



Noël aux Châteaux de Touraine



Du 1 au 3 Décembre 2021

www.chaigneauvoyages.fr

J1 Les Sables d'Olonne / Blois / Cour-Cheverny

Mise en place de l'autocar à 07h45 pour un départ des Sables d'Olonne à 8h00 en direction de La Touraine, pause libre en cours de route.

13h00 : Déjeuner au restaurant à Blois

15h00 : **Visite Guidée du château de Blois et de la présentation de costumes** « Reines de l'Histoire et princesses de contes de fée » Découverte de l'orgue de lumières « Le chœur sur la main » Jouez avec ces sculptures de cristal et la lumière : cette pièce d'exception s'anime et s'illumine en fonction de vos gestes. Shopping à la boutique du château pour trouver vos derniers cadeaux : parfums, vins, chocolats, bières, tisanes de la marque locale. Blois créés spécialement pour vous.



17h00 : Poursuivez **la magie de Noël en ville** : En autonomie : patinoire, spectacles, activités, sorties, ateliers, décorations et illuminations dans la ville : l'esprit de Noël est partout à Blois au mois de décembre



18h30 : Départ pour Cours Cheverny

SERVICE GROUPES

BP 60245 ■ 6 rue Joachim Rouault ■ 85702 Pouzauges Cedex
02 51 91 90 92 ■ groupes@chaigneauvoyages.fr ■ Fax : 02 51 57 55 27

19h00 : Installation à votre hôtel : **L'hôtel des 3 Châteaux du réseau** « Les Collectionneurs » présidé par Alain Ducasse (anciennement « Hotels et Châteaux indépendants »)

Cet hôtel de charme 4 étoiles a été entièrement rénové et propose des installations modernes et confortables. L'ambiance évoque le style Renaissance, les meubles ont été dessinés tout en rondeur, les luminaires de fabrication artisanale et les tentures aux tonalités chaleureuses respectent le style raffiné et la douceur du Val de Loire. Le Relais des Trois Châteaux a obtenu le label « Qualité Tourisme » délivré par le Ministère du Tourisme. Il vous garantit sur la durée des engagements pris par les professionnels du tourisme dans les domaines suivants : la communication et l'information, le savoir-faire et le savoir-être, le confort et la propreté des lieux, le développement durable, la valorisation touristique du territoire et la qualité de la prestation.

Dîner : menu Escapade : 3 plats + 1/4 vin (exemple de menu, identique pour l'ensemble du groupe)

ENTREES

Risotto carnaroli aux écrevisses et parmesan reggiano, jus de crustacés à l'estragon

Parfait de chèvre frais de Touraine aux fines herbes et piment d'Espelette, bouquet de verdure à l'huile de noix

Pressé de bœuf à l'ancienne persillé aux shiitakes bio de Loches, sauce ravigote

Rillons gourmands tièdes sur toast campagnard au confit d'oignons, salade à l'huile vierge et vinaigre de framboise

PLATS

Filet de poulet fermier farci au lard fumé, gratin de pommes charlottes au lard fumé et crème légère de champignons

Fondant de bœuf au vin de Cheverny et baies de genièvre, bouquetière de légumes du marché

Sauté de veau mitonné marengo, gnocchi, poireaux fondants et tomates confites

Pièce de saumon à l'oseille, riz basmati au curry madras et amandes

DESSERTS

Poires pochées au sirop caramel et épices douces, tuile orange

Mousse de mascarpone au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

Crumble d'ananas au miel de Sologne et rhum brun, sorbet de fruits

Soufflé glacé au grand Marnier, sirop à l'ibiscus



J2 Cour-Cheverny / Chambord / Cour-Cheverny

Petit déjeuner à l'hôtel

10h15 : arrivée au **Château de Chambord** : Dès le 1er décembre ambiance magique et féérique, découvrez Chambord comme vous ne l'avez jamais vu ! Pour cette huitième édition, Chambord s'habille pour l'hiver en parant son intérieur de majestueux sapins et d'une décoration somptueuse. Du rez-de-chaussée au 2^{ème} étage, en passant par le porche d'entrée, le célèbre escalier à double révolution et la chapelle, le parcours de visite est sublimé par la magie de

SERVICE GROUPES

BP 60245 ▪ 6 Rue Joachim Rouault ▪ 85702 Pouzauges Cedex
02 51 91 90 92 ▪ groupes@chaigneauvoyages.fr ▪ Fax : 02 51 57 55 27

Noël. Les allées extérieures sont également embellies d'une centaine de magnifiques sapins qui s'illuminent dès la tombée de la nuit. Dans les jardins à la française, les ifs se parent de guirlandes scintillantes. Laissez-vous emporter par la splendeur des lieux...

Dès le 1^{er} décembre : jeux traditionnels en bois (billard Louis XIV, trou-madame...) et jeux de plateau. Les 12 et 13 décembre et du 19 décembre au 3 janvier : musiques et danses de la Renaissance, déambulations de personnages en costume, initiations aux danses et à la poésie, lectures de contes, concerts de trompes, animations nature, ateliers créatifs, rencontres avec le Père Noël et de nombreuses autres surprises...

- ✓ Visite **guidée** du château et des jardins (1h30)
- ✓ Découverte libre des « Sapins de génie » et vote pour le plus beau sapin
- ✓ Déjeuner menu buffet au château ou à proximité
- ✓ Temps libre pour flâner et profiter des décorations et des animations
- ✓ Goûter gourmand de Noël
- ✓ Shopping dans la boutique dont les produits artisanaux « Château de Chambord », 100% français
- ✓ Dégustation de vins du château (45 mn)
- ✓ Après fermeture du château, découverte libre des illuminations extérieures du château (30/45 minutes)



Retour à l'hôtel pour le dîner et la nuit. Dîner : menu Escapade : 3 plats + 1/4 vin (exemple de menu, identique pour l'ensemble du groupe)

ENTREES

Risotto carnaroli aux écrevisses et parmesan reggiano, jus de crustacés à l'estragon

Parfait de chèvre frais de Touraine aux fines herbes et piment d'Espelette, bouquet de verdure à l'huile de noix

Pressé de bœuf à l'ancienne persillé aux shiitakes bio de Loches, sauce ravigote

Rillons gourmands tièdes sur toast campagnard au confit d'oignons, salade à l'huile vierge et vinaigre de framboise

PLATS

Filet de poulet fermier farci au lard fumé, gratin de pommes charlottes au lard fumé et crème légère de champignons

Fondant de bœuf au vin de Cheverny et baies de genièvre, bouquetière de légumes du marché

Sauté de veau mitonné marengo, gnocchi, poireaux fondants et tomates confites

Pièce de saumon à l'oseille, riz basmati au curry madras et amandes

DESSERTS

Poires pochées au sirop caramel et épices douces, tuile orange

Mousse de mascarpone au chocolat blanc et coulis de fruits rouges

Crumble d'ananas au miel de Sologne et rhum brun, sorbet de fruits

Soufflé glacé au grand Marnier, sirop à l'ibiscus

SERVICE GROUPES

BP 60245 ▪ 6 Rue Joachim Rouault ▪ 85702 Pouzauges Cedex
02 51 91 90 92 ▪ groupes@chaigneauvoyages.fr ▪ Fax : 02 51 57 55 27

J3 Cour-Cheverny / Chaumont sur Loire / Les Sables d'Olonne

Petit déjeuner à l'hôtel

10h15 : **Visite libre du château de Cheverny** : dès votre arrivée, vous serez transportés dans l'univers féerique de Noël en découvrant le calendrier de l'avent géant, l'immense sapin de Noël ainsi que la gigantesque couronne de l'avent. Faites des photos dans le traîneau du Père Noël. Visite libre du château paré de ses atours de Noël (exposition incluse)

11h30 : **repas des chiens** (sauf mardis, samedis, dimanches et jours fériés). Découvrez la meute du château de Cheverny à l'occasion de leur repas

11h45 : suite de la visite dans les **deux jardins de Noël**. Une balade enchantée parmi les sapins enneigés



Déjeuner au château

14h00 : **visite libre de l'exposition Les Secrets de Moulinsart**. Découvrez grandeur nature ce lieu mythique.

15h30 : **Visite libre du château de Chaumont Sur Loire et des écuries**. Découverte des expositions de Chaumont-Photos-sur-Loire et des jardins d'hiver.

Visite des Jardins d'Hiver : Pour tous les amateurs et les passionnés de jardin, le Domaine de Chaumont-sur-Loire propose trois Jardins d'hiver sous serre, qui permettront aux visiteurs de flâner, à l'abri du froid, entre les fougères arborescentes, les camphriers, les palmiers, les cactées, les papyrus et bien d'autres végétaux exotiques s'épanouissant sous la lumière des verrières.



17h30 : départ pour le retour, arrivée à 21h15 aux Sables d'Olonne.

SERVICE GROUPES

BP 60245 ■ 6 Rue Joachim Rouault ■ 85702 Pouzauges Cedex
02 51 91 90 92 ■ groupes@chaigneauvoyages.fr ■ Fax : 02 51 57 55 27

FORMALITES EXIGÉES ⁽¹⁾

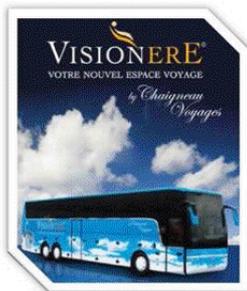
Carte Nationale d'Identité

Formalités COVID : s'informer jusqu'au jour du départ des formalités nécessaires

Informations données sous réserve de modifications et susceptibles de modification sans préavis.

⁽¹⁾ Formalités valables pour les ressortissants français. ~~R ressortissants d'autres nationalités~~ : Se renseigner auprès des autorités consulaires. Les démarches d'obtention de visa sont à effectuer par les intéressés eux-mêmes.

Pour plus d'information sur ce pays : http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs_909/index.html



--- VISIONERÉ ---

**Fauteuils inclinables jusqu'à 65°
et un espacement entre les sièges d'environ 1 mètre.**

Repose pieds et repose jambes réglables,
liseuse individuelle, toilettes, vidéo, climatisation...
+ repose tête gonflable et plaid pour les voyages de nuits.

CREDIT PHOTOS : [Jupiter Images](#)

Important : En cas d'annulation du séjour par le voyageur, la non réalisation entraîne un remboursement intégral du séjour au clients.

SERVICE GROUPES

BP 60245 ▪ 6 Rue Joachim Rouault ▪ 85702 Pouzauges Cedex
02 51 91 90 92 ▪ groupes@chaigneuvoyages.fr ▪ Fax : 02 51 57 55 27

« Noël aux Châteaux de Touraine »

(3 jours / 2 nuits – Prix par personne)

PERIODE / BASE	Base 30 à 34 personnes	Base 35 à 39 personnes	Base 40 à 44 personnes	Base 45 à 49 personnes
Du 1 au 3 Décembre 2021	480 €	465 €	460 €	450 €

TARIFS indiqués hors variation des devises, des taxes et surcharges carburant
-- Prestations soumises à disponibilité lors de votre réservation --

CE PRIX COMPREND :

- Le transport en autocar de Grand Tourisme
- L'hébergement en hôtel, en chambre double
- La taxe de séjour
- La pension complète du déjeuner du 1er jour au déjeuner du 3ème jour
- Les visites suivantes : La visite guidée du château de Blois, la visite libre du château de Cheverny, la visite de l'Expo Tintin, la visite libre du château de Chaumont sur Loire et de ses jardins, la visite guidée de Chambord et la dégustation de Vin
- L'assurance assistance/rapatriement (offert)
- Une pochette de voyage et un guide touristique offert
- Une GRATUITE (hors suppléments divers et assurances) dès 30 participants payants ou un accompagnateur Chaigneau Voyages pendant le séjour

CE PRIX NE COMPREND PAS :

* Supplément à souscrire par l'ensemble du groupe.

- Le supplément VISION'ERE® (46 personnes maximum) : + 20 € par personne*
- L'assurance annulation multirisques premium : + 14 € par personne et supplément extension épidémies : + 7 € par personne. Conditions en [cliquant ici](#)
- Le supplément chambre individuelle : + 45.00 € par pers pour les 2 nuits.
- Les pourboires, extras et toutes dépenses personnelles
- Le transport de marchandises de quelque nature que ce soit au-delà de la franchise bagages

A noter :

Nos prix sont établis selon les conditions économiques connues au 10.06.2021 et révisables en cas de hausse du prix du carburant ou des tarifs des transports, de modification des taux de change, d'augmentation des taxes, des tarifs aériens et hôteliers.

Nous vous proposons de vous rencontrer afin d'adapter le programme selon vos désirs.

Devis effectué sous réserve de disponibilités lors de votre confirmation définitive et selon les conditions économiques actuelles.

SERVICE GROUPES

BP 60245 ▪ 6 Rue Joachim Rouault ▪ 85702 Pouzauges Cedex
02 51 91 90 92 ▪ groupes@chaigneauvoyages.fr ▪ Fax : 02 51 57 55 27