

PLAQUETTE COMMERCIALE

HÔTEL *** & RESTAURANT



1519
RESTAURANT



SOMMAIRE

1	SALLE SÉMINAIRE	-----	<i>p.05</i>
2	NOS PAUSES	-----	<i>p.08</i>
3	RESTAURANT	-----	<i>p.09</i>
4	NOS MENUS	-----	<i>p.10</i>
5	PANIER PIQUE-NIQUE	-----	<i>p.19</i>
6	FORFAITS BOISSONS	-----	<i>p.20</i>
7	FORFAIT COKTAILS	-----	<i>p.21</i>
8	ANIMATIONS	-----	<i>p.23</i>
9	NOS CHAMBRES	-----	<i>p.25</i>
10	PETIT-DÉJEUNER	-----	<i>p.31</i>
11	NOUS TROUVER	-----	<i>p.32</i>



Votre partenaire séminaires au cœur des Châteaux de la Loire

Offrez à vos collaborateurs un cadre de travail unique, mêlant calme, authenticité et nature. Situé à 3 km du Château de Chambord, 10 km du Château Royal de Blois et 20 km du Château de Cheverny, La Clef des Châteaux vous accueille pour vos séminaires, réunions d'équipe et événements d'entreprise.

À seulement 15 minutes de Blois et de l'autoroute A10 (Paris-Bordeaux), notre établissement est facilement accessible depuis Paris (2h).



Idéalement situé entre culture, nature et confort, il allie esprit de travail et évasion.

Notre établissement se compose de deux bâtiments :

- Le bâtiment historique (1850), abritant la réception, le restaurant, la bibliothèque, le salon et le bar, parfaits pour vos moments de détente ou d'échanges informels.
- La Longère (1990), où se trouvent la majorité de nos chambres avec vue sur la piscine et le jardin, pour un séjour apaisant et ressourçant.

Notre hôtel entièrement climatisé propose :

- 37 chambres doubles (dont 25 twin)
- 2 chambres familiales et 1 suite
- 1 salle de séminaire équipée (écran, vidéoprojecteur, wifi, papeterie)
- 1 restaurant avec terrasse extérieure
- 1 piscine extérieure chauffée
- Parking gratuit et sécurisé

Notre équipe disponible 24h/24 et 7j/7 assure un service attentionné et professionnel, afin de faire de votre séjour ou événement un moment réussi.

Labellisé Clef Verte, notre établissement agit chaque jour pour un tourisme plus responsable, respectueux de l'environnement et de son écosystème local.

LE SÉJOUR RESPONSABLE

Séjournez au vert, savourez le local et profitez de chaque détail pensé pour vous.

Savourez notre cuisine maison, préparée avec des produits frais, locaux et français, mettant en valeur le meilleur de la région.

Nos vins proviennent des **vignerons de Mont-près-Chambord**, notre pain est confectionné par la **boulangerie de Montlivault**, et nous collaborons avec la **biscuiterie de Chambord** pour des douceurs artisanales.

Les miels de la **maison Gonny**, les **confitures de Cheverny**, les fruits et légumes du primeur de la **ferme de Montmartin**, ainsi que les viandes de **Sologne Frais**, complètent notre offre pour garantir une expérience culinaire authentique et de qualité.



Dans vos chambres, vous trouverez des produits d'accueil pensés pour votre bien-être, incluant :







- Thés et infusions **Dammann Frères**, basés à Dreux (28) depuis 1825,
- Sucre roux **La Perruche**, produit à Nantes (44) depuis 1890,
- Gel douche, shampoing et savon pour les mains **One Touch Cosmetic**, entreprise bordelaise labellisée écologique.

Le tout dans le respect de notre démarche éco-responsable **Clef Verte**, pour un séjour qui allie confort, gastronomie et engagement durable.



SALLE SÉMINAIRE

SALLE CHAMBORD EN REZ-DE-CHAUSSÉE

NOM	Superficie						
Chambord	60m2	35 Pers.	25 Pers.	50 Pers.	25 Pers.	60 Pers.	oui

Offrez à vos équipes un cadre unique pour vos réunions et séminaires !

Notre salle de 60 m² conjugue à merveille le charme de l'ancien — avec ses poutres apparentes et sa cheminée à foyer ouvert — et le confort du moderne, grâce à un mobilier élégant et une décoration contemporaine.

Entièrement rénovée et baignée de lumière naturelle, elle crée une atmosphère chaleureuse et inspirante, parfaite pour favoriser la créativité, la cohésion et la réussite de vos événements professionnels.

Nous offrons des solutions sur mesure pour les séminaires résidentiels et les journées d'étude.

Location salle sèche : 400.00€TTC/journée

- ✓ Télévision 60"
- ✓ Paperboard
- ✓ WIFI gratuit
- ✓ Multiprise + rallonge et cables HDMI
- ✓ Bloc-notes + stylos

En supplément :

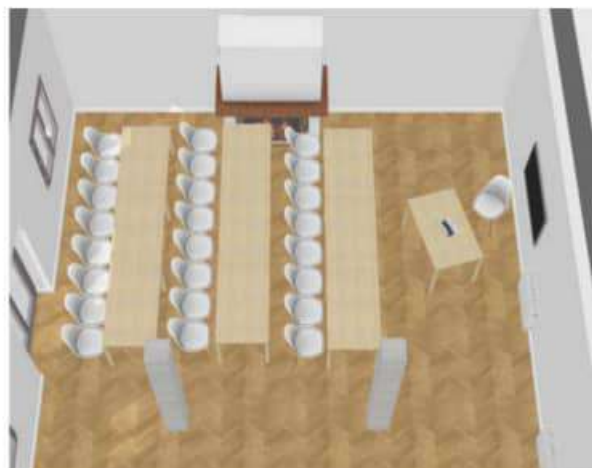
- ✓ Enceinte + Micro avec fil
- ✓ Machine à café



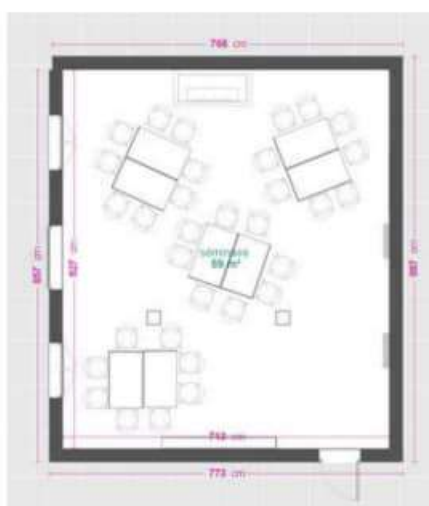
SALLE SÉMINAIRE

SALLE CHAMBORD EN REZ-DE-CHAUSSÉE

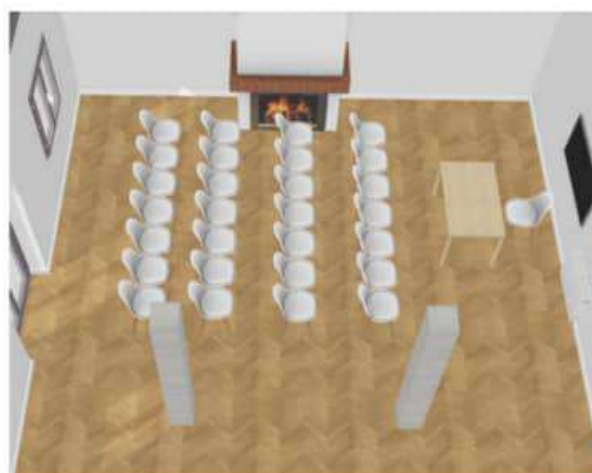
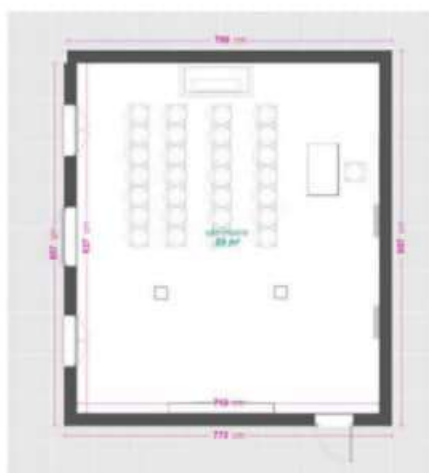
En école



En pavé



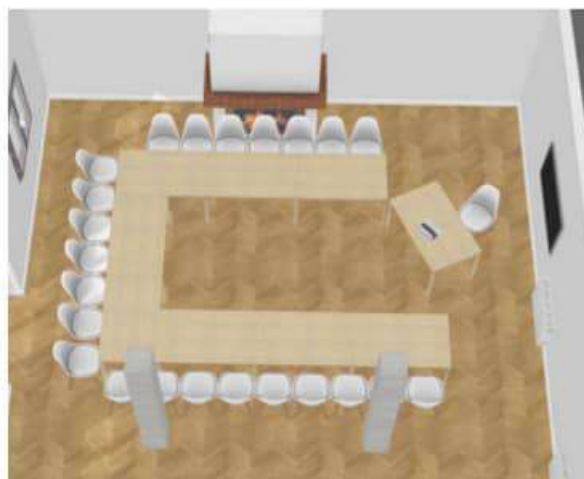
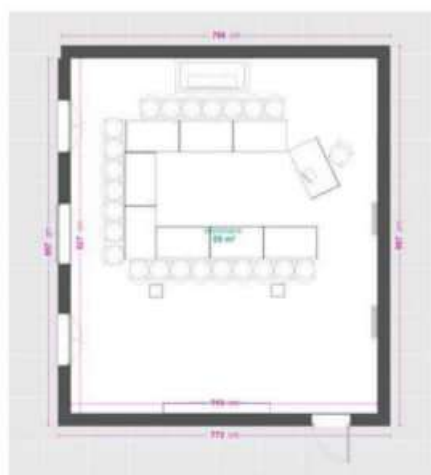
En théâtre



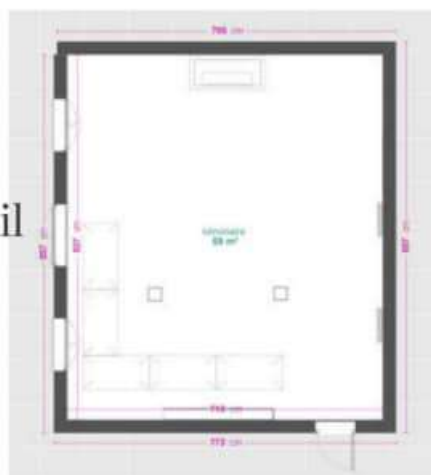
SALLE SÉMINAIRE

SALLE CHAMBORD EN REZ-DE-CHAUSSÉE

En U



En cocktail



NOS PAUSES

Prix TTC par personne service inclus

Choix unique pour tous les convives

Des instants de pause soigneusement imaginés pour accompagner vos temps forts professionnels.

■ Café d'accueil

Sélection de viennoiseries, fruits frais, jus de fruits et boissons chaudes

6.00€ TTC par personne

■ Pause classique

Assortiment de madeleines, mini-muffins et mini-cannelés, accompagné de fruits frais, bonbons, jus de fruits et boissons chaudes.

7.00€ TTC par personne



■ Pause permanente

Pause installée en salle de réunion au lieu du lounge, et réapprovisionnée sur demande pendant la demi-journée concernée (matin ou après-midi).

+3.00€ TTC par personne (en supplément d'une pause classique)

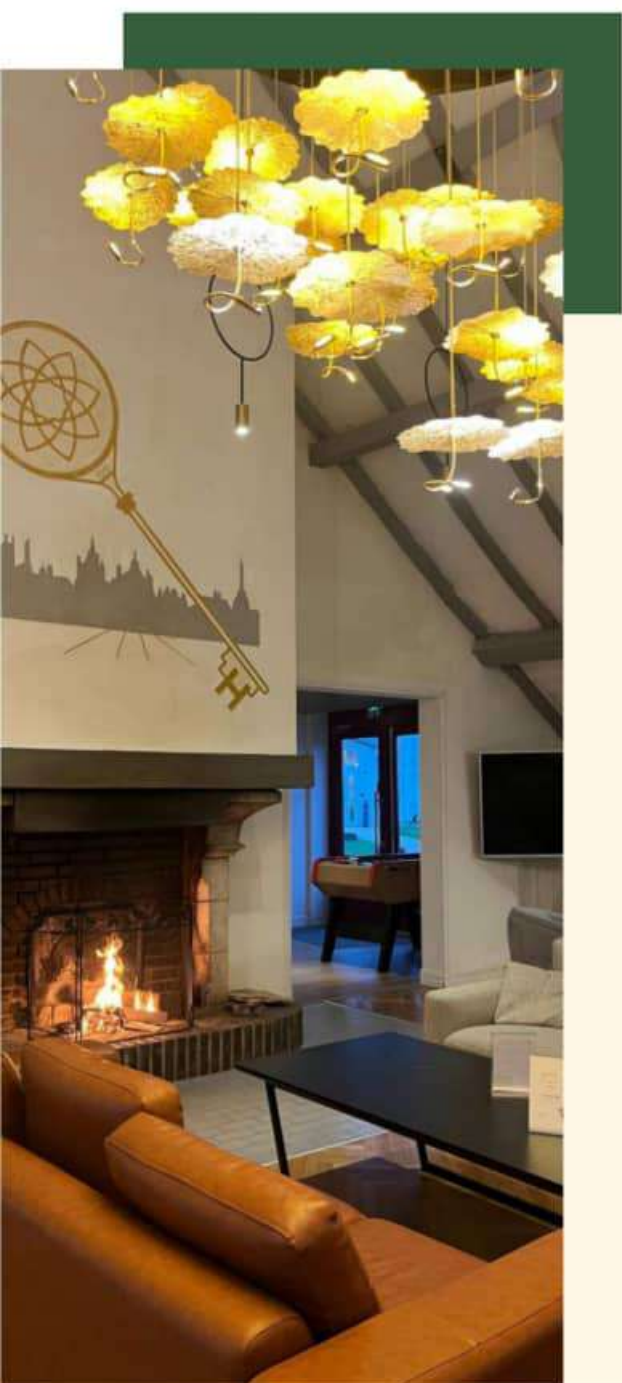
Sur demande, une machine à café peut être installée en salle de séminaire (supplément applicable).

RESTAURANT



Découvrez notre restaurant Le 1519, au cœur de la Sologne.

Situé près du majestueux château de Chambord, notre restaurant traditionnel vous invite à une expérience culinaire authentique et raffinée.



Notre chef met à l'honneur les saveurs locales et les produits en circuit court, à travers une cuisine fraîche, de saison et inspirée du terroir solognot.

Pour sublimer chaque plat, notre maître d'hôtel a sélectionné avec soin une carte des vins mettant en valeur les plus belles appellations régionales et nationales.

Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, venez savourer l'harmonie parfaite entre authenticité, saveurs exquises et hospitalité.

Nous sommes fiers de vous annoncer que notre établissement a obtenu le label Clef Verte, gage de notre engagement pour une gastronomie responsable et respectueuse de l'environnement.

MENU CHAMBORD

26.00€ TTC par personne service inclus

Option menu unique ou choix individuel à communiquer au moins 10 jours avant le jour J.

Entrées

Terrine solognote chutney de figues, pain de campagne
ou

Salade de lard fumé et ses copeaux de st maure de
Touraine

Plats

Filet de merlu rôti, gratin de pommes de terre, légumes
de saison
ou

Suprême de poulet, fricassée de petits pois à l'estragon,
brochette de grenailles

Desserts

Tarte Tatin aux pommes, caramel au beurre salé
ou

Inspiration forêt noire, coulis de framboise



SUPPLÉMENTS

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

Forfait boissons (1/4 de vin + café +
eaux)
7.00€ par personne

Accord mets & vins (3 verres de vin +
café + eaux)
17.00€ par personne

MENU CHEVERNY

35.00€ TTC par personne service inclus

Option menu unique ou choix individuel à communiquer au moins 10 jours avant le jour J.

ENTRÉES

Feuilleté de fruits de mer et son crémeux au Cheverny
ou

Carpaccio de betterave, éclats de Saint-Maure-de-Touraine, sauce vierge

PLATS

Araignée de porc à la plancha, jus corsé au Médoc, mousseline de pommes de terre, légumes de saison
ou

Dos de lieu noir poché, coulis de tomate, risotto de quinoa aux petits légumes

DESSERTS

Paris-Maslives et glace cookie caramel
ou

Ananas rôti au miel de Sologne, sorbet citron



SUPPLÉMENTS

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

Forfait boissons (1/4 de vin + café + eaux)
7.00€ par personne

Accord mets & vins (3 verres de vin + café + eaux)
17.00€ par personne

MENU CHENONCEAU

45.00€ TTC par personne service inclus

Option menu unique ou choix individuel à communiquer au moins 10 jours avant le jour J.

ENTRÉES

Salade gourmande du 1519 (bonbon de foie gras, foie gras au torchon, magret fumé, pomme à la cannelle)

ou

Rillettes aux deux saumons, mayonnaise à l'encre de seiche et croustillant au curry

PLATS

Filet de dorade snacké, beurre d'orange au cumin, riz blanc aux épices douces et légumes de saison

ou

Pavé de cochon braisé, crémeux de foie gras, grenailles rôties au thym, petits pois à la française

DESSERTS

Duo de chocolats, glace expresso, croquant

ou

Nougat glacé de Montélimar et son coulis de fruits exotiques



SUPPLÉMENTS

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

7.00 € par personne

Forfait boissons (1/4 de vin + café + eaux)

7.00€ par personne

Accord mets & vins (3 verres de vin + café + eaux)

17.00€ par personne

MENU DES ROIS

4 cours : 69.00€ TTC par personne

5 cours : 89.00€ TTC par personne

MISE EN BOUCHE

Boudin blanc de volaille aux pommes

ENTRÉES

Tataki de bœuf, légumes croquants, crème de raifort et
tuile de parmesan

ou

Gravlax de saumon aux agrumes, aïoli de brocolis

POISSONS

Pavé de cabillaud en écailles de chorizo, coulis de
langoustine, légumes de saison

ou

Filet de dorade royale snacké, beurre de tomate et
piperade au basilic

VIANDES

Souris d'agneau braisée au thym, fricassée de haricots
coco, crème d'ail

ou

Pièce de veau rôtie, pomme fondante, sauce aux morilles
et vin jaune

FROMAGE

Brie farci aux pralines de cèpes et mesclun

DESSERTS

Dôme au chocolat et son sablé, coulis de framboise

ou

Carpaccio d'ananas à la grenadine, sorbet aux fruits
exotiques

BUFFET GOURMAND

35.00€ TTC par personne service inclus

Menu unique

Salades composées

Brunoise de légumes

Pommes de terre sautées, riz parfumé

Assortiment de charcuteries (exemple : *jambon cru, salami, coppa, chorizo*)

Assiette de poisson fumé

Suprême de poulet

Assortiment de desserts maison (exemple : *tartes aux fruits, entremets au chocolat, choux*)

Eaux AQUAchiara (*plate et pétillante*)

Boissons chaudes (*café, thé*)



SUPPLÉMENTS

Plateau de fromages et cerneaux de noix (Olivet Orléanais, St Maure de Touraine, Comté affiné)

7.00 € par personne

Forfait boissons (1/4 de vin + café + eaux)

7.00€ par personne

Accord mets & vins (3 verres de vin + café + eaux)

17.00€ par personne

SOIRÉE BRASERO

45.00€ TTC par personne service inclus

Menu unique

Salades composées

Légumes grillés

Pommes de terre sautées, riz parfumé

Assortiment de charcuteries (exemple : *jambon cru, salami, coppa, chorizo*)

Assiette de poisson fumé

Viandes grillées à la flamme (exemple : *bœuf, poulet, saucisse, pavé d'espadon*)

Assortiment de desserts maison (exemple : *tartes aux fruits, entremets au chocolat, choux*)

Eaux AQUAchiara (*plate et pétillante*)

Boissons chaudes (*café, thé*)



SUPPLÉMENTS

Plateau de fromages et cerneaux de noix (Olivet Orléanais, St Maure de Touraine, Comté affiné)

7.00 € par personne

Forfait boissons (1/4 de vin + café + eaux)

7.00€ par personne

Accord mets & vins (3 verres de vin + café + eaux)

17.00€ par personne

SOIRÉE RACLETTE

45.00€ TTC par personne service inclus

Menu unique

Fromage à raclette (*nature, fumé*)

Salades composées

Pommes de terre nouvelles ou rattes, cuites à la vapeur

Légumes grillés

Cornichons et oignons marinés

Assortiment de charcuteries (exemple : jambon cru, salami, coppa, chorizo)

Saucisses : petites saucisses grillées (*type knack ou chipolatas*)

Herbes fraîches : *ciboulette, persil, thym*

Baguette et pain de campagne, pain aux noix ou pain complet

Assortiment de desserts maison (exemple : tartes aux fruits, entremets au chocolat, choux)

Plateau de fruits frais

Eaux AQUAchiara (plate et pétillante)

Boissons chaudes (café, thé)



SUPPLÉMENTS

Forfait boissons (1/4 de vin + café + eaux)

7.00€ par personne

Accord mets & vins (3 verres de vin + café + eaux)

17.00€ par personne

COCKTAIL DINATOIRE

À partir de 60.00€ TTC par personne service inclus

Menu unique

Pour vos événements professionnels ou privés, notre chef de cuisine élabore une sélection raffinée de pièces cocktail, mêlant saveurs sucrées et salées, pour satisfaire tous vos convives.

Cette sélection de 26 pièces est accompagnée d'un assortiment de boissons, avec ou sans alcool, afin de garantir un service fluide et convivial tout au long de votre réception.

- *Option Show Cooking Brasero incluant 4 pièces supplémentaires à 10.00€/personne*
- *Option "Le Comptoir du Fromage" incluant un assortiment de fromage fondu (exemple : raclette, camembert rôti, Mont d'or), équivalent à 4 pièces supplémentaires à 10.00€/personne*

Une formule idéale pour des événements élégants, conviviaux et mémorables, alliant gastronomie, partage et convivialité.



BOISSONS INCLUSES

Vins locaux tranquilles et effervescents

-

Bière de notre brasseur

-

Cocktails

-

Mocktails

OPEN BAR

Offrez à vos invités une expérience raffinée et conviviale avec notre formule Open Bar.

Chaque tranche de 30 minutes est proposée au tarif de 10.00€TTC par personne, avec accès à **toute notre gamme bar**, allant des softs aux digestifs, servie par notre équipe.

Pour les horaires nocturnes (de 23h à 2h), un supplément de 108.00€TTC par membre du personnel et par heure entamée s'applique.



PANIER PIQUE-NIQUE

Le panier pique-nique prêt à emporter pour vos balades ou vos trajets !

■ Offre évasion

Inclus dans l'offre : un sandwich au choix, un dessert au choix, un paquet de chips de 45 g, une bouteille d'eau de 50 cl ainsi qu'un fruit frais.

15.00€ TTC par personne

■ Escapade gourmande

Inclus dans l'offre : un wrap (ou pain nordique, ou salade), un dessert au choix, un paquet de chips de 45 g, une bouteille d'eau de 50 cl ainsi qu'un fruit frais.

19.00€ TTC par personne



Idéal pour vos escapades en bord de Loire, randonnées ou trajets retours.



Panier prêt à emporter dans son sac kraft.

NOS FORFAITS BOISSONS

Prix TTC par personne service inclus

Choix unique pour tous les convives

Simplifiez l'organisation de votre repas avec nos forfaits boissons, pensé pour accompagner chaque moment clé de votre événement. Une sélection adaptée à tous les goûts.

FORFAIT CLASSIQUE

FORFAIT CLASSIQUE

25cl de vin
Eaux AQUAchiara (plate
et pétillante)
Boissons chaudes (café,
thé)

7.00€ TTC par personne

ACCORD METS & VINS

ACCORD METS & VINS

3 verres de vin
Eaux AQUAchiara
(plate et pétillante)
Boissons chaudes (café,
thé)

17.00€ TTC par personne

FORFAIT APÉRITIF

Kir vin blanc 12.5cl
ou Bière pression 25cl
ou soft 25cl

4 Finger food

10.00€ TTC par personne



NOS FORFAITS COCKTAILS

15.00€ TTC par personne service inclus

Choix unique pour tous les convives

Nos formules cocktails à thème transforment votre apéritif en véritable moment de partage. Des créations personnalisées et des boissons incluses, pour une pause rafraîchissante et élégante.

COCKTAIL LATIN

COCKTAIL LATIN

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 : Spritz ou americano

Mocktail : Plaisance (à base de mangue, banane, ananas et cannelle)

COCKTAIL DÉCOUVERTE DU MONDE

COCKTAIL DÉCOUVERTE DU MONDE

Pièces froides :

- Verrine de rillettes 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

Cocktail : Mojito ou cuba libre

Mocktail : Virgin mojito



NOS FORFAITS COCKTAILS

15.00€ TTC par personne service inclus

Choix unique pour tous les convives

Nos formules cocktails à thème transforment votre apéritif en véritable moment de partage. Des créations personnalisées et des boissons incluses, pour une pause rafraîchissante et élégante.

COCKTAIL MALT ET ORGES

COCKTAIL MALT ET ORGES

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 : Freddy colins à base de bière ou Picon bière

Mocktail : Tourtel

COCKTAIL TERROIR

COCKTAIL TERROIR

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 : Kir pétillant à la liqueur de Chambord ou French wine (à base de vin de France, concombre et eau tonic)

Mocktail : Detox (jus de cranberry et eau tonic)

ANIMATIONS

Animations extérieures

Éléments mentionnés à titre indicatif

Visite guidée de la biscuiterie de Chambord : À seulement 3min 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.

À partir de 4€/personne

Trott 'in Loire : 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.

Sur demande

Val des Châteaux Canoë Kayak : 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.

Sur demande

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.

À partir de 18.00€/personne

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.

Gratuit

Eco Shuttle Blois : Tous les jours au départ de la gare SNCF de Blois Chambord et de l'office de tourisme de Blois : Programmes d'excursions pour groupes et individuels dans la Vallée de la Loire (châteaux & caves à vins). Minibus tout confort chauffeur accompagnateur trilingue.

À partir de 25.00€/personne

Cap Découverte : Créateurs de cohésion par le Jeu, cette société incarne les valeurs de l'union, du divertissement et de la découverte. Avec un catalogue d'activité en perpétuelle évolution, cela permet d'en avoir pour tous les goûts et toutes les bourses. (sur place ou ailleurs pour plus de dépaysement)

À partir de 28.00€/personne

ANIMATIONS

Animations proposées par l'hôtel :

Billet pour Chambord : Nous vous proposons des billets coupe-file pour le célèbre château de Chambord, situé à seulement 3 km de notre établissement. Vous pourrez ainsi visiter le château et profiter de ses jardins en toute sérénité.

19.00€/personne

Créa'Cocktail : Laissez-vous tenter par une expérience sensorielle et créative. Lors de notre atelier Cocktails Créatifs, savourez des cocktails tout en explorant votre créativité artistique.

18.00€/personne

Team Games au Jardin : Place aux mini-olympiades !

Dans le jardin de l'hôtel, amusez-vous autour d'activités variées : pétanque, ping-pong, Mölkky et bien d'autres jeux pour créer des défis sur mesure. Un cadre idéal pour renforcer l'esprit d'équipe et profiter d'un moment convivial en plein air.

Gratuit

Challenge Blind Test : Animez vos séminaires avec notre blind test musical, une activité ludique et conviviale qui favorise l'esprit d'équipe. Devinez les chansons, chantez et partagez des rires garantis.

Tout le matériel est fourni : micro, enceinte et playlist prête à l'emploi, pour une expérience simple et immédiate.

10.00€/personne



CHAMBRE DOUBLE

Vue sur la piscine

Bâtiment annexe

Chambres lumineuses et cosy, disposant d'une salle de bain avec douche, de WC séparé, et de télévision à écran plat. Tout le confort d'une bonne literie, dans un environnement au calme.

Les chambres double vue piscine, de 16m², situées dans la Longère s'adaptent à tous vos besoins.

Pour 2 personnes, elles peuvent être proposées avec un grand lit de 160*200 ou avec 2 lits de 80*200.

Une troisième personne peut également être accueilli sur demande dans certaines d'entre elles.



Sèche-cheveux - Produits d'accueil - Chambre PMR (Sur demande) - Wifi gratuit - Plateau de courtoisie - Double vitrage - Climatisation - TV écran plat 43"

CHAMBRE DOUBLE

Avec terrasse

Bâtiment annexe

Nos Chambres Supérieures avec terrasse privative sont situées dans la Longère avec vue sur la piscine.

Les chambres doubles avec terrasse, de 16m², situées dans la Longère s'adaptent à tous vos besoins.

Au rez-de-chaussée, vous bénéficierez d'une terrasse privative, d'une salle de bain privative, de la climatisation, d'une TV écran plat 43" et de l'accès au Wifi gratuit.

Pour 2 personnes, elles peuvent être proposées avec un grand lit de 160*200 ou avec 2 lits de 80*200.

Une troisième personne peut également être accueilli sur demande dans certaines d'entre elles.



Sèche-cheveux - Produits d'accueil - Chambre PMR (Sur demande) - Wifi gratuit -
Plateau de courtoisie - Double vitrage - Climatisation - TV écran plat 43"

CHAMBRE DOUBLE

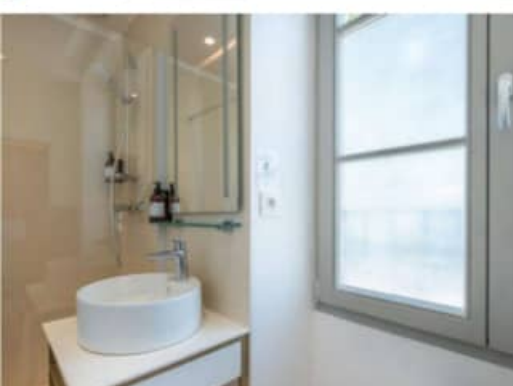
Standard

Bâtiment principal historique

Nos chambres doubles standard, au cœur du bâtiment historique, offrent un cadre confortable et authentique.

D'une superficie de 16m² minimum, vous bénéficierez d'un lit de 160 x 200cm. Votre salle de bain est privative et équipée d'une douche. Plateau de courtoisie, double vitrage pour un séjour au calme et air conditionné sauront parfaire votre séjour.

L'occupation maximum est de 2 personnes.



Sèche-cheveux - Produits d'accueil - Wifi gratuit - Plateau de courtoisie - Double vitrage - Climatisation - TV écran plat 43"

CHAMBRE DUPLEX

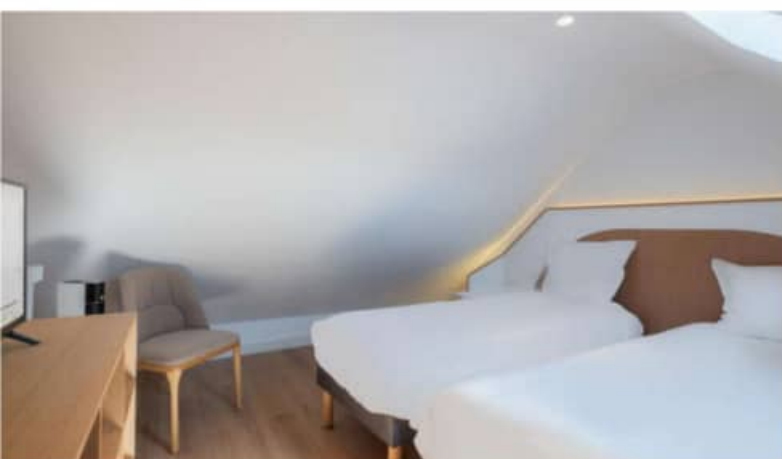
Jusqu'à 4 personnes

Bâtiment principal historique - Toit terrasse

Au rez-de-chaussée, vous trouverez un lit de 160 × 200 cm, et à l'étage, deux lits de 80 cm, offrant un couchage confortable et modulable.

La chambre dispose d'une salle de douche privative, d'un plateau de courtoisie, ainsi que de la climatisation pour un confort optimal en toute saison.

Une terrasse située à l'avant de la chambre vous permettra de profiter pleinement des beaux jours.



Sèche-cheveux - Produits d'accueil - Wifi gratuit - Plateau de courtoisie - Double vitrage - Climatisation - TV écran plat 43"

CHAMBRE PRESTIGE

Jusqu'à 4 personnes

Bâtiment principal historique - 2ème étage

Laissez-vous séduire par cette chambre spacieuse de 33 m², située dans le bâtiment historique. Elle se compose d'un lit de 180 cm et d'un canapé-lit, offrant confort et élégance.

Vous y trouverez également un minibar proposant des boissons sans alcool offertes, un coffre-fort, une machine à café, ainsi qu'une salle de bain équipée d'une baignoire, idéale pour un moment de détente.



Sèche-cheveux - Produits d'accueil - Baignoire - Wifi gratuit - Plateau de courtoisie -
Double vitrage - Climatisation - TV écran plat 43"

CHAMBRE SIMPLE

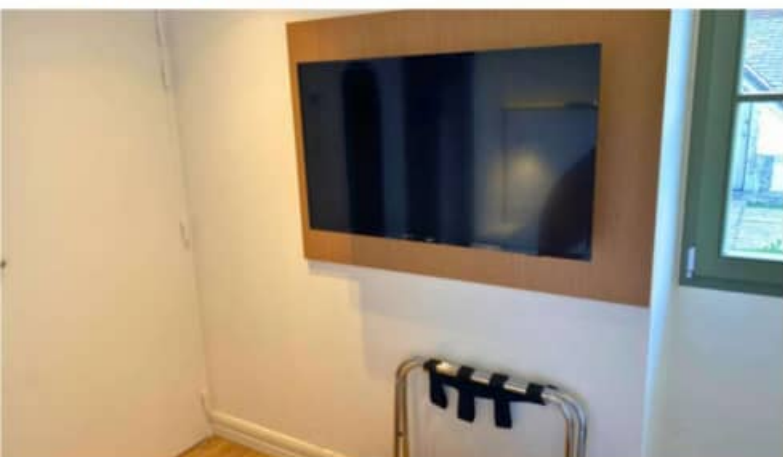
Pour 1 personne maximum

Bâtiment principal historique

La chambre simple, est située au premier étage de notre bâtiment historique.

D'une superficie de 12m², vous bénéficierez d'un lit de 80x 200 cm. Votre salle de bain est privative et équipée d'une douche.

Plateau de courtoisie, double vitrage pour un séjour au calme et air conditionné sauront parfaire votre séjour.



Sèche-cheveux - Produits d'accueil - Wifi gratuit - Plateau de courtoisie - Double vitrage - Climatisation - TV écran plat 43"

PETIT-DÉJEUNER

15.00€ par personne

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.



NOUS TROUVER



1519
RESTAURANT



LA CLEF DES CHÂTEAUX *Hôtel - Restaurant - Séminaire*

14 Rue de Chambord, 41250 Maslives

reservations@laclefdeschateaux.fr

+33 (0)2 54 81 42 42

www.hotel-la-clef-des-chateaux.fr

<https://le1519restaurant.fr>

Ouvert 24h/24, 7j/7

Restaurant servi le midi et le soir

