



**1519**  
RESTAURANT



# PLAQUETTE COMMERCIALE

ÉVÉNEMENTIEL

2024



# SOMMAIRE



**1. Salles séminaires**  
ÉQUIPEMENTS, TARIFS, PLAN...

PAGE 4-8

**2. Pauses**  
DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 9

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

PAGE 10

**4. Menus**  
DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 11-17

**5. Les Boissons**  
DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 18-22

**6. Open bar**  
DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 23

**7. Animations**  
DESCRIPTIFS, TARIFS...

PAGE 24-27

**8. Chambres**  
CATÉGORIES, PHOTOS, ÉQUIPEMENTS...

PAGE 28-31

**9. Nous trouver**  
CARTE, ADRESSE...

PAGE 32





HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

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.

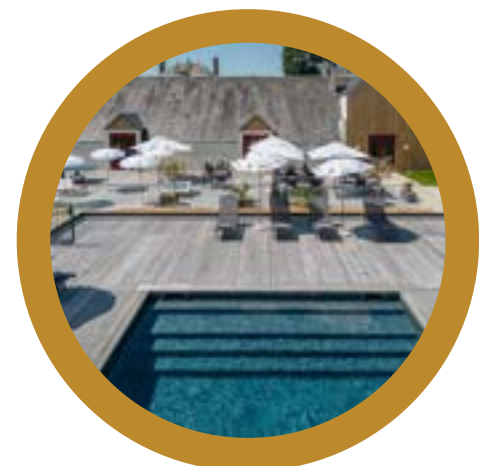
Le deuxième bâtiment, notre Longère, a été construit en 1990 ; Vous y trouverez des chambres donnant sur la piscine et notre jardin.

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



HÔTEL  
**LA CLEF**  
 DES CHÂTEAUX  
 \*\*\*

# Salle séminaire

Les caractéristiques de nos salles séminaires

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

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





HÔTEL  
LA CLEF  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

# Salle Chambord

Rez-de-chaussée

## Equipements

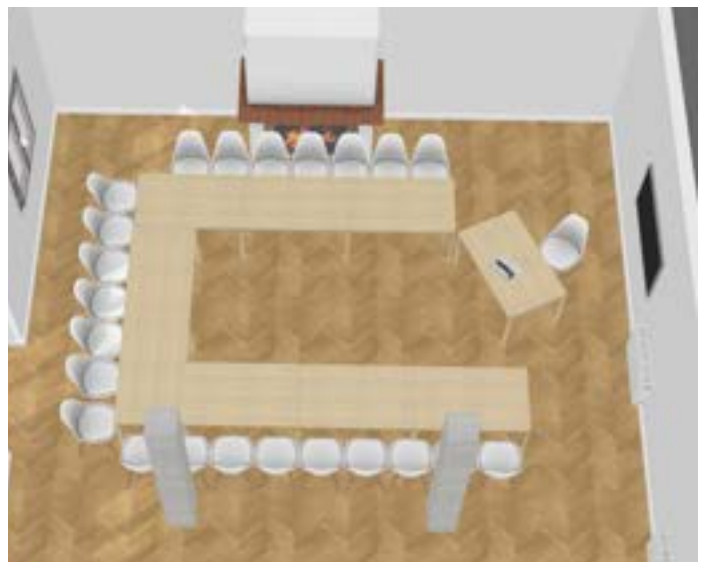
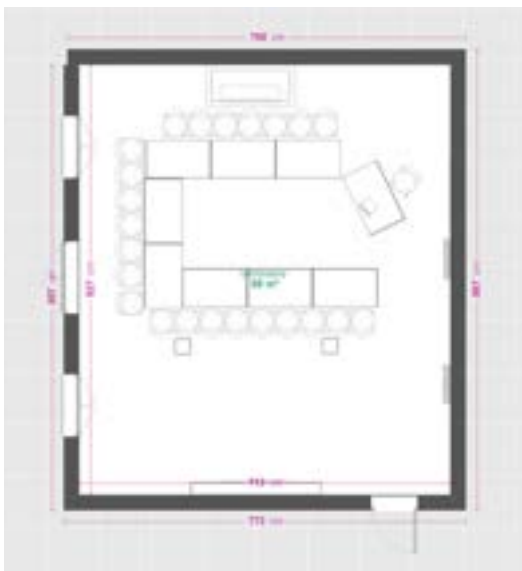
- Télévisions 60"
- Paperboard (sur demande)
- Bloc-notes + stylos
- Wifi gratuit
- Climatisation
- Enceinte (sur demande)
- Micro avec fil (sur demande)
- Machine à café (en supplément)
- Câble HDMI
- Lumière du jour (3 fenêtres)
- Climatisation
- Multiprise + rallonge

Notre salle de séminaire de 60m<sup>2</sup> 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

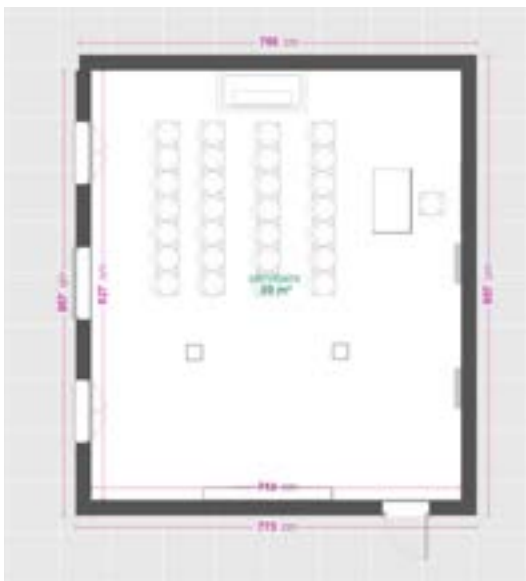




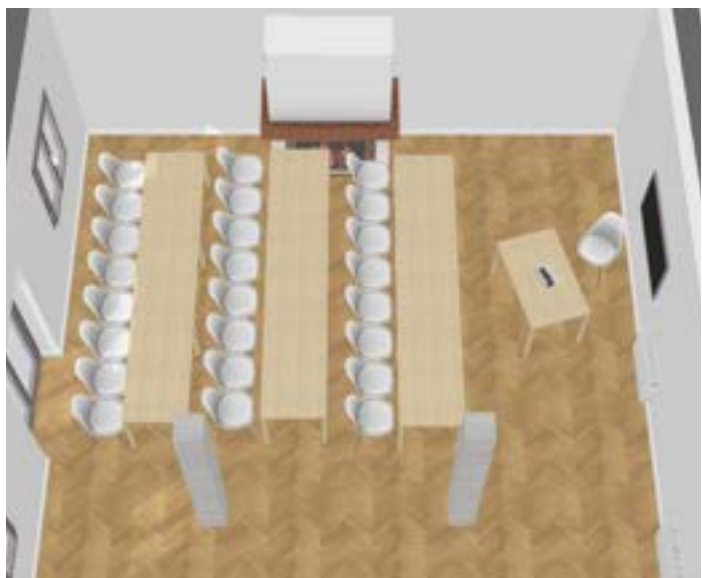


HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

## En théâtre



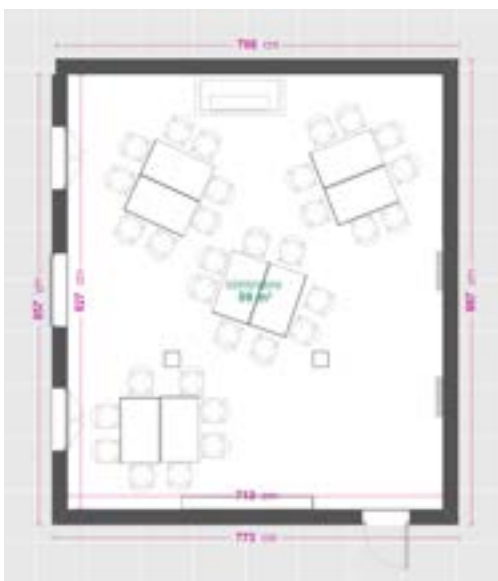
## En école





HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

## En pavé



## Cocktail





HÔTEL  
LA CLEF  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

# 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

## 1er étage

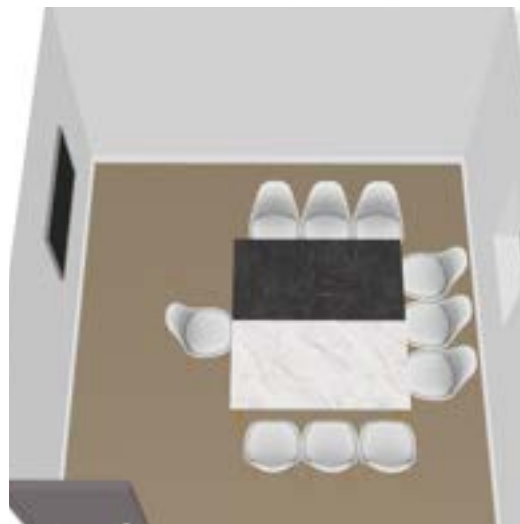
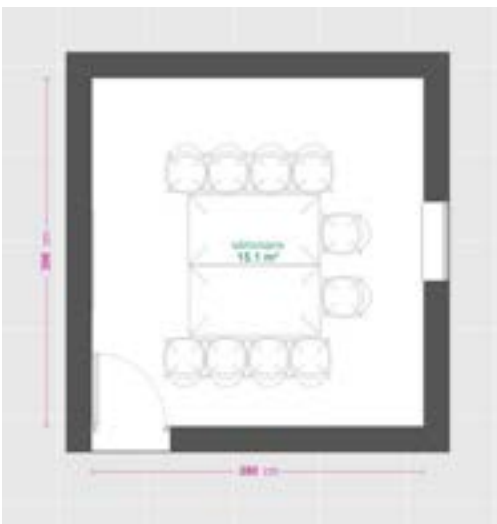
Notre salle de 15m<sup>2</sup> est idéal pour les petites réunions ou les sous-commissions.

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







HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

# 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, boissons chaudes, marbré au chocolat, jus de fruits

## **Pauses Bonbon 6.00€ par personne**

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

## **Pause healthy croque sel 6.00€ par personne**

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

## **Pauses Gourmande 7.00€ par personne**

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

## **Pauses Régional 8.00€ par personne**

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

## **Pause New-york (brunch) 8.00€ par personne**

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



1519  
RESTAURANT

# 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.





**1519**  
RESTAURANT

# Menu Chambord n°1

Choix unique pour tous les convives

**25.00€ TTC par personne**  
service inclus

## Entrées

Salade charcutière du Val de Loire et œuf poché (Salade, tomate, rillons de Tours, croûton, œuf poché)

## Plats

Dorade sébaste rôtie au beurre blanc citronné, poêlée de saison

## Desserts

Moelleux au chocolat, coulis du moment et crème sucrée

## 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





**1519**  
RESTAURANT

# Menu Chambord n°2

Choix unique pour tous les convives

**25.00€ TTC par personne**  
service inclus

## Entrées

Panna cotta de chèvre St Maure à la grenaille de tomates confites

## Plats

Suprême de volaille à la graine de moutarde, rosace de pomme de terre

## Desserts

Framboisier à la vanille de Madagascar, crème vanille

## 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





**1519**  
RESTAURANT

# Menu Cheverny

Choix unique pour tous les convives

**35.00€ TTC par personne**  
service inclus

## Entrées

Tartare aux deux saumons et fines herbes sauce citronnée, tuile de parmesan

ou

Canard confit en aumônière de brick, julienne de légumes croquante en salade

## Plats

Joue de bœuf confite façon bourguignon, écrasé de pomme de terre monté à l'huile d'olive

ou

Dos de cabillaud poché au Vouvray, pomme de terre en rosace et flan de légumes de saison

## Desserts

Tarte Tatin, boule de glace aux deux vanilles et caramel crémeux

ou

Entremet aux trois chocolats, sauce au praliné

## 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







**1519**  
RESTAURANT

# Menu Chenonceau

Choix unique pour tous les convives

**45.00€ TTC par personne**  
service inclus

## Entrées

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

ou

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

ou

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

ou

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





# 1519

RESTAURANT

# Cocktail Dinatoire

Pour votre événement, notre chef de cuisine vous 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.

**55.00€ TTC par personne  
service inclus**

## Votre Cocktail Dinatoire

10 pièces salées

5 pièces sucrées

## Boissons inclus

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





**1519**  
RESTAURANT

# 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 Confitée

## 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 chocolats,  
sauce au praliné

Ou

Entremet fruit exotique,  
marmelade d'orange confite





**1519**  
RESTAURANT

# 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





**1519**  
RESTAURANT

# Boissons

Forfait boisson classique : 1/4 de vin + eau + café 7.00€ TTC par personne

Forfait Apéritif + canapé (1 Kir vin blanc 12.5cl ou 1 pression 25cl ou 1 soft 25cl + 4 canapés) 12.00€ TTC par personne

## Nos cocktails de bienvenue à thèmes

### Cocktail Latin (15.00€ TTC par personnes)

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 personnes)

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





# 1519

RESTAURANT

## **Cocktail Malt et orges (15.00€ TTC par personnes)**

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 personnes)**

Boisson avec alcool : Mojito ou cuba libre

Boisson sans alcool : Virgin mojito

Pièces froides :

- Verrine de rilette 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



# 1519

RESTAURANT

## Nos bouteilles de vins Rouge 75cl

### **Cheverny AOC des vigneronns de Mont-Près-Chambord**

Vin rouge délicat et peu tannique avec de fines notes de fruits rouges et de cerises

24.00€

### **Chêne sacrée AOC des vigneronns 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



# 1519

RESTAURANT

## Nos bouteilles de vins Blanc 75cl

### **Cheverny AOC des vigneronns de Mont-Près-Chambord**

Vin riche, gras et long en bouche restant très expressif.

**24.00€**

### **Clos de Nozieux AOC des vigneronns 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, Vigneronns 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, fondé en 1935 par Philippe le Hardi, ce vin de Bourgogne nous offre une belle expression 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 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.

**59.00€**



# 1519

RESTAURANT

## Nos bouteilles de vins Rosé 75cl

### AOC Cheverny, vigneron de Mont-près-Chambord

24.00€

Vin sec, vif et fruité. Bel équilibre entre acidité et sucre, il s'adapte à tous les instants.

### IGP Pays d'oc Anne de Joyeuse french défilé

29.00€

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.

## Nos bouteilles de vins pétillants 75cl

### Fines bulles, domaine de la Renaudie, AOP Touraine

28.00€

Il se caractérise par une belle fraîcheur en bouche, qui rend ce vin très désaltérant

### Champagne Jacquart

69.00€

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





**1519**  
RESTAURANT

# 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 évènement:**

**Alcools :**

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

**Soft 25 cl :**

- Coca cola
- Schweppes agrum ou tonic
- Ice tea
- Orangina
- Limonade
- Diabolo
- Tourtel twist

**Jus de fruit Granini 25 cl :**

- Orange
- Pomme
- Pamplemousse
- Abricot
- Ananas
- Tomate
- Fraise

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





HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

# 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, concertez-vous, prenez les bonnes décisions.

- **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.

- **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.



### Activités Extérieures :

- **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 VCKK :**

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.



### Activités team-building en extérieur:

- **TROGLO PASSION (6 pers.min /35 pers.max) :**

Balade de 1h15 dans les souterrains suivie d'une dégustation de 4 vins du Domaine accordés à des produits locaux.

- **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. min) :**

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.



HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

## 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 coupe-files 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.



HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

# Chambres

## Chambre Classique Single

Pour 1 personne, chambre de 11m<sup>2</sup>, située à l'étage de notre bâtiment historique. Elle est parfaitement adaptée pour un séjour en solo ou pour un déplacement professionnel. Elle se situe au 1er étage du bâtiment historique.

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



## Chambre Double Supérieure

Chambre de 16m<sup>2</sup>, 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 (2x80\*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 Supérieure Terrasse

Chambre de 16m<sup>2</sup>, 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 Supérieure Bâtiment Historique

Chambre de 15m<sup>2</sup>, 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







HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

## Chambre Duplex

Chambre de 22m<sup>2</sup>, elles sont idéales pour quatre personnes. Vous trouverez au rez-de-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 1er étage.

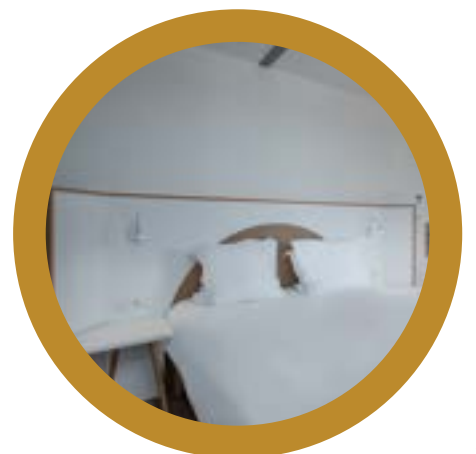
- Lit double (160\*200) au rez-de-chaussée
- 2 lits (80\*200) à l'étage
- Toit Terrasse
- Télévision écran plat 43" au rez-de-chaussée
- Télévision écran plat 32" à l'étage
- Climatisation
- Plateau de courtoisie
- Douche



## Chambre Exécutive

Chambre de 20m<sup>2</sup>, 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





HÔTEL  
**LA CLEF**  
DES CHÂTEAUX  
\*\*\*

## Chambre Prestige

Laissez-vous séduire par notre somptueuse chambre Prestige, de 33m<sup>2</sup>.

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



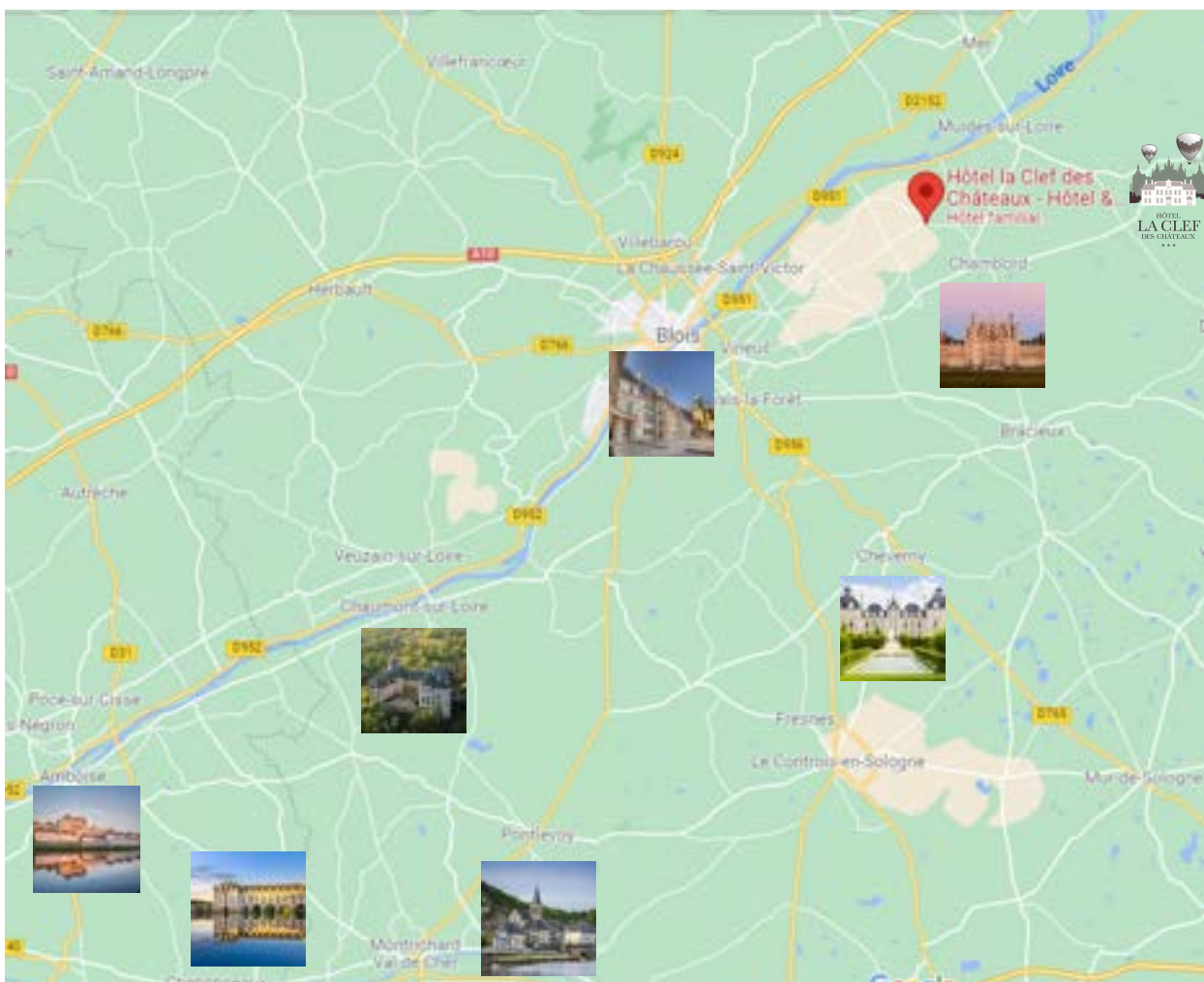


**1519**  
RESTAURANT

# 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



**1519**  
RESTAURANT

Site web: [www.hotel-la-clef-des-chateaux.fr](http://www.hotel-la-clef-des-chateaux.fr)  
<https://le1519restaurant.fr/fr>

