne service inclus

Carpaccio au bœuf de nos régions, sauce basilic, émietté de sablé au parmesan

Tartare de saint jacques à la crème verte mentholée, jeune pousse de roquette

Plats

Suprême de bar, riz vénéré aux agrumes et légumes de saison

Sauté de cerf au vin rouge de Cheverny, poêlée de légumes de saison, fricassée de morilles

Desserts

Entremet trois chocolat, crème sucrée et coulis de fruits rouges

Soufflé glacé au grand marnier, marmelade orange confite

Supplément



Assiette aux trois fromages et cerneaux de noix

7.00 € par personne

(Olivet Orléanais, St Maure de Touraine, Comté affiné)

Forfait boisson

1/4 de vin + café + eau 7.00€ par personne

Accord met et vin

15.00€ par personne



Cocktail Dinatoire

Pour votre événement, notre chef de cuisine vous 55.00€ TTC par personne proposera une sélection de pièces cocktail afin de satisfaire tous vos convives. Cette sélection sera accompagnée d'un assortiment de boissons, comprenant des options avec et sans alcool, élaboré par notre maître d'hôtel.

service inclus

Boissons inclus

Votre Cocktail Dinatoire

10 pièces salées

5 pièces sucrées

Kir vin Blanc 12,5 cl

Kir pétillant 12,5 cl

Bières 1664 25 cl

Verre de vin AOC Cheverny des Vignerons de Mont-Près-Chambord: Rouge / Blanc / Rosé 12,5 cl

Jus de fruit orange ou pomme

Coca-cola

Orangina





Menu des rois

Choix unique pour tous les convives 69.00€ par personne service inclus

Mise en bouche

Crème de Sainte-Maure-de-Touraine, Tomate Confite

Entrées

Carpaccio au bœuf de nos régions, sauce basilic, émietté de sablé au parmesan

Ou

Tartare de St Jacques à la crème verte mentholée, jeune pousse de roquette

Poisson

Filet de bar cuit à l'unilatérale, blésotto aux légumes de saison, tuile ail et parmesan

Ou

Viande

Filet de boeuf rôti jus au romarin, gratin dauphinois et fricassée de morilles

Fromage

Tomme de Touraine, Olivet en croustillant, Nougat au Ste Maure de Touraine

Desserts

Entremet aux trois chocolat, sauce au praliné

Ou

Entremet fruit exotique, marmelade d'orange confite





Menu des Reines

Choix unique pour tous les convives

89.00€ par personne service inclus

Mise en bouche

Crème montée d'avocat au saumon fumé et perle de yuzu

Entrée 1

Terrine de foie gras, compotée de figue au poivre de Penga, pain d'épices

Entrée 2

St Jacques et Gambas en feuilleté et petits légumes sauce au cidre et calvados

Poisson

Suprême de daurade royale Snacké à l'huile de cacahuète, sauce au vouvray, flan de saison

Viande

Magret de canard français sauce Madère, pomme de terre Anna, ficassée de morillées

Fromage

Tomme de Touraine, Olivet en croustillant, Nougat au Ste Maure de Touraine

Dessert

Saint Honoré du chef à la crème de pralin





Boissons

Forfait boisson classique : 1/4 de vin +eau + café

7.00€ TTC par personne

Forfait Apéritif (1 Kir vin blanc 12.5cl ou 1 pression 25cl ou 1 soft 25cl + 4 bouchées)

10.00€ TTC par personne

Nos forfaits cocktails à thèmes

Cocktail Latin (15.00€ TTC par personne)

Boisson avec alcool: Cocktail Spritz ou americano

Boisson sans alcool : Plaisance (cocktail à base de mangue, banane, ananas et

cannelle)

Pièces froides:

- Verrine houmous à la betterave et féta
- Mini-poivrons rouge garnis à la ricotta

Pièces chaudes:

- Croquette au jambon ibérique enrobé de chapelure
- Nacho cheese triangles

Cocktail Terroir (15.00€ TTC par personne)

Boisson avec alcool : Kir pétillant à la liqueur de Chambord ou french wine (cocktail à base de vin de France, concombre et eau tonic)

Boisson sans alcool: Detox (jus de cranberry et eau tonic)

Pièces froides:

- Potimarron en verrine et huile de noisette
- Verrine froide au St Maure de Touraine et tomate confite

Pièces chaudes:

- Assortiment en feuilletés (saucisse, saumon, emmental, tomate-basilic)
- Mini quiche au rillons de Tours



Cocktail Malt et orges (15.00€ TTC par personne)

Boisson avec alcool: Freddy colins à base de bière ou Picon bière

Boisson sans alcool: Tourtel

Pièces froides:

• Mini Bagels toutes saveurs (saumon fumé, tomate parmesans, crème, fromage frais, ciboulette)

• Assortiments de tartelette apéritive brioché

Pièces chaudes:

- Bouchée panée MAC&CHEESE
- Mini burger

Cocktail découverte du monde (15.00€ TTC par personne)

Boisson avec alcool: Mojito ou cuba libre

Boisson sans alcool: Virgin mojito

Pièces froides:

- Verrine de rillette au deux saumon et perle de yuzu
- Toast Houmous de patate douce et canneberges

Pièces chaudes:

- Brick de volaille curry et fromage frais
- Crème montée à l'avocat, saumon fumé et perle de yuzu



Nos bouteilles de vins Rouge 75cl

Cheverny AOC des vignerons de Mont-Près-Chambord Vin rouge délicat et peu tanique avec de fines notes de fruits rouges et de cerises	24.00€
Chêne sacrée AOC des vignerons de Mont-Près-Chambord Un vin tannique issu d'un assemblage entre le Pinot noir et le Gamay, il est vieilli en fût de chêne. Des notes de framboise et de griotte annoncent une bouche aux nuances épicées.	29.00€
AOP Chinon rouge cuvée Médiévale domaine de la Commanderie Son nez est très typé, il est marqué par les fruits rouges, framboise, cassis, groseille, mûre, mais aussi par des notes florales comme la violette et des fragrances épicées. Vous l'apprécierez particulièrement avec des viandes rouges ou du fromage	38.00€
AOP Côtes du Rhône rouge Château courts les Mûts 2019 Un vin avec une robe grenat profond. Son nez délicat est enivrant aux notes de fruits rouges croquants, de gelée de cassis, de framboise qui s'aère ensuite sur des notes de cèdre. Vin très net et équilibré il s'accordera parfaitement avec du chorizo ou encore des viandes rouges ou blanches	44.00€
Château de Chambord- AOC Cheverny rouge Millésime 2022 (BIO) Ce vin se caractérise par une dominante de cerise : au nez, en bouche et en couleur, on est séduit par les saveurs de ce fruit juteux et éclatant.	59.00€

..Conseil.. 1 bouteille est idéale pour 5 personnes



Nos bouteilles de vins Blanc 75cl

Cheverny AOC des vignerons de Mont-Près-Chambord Vin riche, gras et long en bouche restant très expressif.	
Clos de Nozieux AOC des vignerons de Mont-Près-Chambord Vin blanc AOC Cheverny, cuvée 2020, issu d'un assemblage entre le Sauvignon et le Chardonnay. Ce vin offre une belle fraîcheur en bouche avec des arômes citronnés et des notes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion)	27.00€
Cour Cheverny, Domaine du Portail Vin sec avec une belle couleur jaune aux reflets dorés. Vin chamu aux arômes de fleurs jaunes	29.00€
Confidences de Novembre 2018, Vignerons de Mont-Près- Chambord Un bon équilibre entre fruit et sucre, laissant une fin en bouche élégante et puissante avec une belle longueur, typique du cépage Romorantin.	33.00€
AOP Touraine-Chenonceaux, domaine de la Renaudie Ce vin blanc a une longueur en bouche, une richesse et une complexité qui en font un grand vin blanc du Val de Loire	34.00€
Chardonnay Vieilles vignes, AOP Bourgogne Issu du domaine le plus ancien de sa région, fonsé en 1935 par Philippe le Hardi, ce vin de Bourgogne nous offre une belle expréssion du Chardonnay. L'ensemble est frais, nerveux et expressif.	49.00€
Château de Chambord "Romorantin", cuvée 2021 (BIO) Ce vin présente une robe intensément dorée ; au nez, le Romorantin évoque les fruits blancs, comme la pêche ou la poire. C'est un vin très gras en bouche, qui est marqué pour une belle rondeur. Le vin blanc de Chambord, consommé à l'apéritif, accompagne parfaitement la	59.00€

charcuterie. Au cours du repas, le Romorantin en mono-cépage se marie particulièrement bien

avec le poisson au beurre-blanc ou encore avec les viandes blanches.



Nos bouteilles de vins Rosé 75cl

AOC Cheverny, vignerons de Mont-près-Chambord Vin sec, vif et fruité. Bel équilibre entre acidité et sucre, il s'adapte à tous les instants. 24.00€

IGP Pays d'oc Anne de Joyeuse french défilé

Sa couleur rose clair, ses notes de fruits frais et d'agrumes au nez, sa bouche toute en subtilité et en fraîcheur séduira vos papilles tout le long du repas, partenaire idéale pour des tapas, grillades et salades estivales ou encore salade de fruits rouges.

29.00€

Nos bouteilles de vins pétillants 75cl

Fines bulles, domaine de la Renaudie, AOP Touraine
Il se caractérise par une belle fraicheur en bouche, qui rend ce vin très désaltérant

28.00€

Champagne Jacquart

Son Onctueuse, généreuse et crémeuse. Belle vivacité avec des fruits blanc et des notes de zestes de citron

69.00€





Petit-déjeuner

Commencez la journée de manière agréable en profitant de notre copieux petit-déjeuner buffet, servi de 7h à 10h dans la salle du restaurant.

Vous y trouverez une sélection variée de boissons chaudes, jus de fruits, pains, viennoiseries et céréales. Savourez des œufs frais cuisinés à la minute, accompagnés de fromages et de charcuterie. De plus, des yaourts aux fruits, yaourts natures, compotes, brioches, fromage blanc, confitures, miel et pâtes à tartiner viennent compléter ce buffet sucré salé.

15.00€ TTC par personne service inclus







Panier pique-nique

Pour agrémenter vos sorties et excursions, découvrez nos paniers pique-nique.

Confectionnés avec soin, ils incluent un choix parmi quatre sandwiches, un paquet de chips, une bouteille d'eau, un yaourt et un fruit ainsi que certaines variantes disponibles sur demande. À emporter sans modération, notre panier piquenique est la solution idéale pour savourer un repas lors de vos escapades en plein air.

12.00€ TTC par personne







Locations

Pour vos divers évènements et séminaires nous vous proposons des prestations supplémentaires :

Location d'une fontaine à punch

Location d'un brasero

Location d'une tireuse à bière

Location d'une fontaine à chocolat







Open bar

Votre Open Bar sur mesure pour votre évènement!

Nous saurons vous accompagner en toutes circonstances pour vous proposer une sélection de produits et une ambiance sur mesure (vin d'honneur, cocktail, afterwork, ...)

De 22h à 00h00 inclus 108.00 € TTC par heure supplémentaire

Tarifs:

Ticket alcool 8.00 € TTC Ticket sans alcool 5.00 € TTC

Une gamme variée de boissons pour votre événement: Soft 25 cl:

Alcools:

- Jack daniel's 4cl
- Martini rouge ou blanc 6 cl Vodka smirnoff 4cl
- Hendrick's 4cl
- Havana Especial 4cl
- Teguila camino 4cl
- Ricard 4cl
- Suze 6cl
- Bombay sapphire 4clBumbo Original 4cl
- Menthe pastille 6 cl
- Get27 6 cl
- Crème de vieux rhum 6 clKir pétillant 12,5cl
- Vin blanc/rouge/rosé AOCcheverny 12.5cl
 La Renaudie fine bulles 12,5cl
- Kir vin blanc12.5cl
- 1515 bière locale et artisanal 33cl
- Panaché 25 CL
- 1664 25CL

- - Schweppes agrum ou tonic
 - Ice tea
 - Oranaina

Coca cola

- Limonade
- Diabolo
- Tourtel twist

Jus de fruit Granini 25 cl:

- Orange
- Pomme
- Pamplemousse
- Ananas
- **Tomate**

Supplément soda possible sans surcoût (ex: whisky coca, vodka orange, gin tonic)



Animations

Animations proposées par des organismes extérieurs :

Activités team-building à faire sur place :

• L'Alchimiste (10 pers.min) :

Un escape game mobile e-detox. Une pure animation cohésive où tous avancent avec le même objectif commun.

Résolvez 7 enquêtes originales, manipulez d'anciens et d'étranges objets, concertezvous, prenez les bonnes décisions. <u>Télécharger la fiche produit</u>

• L'héritage de Mathurin :

L'héritage de Mathurin est une vente aux enchères fictive durant laquelle les participants – regroupés par équipes – vont devoir identifier de vieux objets improbables et tenter de les acheter sans se faire berner par un commissaire-priseur totalement véreux. Votre objectif est d'acheter le maximum d'objets avec leur bonne définition tout en maîtrisant votre budget.

La communication est le maître mot. <u>Télécharger la fiche produit</u>

• Enigma Box (40 pers.max):

Jeu d'animation inspiré de l'Escape Game. Une animation idéale pour apprendre à se connaître et passer un bon moment dans la convivialité et la cohésion

• Les Défis Improbables :

Du team Building dans son état brut avec une succession d'épreuves dynamisantes pour aider à lâcher prise, s'amuser et souder les groupes.

En affrontant les "Défis Improbables" vous devrez puiser en chacun de vous le meilleur de vos qualités afin d'obtenir une cohésion d'équipe parfaite qui vous mènera à la victoire. Aucune spécificité sportive ou intellectuelle n'est nécessaire pour réussir votre mission, soyez juste malins, sachez travailler en équipe en développant rapidement une stratégie d'action efficace. Le challenge sera le maître mot et tout est mis en œuvre pour stimuler les équipes. Télécharger la fiche produit



Activités Extérieures:

• Visite guidée de la biscuiterie de Chambord :

A seulement 5min à pied de notre hôtel, plongez au cœur de l'histoire du célèbre Palet Solognot et découvrez les secrets qui se cachent derrière ces délicieux biscuits. Après cette immersion dans l'histoire, laissez-vous tenter par une dégustation de leurs produits uniques.

• Trott 'in Loire (6 pers.min):

Trott 'in Loire propose des balades touristiques en trottinettes électriques tout terrain. Une nouvelle activité fun et sympa, unique en Loir et Cher. Une activité de plein air, accessible à tous, en toute simplicité et sécurité.

Durée de la prestation : environ 3h/3h30, environ 25-30 kms.

Balade encadrée par un guide.

• Le VCCK:

Une balade en Canoë-Kayak sur la Loire. Vous sont proposés plusieurs balades plus ou moins grande, en journée ou au crépuscule ainsi que des initiations.

• Les Vélos Verts:

Location de vélos à la journée. Il est possible de livrer les vélos à notre hôtel pour plus de confort. Les Vélos Verts disposent du matériel adapté pour chaque membre de votre groupe : vélo classique ou électrique, vélo enfant, remorque enfant ou follow me.

• La maison de la Loire:

La Maison de la Loire offre une expérience immersive au cœur de la nature et du patrimoine ligérien. Découvrez un lieu dédié à la Loire, fleuve majestueux, à travers des activités diversifiées. Partez en balade le long des rives, explorez la faune et la flore lors de sorties nature, ou laissez-vous captiver par des expositions dévoilant les mystères de ce joyau naturel.

25



Activités team-building en extérieur:

• Blois 1429:

Découvrez Blois à l'époque de Jeanne d'Arc durant cette chasse au trésor originale et dynamique. Une vieille carte de Blois, une drôle de feuille de route, des points de passage et un improbable personnage pour une balade historique sous forme de jeu de piste.

• La dernière illusion :

Venez défier le Grand Maître de l'illusion Robert-Houdin dans sa ville natale de Blois. Une enquête urbaine sous forme de jeu de piste qui vous fera découvrir de façon très originale une ville au patrimoine historique impressionnant. Par équipe vous serez amenés à communiquer, réfléchir, observer. Vous serez encadrés par des personnages en costume d'époque dans la ville de Blois.

• De la vigne au vin:

Un jeu de piste au cœur du vignoble de Cheverny avec le Domaine Daridan. Une balade vous invite à découvrir le monde viticole de la région. A l'aide d'un kit de jeu et d'une carte, parcourez les vignes du Domaine Daridan. Il vous faudra faire preuve de communication, d'écoute et de cohésion.

• Les tournois de Chambord (15 pers. mim) :

Autour du thème du château et de son histoire, des épreuves originales et dynamiques vous attendent. Vous devrez puiser en chacun de vous le meilleur et faire confiance à votre équipe pour créer la cohésion la plus parfaite qui sera la pierre angulaire de votre victoire. Nul besoin d'être sportif ou scientifique, il s'agira d'être plus malin, plus débrouillard, plus observateur.



Animation proposées par l'hôtel:

• Initiation œnologique et dégustation :

Laissez-vous séduire par les vins de nos régions.

Robe, cépage ou accompagnements vous saurez tout sur nos vins.

• Découverte des produits de notre région :

Animé par notre maître d'hôtel, celui-ci vous partagera l'histoire de nos produits régionaux. Vous pourrez déguster le miel, le pâté de Chambord, le vin, le fromage et bien d'autres encore..

• Billet pour Chambord.

Nous vous proposons des billets coupefiles pour le célèbre Château de Chambord, situé à 3km de notre établissement.

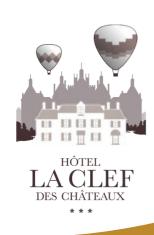
Vous pourrez alors visiter le Châteaux ainsi que ses jardins.







Les tarifs des activités sont réalisés suivant le nombre de personnes et la disponibilité.



Chambres

Chambre Simple

Pour 1 personne, chambre de llm², située à l'étage de notre bâtiment historique. Elle est parfaitement adapté pour un séjour en solo ou pour un déplacement professionnel. Elle se situe au ler étage du bâtiment historique.

- Lit (80*200)
- Télévision écran plat 43"
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Douche

Chambre Double Vue Piscine

Chambre de 16m2, située dans la Longère, s'adapte à tous vos besoins. Pour 2 personnes, elle peut être proposée avec un grand lit de (160*200) ou avec 2 lits de (80*200). Une troisième personne peut également être accueillie sur demande dans certaines d'entre elles.

- Possible en Twin (2×80*200) ou grand lit (160*200)
- Possible lit supplémentaire (80*200)
- 2 Chambres adaptées aux PMR
- Télévision écran plat 43"
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Douche





Chambre Double avec Terrasse

Chambre de 16m2, située dans la Longère. Pour 2 personnes, elle peut être proposée avec un grand lit de (160*200) ou avec 2 lits de (80*200). Une troisième personne peut également être accueillie sur demande dans certaines d'entre elles. Le petit plus : elle dispose d'une terrasse privative.

- Possible en twin (2×80*200) ou grand lit (160*200)
- Possible lit supplémentaire (80*200)
- Salon de jardin pour 2 personnes
- Télévision écran plat 43"
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Douche



Chambre Double Standard

Chambre de 15m², située à l'étage de notre bâtiment historique, idéale pour 2 personnes. Ces chambres sont doté du charmes de l'ancien ce qui les rendent très chaleureuses.

- Lit double (160*200)
- Télévision écran plat 43"
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Douche





Chambre Duplex

Chambre de 22m², elles sont idéales pour quatre personnes. Vous trouverez au rezde-chaussée un lit de (160*200) et à l'étage 2 lits de (80*200). Le toit terrasse, sur le devant de la chambre, vous permettra de profiter au maximum de votre séjour. Ces chambres sont situées au ler étage.

- Lit double (160*200) au rez-de-chaussée
- 2 lits (80*200) à l'étage
- Toit Terrasse
- Télévision écran plat 43" au rez-de-chaussée
- Télévision écran plat 32" à l'étage
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Douche



Chambre Exécutive

Chambre de 20m², elles sont situées à l'étage de notre bâtiment historique. En plus des équipements de la chambre supérieure, vous trouverez une machine à café Nespresso, un mini bar et une situation exceptionnelle dans le bâtiment historique.

- Lit double de (160*200)
- Télévision écran plat 43"
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Machine à café Nespresso
- Mini bar
- Douche





Chambre Prestige

Laissez-vous séduire par notre somptueuse chambre Prestige, de 33m². Située dans le bâtiment historique, elle est composée d'un lit en (180*200) et d'un canapé lit pouvant loger une famille de quatre. Cette chambre est située au 2ème étage.

- Lit double (180*200)
- Canapé lit (140*200)
- Machine à café Nespresso
- Coffre-fort
- Mini bar
- Télévision écran plat 43"
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Baignoire







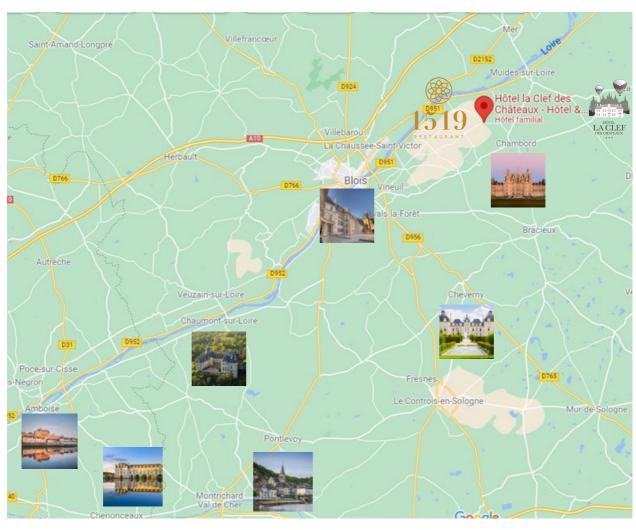




Nous trouver

Hôtel La Clef des Châteaux / Le 1519 Restaurant 14 rue de Chambord 41250 MASLIVES

reservations@laclefdeschateaux.fr (0033)2 54 81 42 42



Site web: www.hotel-la-clef-des-chateaux.fr https://le1519restaurant.fr/fr





