

Vous n'avez pas fini de l'aimer

.....
GUIDE GROUPES 2018
.....

www.groupes-levignobledenantes.com

Vous souhaitez visiter le Vignoble de Nantes avec votre groupe, votre famille, vos amis, votre association... L'Office de Tourisme se tient à votre entière disposition :

En quête d'idées ?

Retrouvez toutes les visites et activités dans notre catalogue groupes ou sur www.groupe-levignobledenantes.com

Programmer, organiser ?

Nous élaborons pour vous votre journée, selon vos goûts et votre budget.

Guider ?


Notre équipe de guides vous fera découvrir le patrimoine unique de Clisson, les paysages et le savoir-faire du Vignoble...

Sommaire

À la journée

Parfum d'Italie	P.3
Laissez parler les p'tits papiers	P.4
Délices des bords de Loire	P.5
Exotisme & Terroir	P.6
Couleurs & Saveurs	P.7
Voyage dans le Vignoble	P.8
Vendanges en Muscadet	P.9
Parfum d'aventure à Clisson	P.10
Séjour randonnée dans le Vignoble	P.11

À la carte













Patrimoine & Culture	P.12
Vignoble & Œnotourisme	P.14
Détente & Nature	P.18
Savoir-faire & produits locaux	P.20
Visites adaptées   	P.21

Restaurants et hébergements

Se restaurer	P.22
Séjourner	P.25

Conditions de ventes

Conditions particulières de vente	P.26
Conditions générales de vente	P.27

-  Visite Pays d'Art et d'Histoire
-  Accès déficients motorisés
-  Accès déficients visuels
-  Accès déficients mentaux
-  Accès déficients auditifs
-  Toilettes
-  Parking cars
-  Anglais
-  Allemand
-  Espagnol
-  Italien
-  19,2 km Distance depuis l'office de tourisme



Office de Tourisme

Service Groupes
5 allée du Chantre - BP 89124
44191 CLISSON Cedex

Tél. 02 40 54 24 22
du lundi au vendredi

reservations@levignobledenantes.com

RÉSERVATION

Pour organiser et réserver votre visite, c'est facile !

- 1 Contactez l'Office de Tourisme par mail ou par téléphone dès que vous avez choisi les prestations et la date de votre visite.
- 2 Après vérification des disponibilités, nous vous transmettons votre programme et le contrat de réservation à nous retourner signé et accompagné des arrhes.
- 3 Nous vous retournons alors un accusé de réception du contrat et des arrhes avec les plans d'accès des lieux de rendez-vous.

FORFAIT journée

À PARTIR DE
31 €
PAR PERS.

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

Parfum d'Italie

Votre journée composée des incontournables : le domaine de la Garenne Lemot et son rêve italien, Clisson romaine et romantique, les paysages et saveurs du Vignoble.



10 H

Visite guidée de Clisson (1 h 30)

Clisson, cité historique au caractère unique où la tuile et la brique se mêlent à l'ardoise et au granit. Le Château de Clisson dresse ses ruines romantiques sur un éperon rocheux, dominant un dédale de ruelles aux couleurs d'Italie.

12 H

Déjeuner découverte (2 h)

Au cœur de Clisson, goûtez aux spécialités des chefs qui vous proposent un large choix de menus pour groupes.

14 H 30

Visite guidée du parc de la Garenne Lemot (1 h)

Flânerie pleine de surprises dans le parc romantique du XIX^e siècle qui vous transporte dans le rêve italien de son créateur : statues antiques, loggia, villa romaine, demeure aux allures toscanes.

16 H

Dégustation « Prestige » au château (1 h 30)

Invitation au domaine des Châteaux de La Preuille, du Coing de S^t-Fiacre, de Chasseloir, de l'Oiselinière ou de la Cassemichère où vous pourrez visiter les vignes et les chais. Leur passé et leurs traditions définissent toutes les nuances du Muscadet Sèvre-et-Maine que vous apprécierez lors de la dégustation commentée de cuvées sélectionnées.



COMPREND

Les visites au programme,
le déjeuner (¼ vin/pers.),
1 menu identique pour tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le transport,
kilométrage pour véhicules : de 5,3 à 16,3 km,
les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

DÉCOUVERTE

32 €/pers.

GOURMAND

34 €/pers.

SAVEUR

36,50 €/pers.

À NOTER

Circuit des plus beaux points de vue de Clisson adapté aux personnes ayant des difficultés à marcher (sur demande).

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 25 pers. minimum. Supplément Château de Chasseloir : 1 €/pers. sur la base de 20 pers. minimum. Supplément Château de l'Oiselinière : 1 €/pers. sur la base de 6 pers. minimum. Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 €/pers. Retrouvez les menus p. 22 à 24.



AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

FORFAIT
journée

À PARTIR DE
33 €
PAR PERS.

Laissez parler les p'tits papiers

Mettez la main à la pâte et revivez la tradition papetière de la Vallée de la Sèvre Nantaise. Fredonnez les airs d'autrefois grâce à une animation surprenante pour découvrir ou redécouvrir la chanson française : tous en chœur !



10 H

Le Moulin à papier du Liveau (2 h)

Au bord de la Sèvre Nantaise à Gorges, découvrez le Moulin à papier du Liveau, entièrement restauré, où la fabrication du papier a repris comme au XIX^e siècle. Dans la salle des machines, vous verrez la roue à aubes entraîner la pile à maillets pour la fabrication de la pâte à papier. Chaque visiteur fabrique lui-même sa feuille de papier, à la cuve. Il s'initie également à l'imprimerie sur une presse typographique à bras. L'équipe d'animateurs vous attend pour vous faire vivre l'histoire de la fabrication du papier. Visites accessibles à tous les publics.



12 H 30

Déjeuner découverte à Clisson ou dégustation et buffet au Château de l'Oiselinière à Gorges (2 h)

Déjeunez à proximité du Moulin du Liveau à Clisson (à 3 km) ou au Château de l'Oiselinière (sur place). Menus pages 14 et 20.

15 H

Visite musicale du Musée de la chanson française (2 h)

Vous trouverez dans ce musée de nombreux documents et instruments rendant hommage à la chanson française. Venez-y chanter quelques airs connus en accompagnant l'orgue de barbarie. En feuilletant les partitions de chansons anciennes, vous fredonnerez les airs qui vous ont enchantés autrefois. Mini-récital en fin de visite avec deux artistes professionnels.

Possibilité de prendre le goûter au Château de l'Oiselinière sur le site du Liveau (supplément : 8 €/pers.) en inversant le programme.

COMPREND

Les visites au programme,
le déjeuner (¼ vin/pers.),
1 menu identique pour tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le transport,
kilométrage pour véhicules : 24,6 km,
les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

DÉCOUVERTE

33 €/pers.

BUFFET AU CHÂTEAU DE L'OISELINIÈRE

49 €/pers.

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites),
tarif sur la base de 15 pers. minimum et 60 pers. maximum.
Retrouvez les menus p. 15 et 22.



AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

FORFAIT
journée

À PARTIR DE
35,50 €
PAR PERS.

Délices des bords de Loire

Toutes les spécialités des bords de Loire !

Découvrez l'histoire du fleuve royal, sa cuisine authentique élaborée traditionnellement à partir des légumes primeurs nantais si appréciés et dégustez l'un des produits phare des cavistes et restaurateurs locaux.



10 H 30 à pied ou en car

Visite des bords de Loire (2 h)

À pied ou en car, découverte passionnante des activités liées à ce fleuve sauvage : le maraîchage (mâche, muguet et légumes primeurs sont les produits phares des bords de Loire) les sablières (autrefois le transport des vins et marchandises) mais aussi les crues et surtout la Levée de la Divatte construction unique en son genre le long du fleuve royal (arrêts panoramiques en car).

12 H 30

Déjeuner avec spécialités des bords de Loire (1 h 30)

2 restaurants des bords de Loire au choix : les chefs vous feront découvrir les spécialités culinaires locales : cuisses de grenouille, beurre blanc... Un détour gourmand nécessaire pour bien connaître les richesses du territoire.

Formule visite à pied : **restaurant CLÉMENCE**

Formule visite en car : **auberge DU VAL DE LOIRE**

Nouveauté 2018 Formule visite à pied ou en car : **restaurant LA PIERRE PERCÉE**

Retrouvez les menus page 24.



14 H 30

Visite de la Brasserie artisanale de la Divatte (1 h 30 - 2 h)

Il n'y a pas que du vin dans le Vignoble Nantais, il y a aussi de la bière !

Nouveauté 2018 Visite d'une houblonnière avec explications sur la culture de cette plante grimpante. Puis découvrez l'atelier de fabrication des bières Trompe-Souris et Vieille Tour, toute l'histoire, les ingrédients et secrets de fabrication racontés par le brasseur. Sentez les différents parfums du houblon, du malt. Le brasseur vous commentera votre dégustation de 5 spécialités accompagnées de charcuterie et fromages affinés à la bière en accord avec les bières dégustées.

Ou Visite au Château de Goulaine

Venez découvrir le château de Goulaine : son architecture « Renaissance » des grandes demeures du Val de Loire. Résidence d'une même famille depuis 1000 ans, les salons témoignent de la richesse décorative du XVII^e siècle. Des cuisines du XV^e à la chambre du Roi Louis XIV, la visite vous entraîne dans le tourbillon de l'Histoire de France. L'art au service de la gourmandise vous est conté dans les vastes écuries dédiées au patrimoine de la Biscuiterie LU.



COMPREND

La visite des bords de Loire, 1 menu identique à tous les convives avec ¼ de vin/pers. et café, la visite à la brasserie (visite au Château de Goulaine : supplément 3 €/pers.).

NE COMPREND PAS

Le transport, kilométrage pour véhicules : de 3,9 à 10,3 km selon option de visite bords de Loire, les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

AUBERGE VAL DE LOIRE

LA PIERRE PERCÉE

CLÉMENCE

35,50 €/pers.

36,30 €/pers.

37 €/pers.

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 25 pers. minimum, 45 pers. maximum (Auberge du Val de Loire), 65 pers. maximum (Clémence), 80 pers. maximum (Pierre Percée). Du mardi au vendredi. Supplément jours fériés, langues étrangères : 1 €/pers.



AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS - CE

FORFAIT
journée

44 €
PAR PERS.

Exotisme & Terroir

Une journée qui ne manquera pas de vous étonner !
3 ambiances différentes mais un authentique savoir-faire
entre nature exotique, cuisine du terroir et dégustation avec
le vigneron.



9 H 30

Visite et dégustation au Château de l'Aujardière (2 h)

Plus qu'une dégustation, venez découvrir la gamme complète des vins du terroir du Vignoble de Nantes ! Cinq vins seront soumis à vos papilles : du Muscadet au Cabernet franc élevé en fût de chêne, en passant par le Malvoisie, le Rosé 1/2 sec « Osé » et la méthode traditionnelle. Des cépages que vous retrouverez lors de la visite conviviale de cet ancien domaine seigneurial datant de 1650.



13 H

Déjeuner terroir à l'Auberge des Brigands (2 h)

Quelle surprise ! Cette auberge située dans une ancienne étable restaurée vous plonge au XVIII^e siècle. Le décor composé de vieux outils comme la cuisine de terroir vous font revisiter les temps anciens. Les plats aux noms gouailleurs vous seront servis par le personnel en habits d'époque.

EXEMPLE DE MENU

- Apéritif
- La Terrine du Braconnier
- Dos de merlu beurre blanc
- Tarte de la Chouannerie
- Café - vin (1/2 bouteille/pers.)



15 H 30

Visite libre et spectacle au Zoo de la Boissière du Doré (2 h 30 - 3 h)

Prêts pour une visite qui sort de l'ordinaire et qui vous dépaysera ? Assistez à l'exceptionnel spectacle d'oiseaux en vol libre unique en son genre. Dans un écrin de verdure de 20 ha, partez à la rencontre de 1000 animaux au Zoo de La Boissière du Doré : un parc animalier incontournable où surprises et rires sont garantis. Une visite inoubliable au plus près des animaux : de bons moments à partager !

COMPREND

Les visites au programme*,
le déjeuner (1/2 bouteille de vin/pers.)
1 menu identique à tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le transport,
kilométrage pour véhicules : 5,3 km,
les dépenses à caractère personnel.

Journée possible d'avril à septembre, du lundi au dimanche.

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites),
tarif sur la base de 25 pers. minimum.

* Spectacle des oiseaux en vol libre tous les jours d'avril à septembre (16h15).
Supplément visite guidée : forfait de 55 €.



AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

FORFAIT journée

31,20 €
PAR PERS.*

Couleurs & Saveurs

Une journée pour admirer et contempler de magnifiques collections de passionnés : 2 lieux magiques entre fâneries, histoire et petites douceurs d'enfance.



10 H

Visite au Château de Goulaine, ses cuisines Renaissance et le Musée officiel LU (2 h)

Découvrez l'architecture Renaissance d'une grande demeure du Val de Loire. Ses somptueux salons sont parmi les plus beaux des châteaux de la Loire. Des cuisines du XV^e siècle à la chambre du Roi Louis XIV, la visite vous entraîne dans le tourbillon de l'Histoire de France. L'art au service de la gourmandise vous est conté dans les vastes écuries dédiées au patrimoine de Biscuiterie LU.

12 H 30

Déjeuner (2 h)

2 restaurants au choix : Les Gros Cailloux au Bignon (à 15 km de la Serre aux fuchsias) ou Chez Pipette situé à La Haye-Fouassière sur l'itinéraire entre le Château de Goulaine et la Serre aux Fuchsias (menu page 24).

EXEMPLE DE MENU :

AUBERGE CHEZ PIPETTE

- Kir pétillant
- Terrine de campagne au muscadet
- Suggestion du poissonnier au beurre blanc
- Brownie crème anglaise
- Café
- Vin (1 bouteille pour 3 personnes)

Nouveauté 2018

LES GROS CAILLOUX

- Apéritif
- Buffet d'entrées
- Cochon grillé
- Buffet de desserts
- Café
- Vin à discrétion



15 H

Visite de la Serre aux fuchsias (2 h)

Une balade dans les serres de culture, accompagnée par un grand passionné des fleurs. Il vous fera partager ses trucs et astuces et découvrir ses collections de plantes rares. Un spectacle haut en couleur avec 18 000 m² de culture sous serre et découverte de la plus grande collection française de fuchsias (600 variétés), un véritable « défilé de demoiselles en jupons » ! 1 pot de fuchsias de collection remis à chaque participant.

COMPREND

Les visites au programme, le déjeuner (1/4 ou 1/3 vin/pers. selon menu choisi)
1 menu identique à tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le transport, kilométrage pour véhicules : de 29 à 30,8 km, les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

RELAIS DU BEAU SOLEIL

31,20 €/pers.

CHEZ PIPETTE

42,20 €/pers.

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 20 pers. minimum.

* Tarif avec menu à 17 € du restaurant Les Gros Cailloux - Tarif avec menu Pipette : 42,20 €/pers. Journée possible en avril, mai, juin et octobre, du lundi au samedi. Retrouvez le menu Pipette p.24.



Nouveau !

ASSOCIATIONS, AUTOCARISTES

**FORFAIT
journée**

À PARTIR DE
44 €
PAR PERS.

Voyage dans le Vignoble de Nantes

Découvrez l'histoire et quelques étapes incontournables du vignoble du Muscadet. Soyez les hôtes privilégiés du vigneron qui vous initiera à la dégustation des vins de son château et vous fera partager l'histoire de sa propriété. Faites escale dans l'une des bonnes tables du Vignoble avec vue sur les vignes. Laissez-vous également surprendre par Clisson et son patrimoine unique. A découvrir absolument.



9 H 30

Découverte de l'histoire du Vignoble (1 h 15)

Empruntez l'un des plus beaux itinéraires du Vignoble. Faites escale à la Chaussée des Moines à Vertou, découvrez Château-Thébaud et son panorama sur les falaises de Pont Caffino, poursuivez par St-Fiacre : son magnifique paysage de vignes s'étend à perte de vue, dominé par son clocher byzantin.

10 H 45

Dégustation Prestige au Château de Chasseloir ou au Château du Coing (1 h 30)

Amateurs de vins ? C'est la formule idéale pour découvrir le travail des vignerons qui élèvent aujourd'hui de grands Muscadet.



12 H 30

Déjeuner à l'Auberge La Gaillotière (2 h)

Dans un ancien chai, au milieu des vignes, l'auberge vous accueille dans sa salle à manger sous ses poutres immenses. Cuisine authentique et savoureuse qui révèle le vrai goût des aliments pour le plaisir des papilles (menu page 23).



14 H 30

Visite guidée de Clisson (1 h 30)

Clisson, cité historique au caractère unique où la tuile et la brique se mêlent à l'ardoise et au granit. Vous apercevrez le château de Clisson qui dresse ses ruines romantiques sur un éperon rocheux dominant un dédale de ruelles aux couleurs d'Italie.

Option Visite du Moulin du Liveau (2 h).
Retrouvez le descriptif de cette visite page 20.

COMPREND

L'accompagnement et le guidage toute la journée (lieux de départ et fin de parcours identiques). Les visites au programme (circuit en car ponctué d'1 ou 2 arrêts avec découverte à pied), le déjeuner ¼ vin par pers.
1 menu identique à tous les convives

NE COMPREND PAS

Les frais de transport et de repas du guide accompagnateur à ajouter selon le lieu de départ et formule journée ou ½ journée choisie*
Le transport, les dépenses à caractère personnel.
Kilométrage pour le car : 80 km

Tarifs Journée (avec restauration) selon lieu de départ

DE NANTES OU VERTOU

DE CLISSON

44 €/pers. + forfait 66 €* 44 €/pers. + forfait 25 €* *

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 35 pers. minimum. Supplément Château de Chasseloir : 1 €/pers. sur la base de 20 pers. minimum. Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 €/pers. (1/2 journée), 4 €/pers. (journée) sur la base de 25 pers. minimum. Option Visite du Moulin du Liveau : + 7 €/pers. sur la base de 15 pers.



CE, ENTREPRISES, ENTRE AMIS, ASSOCIATIONS

FORFAIT journée

À PARTIR DE
25 €
PAR PERS.

Vendanges en Muscadet

Vivez une journée au cœur du Vignoble de Nantes dans l'ambiance des vendanges. Dans les vignes puis dans le chai, vendangez, pressez, dégustez et partagez avec le vigneron cette étape intense de son métier.

Talents de Vendangeurs

10 H

Casse-croûte, vendanges et dégustation

Le matin, vous êtes accueillis par le vigneron au domaine viticole, avec un casse-croûte du vendangeur (pain, charcuterie, brioche, jus de raisin).

11 h

Après une visite des vignes et des chais, initiez-vous à la coupe du raisin : le viticulteur vous équipe de « vendangettes » afin de récolter le raisin dans les règles de l'art !

13 H

Déjeuner dans un restaurant au cœur des vignes à l'Auberge La Gaillotière.

EXEMPLE DE MENU :

- Apéritif maison
- Salade de foie gras de canard maison et gésiers de volailles
- Cuisse de pintade aux abricots secs ou Poisson suivant l'arrivage
- Assiette gourmande
- Café traditionnel
- Vins de pays (1 bouteille pour 4)

15 H

Machine à vendanger et Musée du Vignoble (2 h 15)

L'après-midi, découverte d'une machine à vendanger en pleine action. Puis, visite commentée du Musée du Vignoble Nantais sur le thème des vendanges à l'ancienne.

Nouveauté 2018 Vendanges au Jardin d'Édouard

9 H

Vendanges et dégustation

Édouard et son équipe vous proposent une journée riche en émotions : vendanges traditionnelles, retour au pressoir et dégustation des premiers jus.

12 H 30

Déjeuner vigneron au milieu du chai et toute la gamme des vins à découvrir.

BUFFET CAMPAGNARD DE PRODUITS LOCAUX :

- Salades,
- Charcuterie,
- Terrine de poisson,
- Fromages,
- Pâtisserie.

14 H 30

Vinification et dégustation (1 h 30)

Suivi des vins déjà en fermentation, visite de la cave.

L'organisation du programme peut être modifiée en fonction de la taille du groupe.

COMPREND

Les activités au programme, le déjeuner (¼ vin par pers.)
1 menu identique à tous les convives

NE COMPREND PAS

Le transport, les dépenses à caractère personnel.
Kilométrage pour véhicules :
0 km au Jardin d'Édouard,
20 km pour Talents de Vendangeurs

Tarifs

TALENTS DE VENDANGEURS

42,20 €/pers.

VENDANGES AU JARDIN D'ÉDOUARD

25 €/pers.

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes en restauration.
Talents de Vendangeurs : tarif sur la base de 15 pers. minimum - 2 cars maximum.
Vendanges au Jardin d'Édouard : tarif sur la base de 30 pers. minimum - 60 pers. maximum (gratuit pour les enfants de moins de 10 ans). Journée Talents de Vendangeurs possible du mardi au vendredi, 2^e quinzaine de septembre et 1^{re} semaine d'octobre



CE, ENTREPRISES, ENTRE AMIS

FORFAIT
journée

À PARTIR DE
64,50 €
PAR PERS.

Parfum d'aventure à Clisson

Votre journée détente pour profiter des plus beaux points de vue de Clisson. Admirez son patrimoine (château médiéval, église Notre-Dame, etc.) de votre canoë. Parcourez le centre historique et ses ruelles typiques en rallye pédestre ou lors d'une chasse au trésor.

Programme 1

À PARTIR DE 86,20 €/PERS.

10 H

Chasse au trésor en Clisson* (2 h)

Partez à la recherche du joyau du Vignoble ! Clisson cache plus d'un trésor dans sa cité... Partez à leurs recherches et explorez de manière insolite, à l'aide de votre carte, le joyau du Vignoble. Orientation, énigmes, observation : tous vos sens seront en action pour retracer l'Histoire de la Cité Médiévale, éveiller sa mémoire et ainsi dénicher le butin !

Olivier V de Clisson sera présent pour vous aiguiller ou vous attirer vers de fausses pistes.

12 H 30

Déjeuner découverte (2 h)

14 H 30

Pack multigliss (2 h)

Profitez d'une vue magnifique sur Clisson depuis la Sèvre Nantaise depuis votre embarcation. Vous aurez accès à tous les supports de glisse : canoë pour une balade calme, kayak, big paddle... pour une balade un peu plus sportive. Testez le stand up paddle et ramez debout sur une planche équipé d'une pagaie, cette position vous offrira un point de vue encore différent sur la Sèvre et ses berges !

Programme 2

À PARTIR DE 64,50 €/PERS.

10 H

Rando canoë (2 h)

Un point de vue unique sur le patrimoine de Clisson ! Au fil du cours paisible de la Sèvre Nantaise, découvrez au rythme de vos pagaies moulins, chaussées et maisons anciennes au cœur d'une nature généreuse guidé par votre moniteur.

12 H 30

Déjeuner découverte (2 h)

14 H 30

Rallye et olympiades à Clisson* (1 h 15)

Parcourez le centre historique de Clisson à travers l'architecture avec : la porte de la ville, le château (les extérieurs), les halles, la rue Tire-Jarrets, le pont de la ville, le viaduc, la Garenne Valentin et l'église Notre-Dame. À chaque étape, soyez curieux ou rusé et trouvez les réponses, à vous de jouer ! Votre animateur ponctuera votre rallye par des olympiades avec 3 épreuves (adresse, jeux, mémorisation).

L'organisation du programme peut être modifiée en fonction de la taille du groupe.

*À l'arrivée :

Une dégustation de Muscadet et des rafraîchissements pour tous, des récompenses « terroirs » pour la meilleure équipe !

COMPREND

Les activités au programme,
le déjeuner (¼ vin/pers.),
1 menu identique pour tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le transport,
kilométrage pour véhicules : 0 km,
les dépenses à caractère personnel.

Programme 1 - Tarifs selon menus

DÉCOUVERTE	GOURMAND	SAVEUR
86,20 €/pers.	89,20 €/pers.	91,70 €/pers.

Programme 2 - Tarifs selon menus

DÉCOUVERTE	GOURMAND	SAVEUR
64,50 €/pers.	67,50 €/pers.	70 €/pers.

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes en restauration, tarif sur la base de 30 pers. minimum - 40 pers. maximum pour la chasse au trésor par séance (programme 1)/base 20 pers. minimum (programme 2).
Retrouvez les menus p. 22 à 24.



RANDONNEURS, GROUPES D'AMIS

FORFAIT
2 jours /
1 nuit

27,50 €
PAR PERS.

Séjour randonnée dans le Vignoble

À pied ou à vélo, le Vignoble de Nantes offre une multitude de paysages et de richesses patrimoniales : une destination randonnée idéale à votre portée grâce aux nombreux sentiers de randonnée qui le sillonnent.



Randonnée pédestre accompagnée Patrimoine, Vignoble et bords de Moine à Clisson (durée : 2 h 30 - distance : 8 km)

Possibilité de faire une étape dégustation de Muscadet à la cave au cours du circuit (supplément de 2 €/pers. - durée : + 1 h).

Randonnée pédestre accompagnée Patrimoine et Maraîchage en bords de Loire à St-Julien de Concelles (durée : 2 h 30 - distance : 8 km)

Possibilité de faire une étape dégustation de produits des maraîchers au cours du circuit (supplément de 4 €/pers. - durée : +1 h - 1 h 30).

Randonnée nature accompagnée dans les Marais de Goulaine site Natura 2000. À 15 km de Nantes, le marais de Goulaine est un lieu unique. Magique, envoûtant et tout simplement incontournable, il présente une histoire riche, et une diversité faunistique et floristique exceptionnelle. (durée : 3 h - distance : environ 8 km).

1 étape dégustation dans une cave (1 h)

Une étape incontournable ! Le vigneron vous accueille et vous présente son domaine et son Muscadet accompagné du biscuit local Le Petit Mouzillon.

1 hébergement en gîte de groupe

En village de gîtes à Henri IV à Clisson, au Moulin Neuf à Gétigné ou en gîte d'étape de Terbin à Gétigné ou au Gîte de la Filature à Gorges, ces 3 hébergements sont situés dans un cadre de verdure le long de sentiers de randonnées : idéal pour une étape entre randonneurs.



COMPREND

1 randonnée pédestre bords de Moine ou Loire,
1 étape dégustation,
1 nuit au Moulin Neuf en semaine (gîte de 30 personnes).

NE COMPREND PAS

Le transport, les repas, les fiches de randonnée,
les dépenses à caractère personnel, la taxe de séjour
à régler sur place directement auprès de l'hébergeur
de 0,30 €/pers./nuitée.

OPTION FICHES DE RANDONNÉES

Entre rivières, marais, vignes et campagne, la nature et le patrimoine du Vignoble de Nantes vous enchanteront. Découvrez-les à pied grâce au coffret Rando-guide du Vignoble de Nantes (38 fiches) en vente à l'Office de Tourisme (les fiches sont téléchargeables gratuitement sur www.levignobledenantes-tourisme.com, rubrique Ti amo).

1 gratuité accordée pour 35 pers. payantes pour les visites, tarif sur la base de 30 pers. minimum.
Tarif avec les autres hébergements groupes et randonnées proposés sur simple demande.

Patrimoine & Culture



Visite guidée de Clisson

L'histoire passionnante de Clisson vous fait remonter le temps jusqu'à la période très prospère du Moyen-Âge et de ses illustres personnages qui ont habité son imposant château. Les guerres de Vendée marquent une époque charnière : elles laissent derrière elles une vallée à reconstruire. Et c'est dans ce tableau unique qu'offre aujourd'hui Clisson, au détour de ses ruelles et sur les bords de la Sèvre Nantaise, que vous découvrirez toute une palette de couleurs venues de Toscane, posées ça et là au début du XIX^e siècle par des artistes amoureux de ce décor, à leur retour d'Italie. Visite possible en nocturne à la lueur des illuminations du 15 juin au 15 septembre. (Supplément : 1 €/pers.). Visite à pied.

Circuit des plus beaux points de vue de Clisson adapté aux personnes ayant des difficultés à marcher (sur simple demande).

À NOTER

Tarif*	Formule**	Durée
4,50 €	4 €	1 H 30

SUIVEZ LE GUIDE !



Clisson et son patrimoine italien

De Clisson au parc de la Garenne Lemot, une découverte complète de cette architecture originale. Dans un dédale de ruelles, le granit fait place à la brique et à la tuile. Une véritable surprise ! Ici, tout rappelle la campagne romaine ou toscane, villas, jardins ombragés de pins parasols, maisonnettes rustiques, églises, temples et statues antiques. Le décor unique qu'offrent aujourd'hui Clisson et la Garenne Lemot est une œuvre d'art inspirée par des artistes nourris de culture italienne. Visite à pied.

Tarif*	Formule**	Durée
5,50 €	5 €	3 H

* Sur la base de 25 pers. minimum
** Dans une formule visite + restauration (cf. pages 20 à 22)
Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 € / pers.



0 km

Visite découverte du Château départemental de Clisson

Longtemps forteresse imprenable, le Château de Clisson est un modèle de château fort. Édifié par la puissante famille de Clisson à partir du XII^e siècle, ce château devient au XV^e siècle un point stratégique protégeant la frontière du duché de Bretagne. Il est incendié pendant la guerre de Vendée. Aujourd'hui, ce site offre encore de nombreux exemples d'architecture défensive : archères, canonniers, assommoirs...

Tarif*	Durée
4 €	1 H

* Sur la base de 15 pers. minimum



1 km

Visite découverte du domaine départemental de la Garenne Lemot

Sur les bords de la Sèvre Nantaise, une architecture aux inspirations italiennes dans un parc d'exception. C'est dans l'imaginaire de François-Frédéric Lemot, sculpteur de Napoléon, que naît ce magnifique décor. Au cœur du bois de la Garenne, il fait élever une maison de style toscan et une villa néoclassique. Au milieu du parc de 13 ha, des fabriques ornementales (statues, grotte, colonnes, tombeau...) ponctuent la promenade.

Tarif*	Durée
2 €	1 H

* Sur la base de 15 pers. minimum



19,2 km

Visite au Château de Goulaine

Mille années d'histoire, d'architecture et de Vignobles...

Venez découvrir le château de Goulaine : son architecture « Renaissance » grandes demeures du Val de Loire. Traversez le temps entre les vestiges de son passé fortifié, des cuisines du XV^e siècle en passant par les salons richement décorés du XVII^e siècle jusqu'à la chambre du Roi Louis XIV. Dans les anciennes écuries, la collection LU y est exposée. De 1846 à nos jours, le musée retrace l'étonnante histoire artistique de cette fameuse marque nantaise. Possibilité de dégustation de muscadet du domaine en supplément. Salon de thé, boutique de souvenirs. Accès handicapé partiel.

Cocktail déjeunatoire/dinatoire dans le Musée Officiel LU « LU et Approuvé »

Déclinaison à base de Véritable Petit-Beurre® LU en salé/sucré - 14 pièces - Vins de Loire - « Marquis de Goulaine » (blanc et rouge) - Softs.

Tarif visite*	Tarif visite + Cocktail**	Durée
8 €	39 €	2 H

* Sur la base de 20 pers. minimum (supplément dégustation : 2 €/pers.)
** Sur la base de 35 pers. minimum (+ 30 mn)
Espace non privaté pour le groupe
Ouverture toute l'année sur réservation pour les groupes



Le Pays du Vignoble Nantais est labellisé « Pays d'art et d'histoire ». Ce label de qualité décerné par le Ministère de la Culture a pour but de sensibiliser le public au patrimoine et à l'architecture. Laissez-vous conter...

À
NOTER



Clisson depuis le Pont de la Vallée

Découvrez Clisson depuis un point d'observation privilégié classé Monument historique : le Pont de la Vallée. Depuis ce lieu stratégique, le guide-conférencier commente ce paysage et vous donne les principales clés historiques et architecturales.

Tarif visite*	Tarif visite + Restauration**	Durée	*Sur la base de 25 pers. minimum
4,50 €	4 €	1 H	



L'église de la Trinité

Découvrez l'autre côté de la ville et son église La Trinité, la plus ancienne de Clisson et venez dévoiler ses mystères ! Elle recèle des trésors étonnants du XI^e au XVII^e siècle. Vous y suivrez aussi les évolutions d'un monument historique et de son environnement proche. Achevez votre découverte par les aménagements à l'Italienne de Jacques-Charles Valentin, ami du sculpteur Lemot et son très beau parc sur les bords de Moine, la Garenne Valentin. Visite à pied (trajet limité : convient aux personnes à mobilité réduite).

Tarif visite*	Tarif visite + Restauration**	Durée	*Sur la base de 25 pers. minimum
4,50 €	4 €	1 H 30	



Le paysage de la Loire

Balade commentée le long du Fleuve Royal pour apprécier le paysage ligérien aux richesses naturelles variées. Découverte des activités liées à ce fleuve sauvage.

Tarif visite*	Tarif visite + Restauration**	Durée	*Sur la base de 25 pers. minimum
4,50 €	4 €	1 H 30	



Le Château du Coing ou le Château du Cléray

Au Château du Coing ou au Château du Cléray, votre guide-conférencier vous fera découvrir des architectures remarquables du Vignoble Nantais et leurs bâtis viticoles dans le style « rustique à l'italienne ». La visite de l'extérieur du château jusqu'aux caves sera suivie d'une dégustation des vins du château commentée par les propriétaires pour lier l'histoire à l'actualité du site.

Château du Coing		Château du Cléray		*Sur la base de 25 pers. minimum (30 pers. maximum au Cléray)
Tarif*	Durée	Tarif*	Durée	
10,50 €	2 H 30	9,50 €	2 H 30	

DÉCOUVRIR EN S'AMUSANT



Visite guidée Histoire & Fantaisies à Clisson

Votre guide vous entraîne dans l'histoire passionnante de Clisson. Attention, son imagination débordante devra vous faire réagir lorsque vous débusquerez ici ou là des événements ou anecdotes incroyables mais peut-être vrais ? À vous d'intervenir pour que la vérité reprenne le fil de son histoire. Visite à pied dans le centre historique de Clisson.

Tarif*	Formule**	Durée	*Sur la base de 25 pers. minimum
4,50 €	4 €	1 H 30	



Et si on découvrait Clisson en famille ?

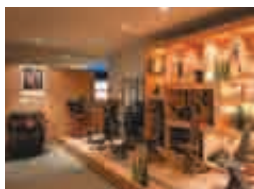
Cette visite guidée interactive est consacrée aux enfants... et à leurs parents ! Petits et grands s'interrogeront, seront interpellés par le guide qui les accompagnera, afin de comprendre le patrimoine Clissonnais et de repartir des histoires plein la tête. Visite à pied.

Tarif*	Formule**	Durée	*Sur la base de 25 pers. payantes minimum 3,50 € /enfant de 10 à 18 ans (gratuit pour les moins de 10 ans)
4,50 €	4 €	1 H 30	

** Dans une formule visite + restauration (cf. pages 20 à 22)
Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 € /pers.

Vignoble & Énotourisme

CONNAISSEZ-VOUS SON HISTOIRE ?



Visite commentée au Musée du Vignoble Nantais

Que se passe-t-il dans la vigne et dans la cave au fil des saisons ? Qu'est-ce qu'un Muscadet sur Lie ? La visite dévoile les techniques courantes et spécifiques au Vignoble de Nantes ; depuis l'implantation de la vigne au Moyen-Âge jusqu'à aujourd'hui. Les objets racontent l'histoire de ce terroir viticole. Des bornes multimédias et des objets contemporains permettent de présenter la viticulture actuelle. La visite se termine par un moment convivial autour d'une dégustation de Muscadet ou de jus de raisin.

Option visite dégustée : visite et dégustation de 3 crus de haute expression commentée par un vigneron, avec accords mets et vins.

Tarif* Durée**

4,50 € 1 H 15

*Supplément de 7,50 € pour l'option dégustation, sur la base de 10 pers. minimum
**Plus 45 min., avec l'option



Nouveauté 2018 Circuit du Vignoble

Découvrez en car l'histoire du Vignoble de Nantes en empruntant l'un de ses plus beaux itinéraires (Clisson, S-Fiacre, Vertou) puis dégustez de grands Muscadet dans les chais du château à partager avec le vigneron.

Tarif* Durée

de 15 à 16 € 3 H

* Selon le château viticole visité + forfait 41 € si départ de Nantes ou Vertou
Sur la base de 25 pers. minimum. Supplément dimanche, jours fériés,
langues étrangères : 1 €/pers.
Distance parcourue : 70 km maximum

ENVIE DE DÉGUSTER ?



Étape dégustation à la cave

Étape dégustation à la cave, le vigneron vous accueille et vous présente son domaine et ses Muscadets accompagnés du biscuit local Le Petit Mouzillon.

Tarif* Durée

3 € 1 H

* Idée cadeau ! Une bouteille de Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie du domaine remise à chaque participant : supplément de 4 €/pers.



Dégustation « Prestige » au château

Invitation au domaine des Châteaux de l'Oiselinière, de La Preuille, du Coing de S-Fiacre, de Cassemichère ou de Chasseloir, où vous pourrez visiter les vignes et les chais. Leur passé et leurs traditions définissent toutes les nuances du Muscadet Sèvre-et-Maine que vous apprécierez lors de la dégustation commentée de cuvées sélectionnées.

Tarif* Durée

à partir de 5 € 1 H - 1 H 30

* Château de la Cassemichère - sur la base de 20 pers. minimum
Château de La Preuille : 6 €/pers. - sur la base de 20 pers. minimum
Château du Coing de S-Fiacre : 6 €/pers., sur la base de 15 pers. minimum (-15 pers. : 8 €/pers.)
Château de l'Oiselinière : 7 €/pers. - sur la base de 6 pers. minimum (moins de 6 : forfait 50 €)
Château de Chasseloir : 7 €/pers. - sur la base de 20 pers. minimum.



Nouveauté 2018 Découverte d'un domaine viticole en biodynamie

La culture en Biodynamie des 40 hectares de vignes du domaine Bonnet-Huteau permet de développer des vins purs, naturels et vivants où s'exprime pleinement la minéralité des sols (Certification « Biodyvin »). Jean Jacques et Rémi Bonnet exploitent ce vignoble en s'appliquant à développer toute la palette des saveurs du Muscadet Sèvre-et-Maine Haute Expression. Venez découvrir cette technique de culture méconnue reposant sur des principes ésotériques et déguster des vins issus de cette culture atypique.

Tarif* Durée

5 € 1 H 30

* Sur la base de 15 pers. minimum et 50 pers. maximum
Ouvert du lundi au samedi

DÉGUSTATION ET REPAS AU DOMAINE

Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



Nouveauté 2018 *Domaine de la Grange*

Visite des 5 sens : toucher, sentir, observer, écouter et bien sûr goûter les vins... et les mets qui les révèlent pour mieux comprendre les techniques de vinification.

Par des animations sollicitant vos sens, Béatrice et Dominique artisans vignerons, vous proposent une découverte de leur métier, leur vin... leur passion avec accords mets & vins.

Tarif*	Durée
30 €	2 H 30

*Par personne.
Sur la base de 15 pers. minimum - 45 pers. maximum



Château de l'Oiselinière

Ce site classé Monument Historique se trouve au coeur de l'appellation Muscadet. C'est aussi la première propriété connue à avoir été plantée en vignes de Muscadet. Dans la salle de dégustation, vous découvrirez les meilleurs crus du château.

Tarif*	Durée
35 €	3 H

*Par personne.
Sur la base de 5 pers. minimum



Château de la Cassemichère

Situé en plein cœur du vignoble Nantais, il est l'un des berceaux du Muscadet depuis 1740. Venez découvrir avec le propriétaire l'Histoire de ce domaine et du vignoble puis une dégustation des vins de la propriété vous sera proposée dans les caves aux foudres et à Bacchus. Les vins du domaine bénéficient d'une grande renommée, les vins primés : Gault & Millau, Guide Hachette, Concours Agricole de Paris.

Déjeuner ou dîner proposé dans la salle des Gastronomes de la Mer avec une vue panoramique sur les vignes (possibilité d'en-cas du vigneron à 20 €/pers.).

Tarif*	Durée
39 €	1 H 30 - 2 H

*Par personne.
Sur la base de 10 pers. minimum (tarif en fonction du nombre de personnes et de la saison) - 200 pers. maximum



Nouveauté 2018 *Domaine Ménard-Gaborit*

Dans les vignes, découvrez le cycle végétatif de cette plante pas comme les autres. Puis direction la cave avec notre vieux chai à barriques et ses vitraux pour une présentation du domaine : une histoire familiale depuis 1734 ! Nous vous dévoilerons tous les secrets et nuances du Muscadet : son élevage sur Lie, ses Crus communaux. Testez vos qualités sensorielles autour du « Jeu des Arômes » concocté par le vigneron. Il vous accompagnera dans cette expérience riche et passionnante qu'est la dégustation tout en présentant ses vins. Repas sur place dans la salle ViniCimes avec sa magnifique terrasse en hauteur vous offrant un large panorama sur le vignoble.

Tarif*	Durée
39 €	2 H 30

*Par personne.
Sur la base de 10 pers. minimum - 25 pers. maximum



Nouveauté 2018 *Château du Coing*

Notre château est situé en plein cœur du vignoble Nantais, au confluent de la Sèvre et de la Maine. Notre famille vous accueille par une visite du domaine en vous expliquant l'histoire du Domaine, son travail de la vigne et du Vin. Nous vous ferons découvrir les typicités des vins locaux mais nous vous étonneront aussi sur le potentiel de nos grands Muscadets de garde.

Nous vous invitons ensuite à profiter au cours d'un déjeuner/dîner d'un accord mets et vins avec nos Muscadets, dans les anciennes orangeries du Château.

Tarif*	Durée
42 €	3 H

*Par personne.
Sur la base de 20 pers. minimum - 80 pers. maximum



Château de la Galissonnière

Un château du 14^e siècle dans une vaste propriété située sur les coteaux qui bordent la Sèvre où furent plantés les premiers cepes de Muscadet en 1730. Dans les caves du Château, Messieurs Lusseau vous recevront, ils vous raconteront la vie de l'Amiral de la Galissonnière, célèbre botaniste qui importa le Magnolia. Ils vous feront visiter les différentes salles qui constituent les chais (stockage aérien, sous terre, pressoirs, mise en bouteille) et vous parleront de leur production, des typicités de leurs vins et de leur commercialisation. Ensuite, dans le nouveau caveau, vous dégusterez leur Muscadet. Déjeuner ou dîner sur place dans un cadre chaleureux avec salle en pierres et poutres apparentes, cour intérieure fleurie.

Tarif*	Durée
42,50 €	1 H 30 - 2 H 30

*Par personne.
Sur la base de 20 pers. minimum - 130 pers. maximum

UNE PAUSE GOURMANDE CHEZ LE VIGNERON ?



Apéritif ou goûter à la cave

Au Domaine des Croix, lors de la visite, vous découvrirez le travail du vigneron au fil des saisons et plus spécialement la vinification d'hier et d'aujourd'hui. Dans la cave, entre les rangées de fûts, vous dégusterez les vins du domaine et en particulier le Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie élevé en fût de chêne, accompagné de toasts et des biscuits d'Emilia ou du savoureux goûter (cake au muscadet, brioche, confiture, café...).

Tarif* Durée *Sur la base de 10 pers. minimum/55 pers. maximum
6,90 € 2 H

UN RENDEZ-VOUS A NE PAS MANQUER : LES VENDANGES

Formule journée Vendanges à retrouver page 9



Initiation aux vendanges au domaine des Quatre Routes

Laissez-vous gagner par l'ambiance des vendanges et venez couper des grappes de raisin, transporter la vendange avec une hotte et savourer la collation du vendangeur (pain, charcuterie et fromages).

Ensuite, une visite commentée du chai vous sera proposée. Vous pourrez enrichir vos connaissances sur le pressurage, la fermentation et la vinification autour d'un verre de vin nouveau.

Tarif* Durée *Sur la base de 12 pers. minimum et 50 pers. maximum
12 € 2 H 30 Visite possible 2^e quinzaine de septembre et 1^{er} semaine d'octobre

DÉCOUVRIR LE VIGNOBLE EN S'AMUSANT

Dégustations ludiques au domaine viticole



Dégustation-jeu au Château de Fromenteau

Cet ancien Marquisat, riche en histoire, possède des caves voûtées souterraines très originales. Elles sont reconverties en terrain de jeu pour vous faire découvrir le vaste monde du vin. Par équipes, dans la bonne humeur, vous allez jouer avec les dictons, les bouchons, les arômes, les cépages... mais aussi l'histoire de la vigne, du tonneau, du Phylloxéra... Tous ces jeux vous feront découvrir notre métier de vigneron. Visite accessible à tous quelle que soit votre connaissance du vin. La meilleure équipe sera récompensée pendant la dégustation des vins du Château.

Tarif* Durée *Sur la base de 12 pers. minimum et 75 pers. maximum
4 € 1 H 30



Nouveauté 2018 Visite des 5 sens au Domaine de la Grange

Toucher, sentir, observer, écouter et bien sûr goûter les vins... et les mets qui les révèlent pour mieux comprendre les techniques de vinification.

Par des animations sollicitant vos sens, Béatrice et Dominique artisans vignerons, vous proposent une découverte de leur métier, leur vin... leur passion avec accords mets & vins. Possibilité d'un atelier Yoga du Rire et d'un déjeuner sur place en supplément.

Tarif* Durée *Sur la base de 5 pers. minimum et 45 pers. maximum
10 € 1 H - 1 H 30



Nouveauté 2018 Jeu des Arômes au Domaine Ménard-Gaborit

Dans les vignes, découvrez le cycle végétatif de cette plante pas comme les autres. Puis direction la cave avec notre vieux chai à barriques et ses vitraux pour une présentation du domaine : une histoire familiale depuis 1734 ! Nous vous dévoilerons tous les secrets et nuances du Muscadet : son élevage sur Lie, ses Crus communaux. Testez vos qualités sensorielles autour du « Jeu des Arômes » concocté par le vigneron. Il vous accompagnera dans cette expérience riche et passionnante qu'est la dégustation tout en présentant ses vins. Possibilité de déjeuner sur place en supplément.

Tarif* Durée *Sur la base de 10 pers. minimum et 25 pers. maximum
12 € 2 H

DÉCOUVRIR LE VIGNOBLE EN S'AMUSANT



Jeux de piste au Château du Cléray

Découvrez toute l'histoire du Château du Cléray lors d'un jeu de piste ludique dans le domaine. C'est l'une des plus anciennes propriétés du Vignoble de Sèvre-et-Maine. Ses caves voûtées vous ouvrent leurs portes. À l'aide du carnet de route (version adulte et version enfant), les participants iront d'étape en étape dans les vignes (circuit de 3 km). À l'aide des panneaux sur l'histoire du château et des vins, découvrez le mot mystère !

Tarif* Durée**

15 € 3 H 30

* Sur la base de 12 pers. minimum et 30 pers. maximum, début juin à fin août

** L'activité peut démarrer entre 10h30 et 15h30



Chasse aux trésors du Château de la Galissonnière

Découvrez toute l'histoire et les anecdotes du Château de la Galissonnière dans les vignes du domaine lors du jeu de piste « La quête du Saint-Gralliss » ! Partez en 2 équipes dans les vignes et au fil des énigmes, accédez au « Saint-Gralliss » ! Les techniques d'élaboration du vin des Vignobles Lusseaud n'auront plus de secret pour vous ! En fin de matinée, appréciez tous les arômes et les diversités des vins de la Galissonnière. Possibilité d'un repas buffet froid (supplément 12 €/pers.), d'une prestation à la journée, d'un hébergement sur place en chambre d'hôtes : nous consulter.

Tarif* Durée

17 € 3 H 30

* Sur la base de 10 pers. minimum et 14 pers. maximum, d'avril à septembre



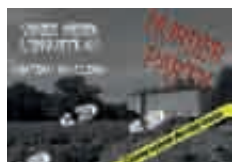
Olympiades du vigneron

Au sein d'un domaine viticole, découvrez la vigne et le vin par le jeu... Développez la cohésion de votre équipe pour défier vos adversaires lors des épreuves, et résoudre les énigmes. Chaque équipe, composée de 3 à 4 personnes, reçoit en début de jeu un carnet de route et un questionnaire. À chaque épreuve (roulé de barrique, tir à la sarbacane, dégustation à l'aveugle...), un nombre de points est attribué par les animateurs en fonction des scores obtenus. Les meilleures équipes sont récompensées autour d'un verre de l'amitié, en fin d'activité.

Tarif* Durée

35,50 € 2 H 30

* Sur la base de 20 pers. minimum et 50 pers. maximum



Murder party au Château du Cléray

Nouveauté 2018 Venez vivre l'expérience d'une enquête au Château ! Plongez dans un scénario et imprégnez-vous de votre fiche personnage. Le temps d'une soirée, devenez enquêteur, assassin ou complice, et profitez d'une dégustation de vins accompagnée d'un buffet froid.

Tarif* Durée

55 € 4 H - 5 H

* Sur la base de 12 pers. minimum 17 pers. maximum

Le vendredi soir uniquement. Sur réservation



Rando des cépages

Nouveauté 2018 Partez en randonnée au milieu des vignes sur 4 km à la recherche des bouteilles de dégustation dispersées au pied des ceps (remise d'un livret guide). En milieu de parcours, un pique-nique champêtre vous attend (panier d'osier, nappe vichy, produits de qualité). En fin de parcours, rencontrez les vigneronnes au caveau, pour une présentation des autres vins du domaine.

Tarif* Durée

25 € 4 H

* Par personne, 18 € (12-17 ans), 10 € par enfant (4-11 ans), gratuit moins de 4 ans sur la base de 2 pers. minimum et 18 pers. maximum. D'avril à octobre

Détente & Nature



20 km

Visite musicale du Musée de la chanson française

Vous trouverez dans ce musée de nombreux documents et instruments rendant hommage à la chanson française. Venez y chanter quelques airs connus en accompagnant l'orgue de barbarie. En feuilletant les partitions de chansons anciennes, vous fredonnerez les airs qui vous ont enchantés autrefois. Mini-récital en fin de visite avec deux artistes professionnels.

Tarif* Durée

8 € 2 H

* Sur la base de 10 pers. minimum / 70 pers. maximum
À proximité de la Serre aux Fuchsias

BALADES EN BATEAU SUR LA LOIRE OU LA SÈVRE



33.3 km

Balade en bateau sur la Loire

Découverte de la Loire avec un pêcheur professionnel, sur son bateau : le Paul'Eau. Il vous fera partager ses connaissances et découvrir le fleuve comme vous n'avez pas l'habitude de le voir : son histoire, sa faune, sa flore... et ses produits du terroir à base de poissons de Loire de sa pêche lors d'une dégustation gourmande à bord du bateau. Deux formules au départ de S^t-Julien de Concelles : balade jusqu'à Oudon ou balade jusqu'à Nantes (détail du programme sur demande).

Nouveauté 2018 Possibilité balade jusqu'au Cellier avec arrêt étape dégustation au Domaine viticole des Génaudières (durée : 4 h - supplément 10 €/pers.).

Tarif* Durée

35 € 3 H

* Sur la base de 8 pers. minimum
24 pers. maximum



20 km

Bateau Sur Lie

Balade en bateau à bord de la vedette Gratitude au départ de Vertou (à côté de l'écluse) pour une promenade sur la Sèvre nantaise jusqu'à la confluence avec la Maine, accostage au Château du Coing « côté jardin » et visite du domaine en compagnie de la viticultrice Aurore Günther Chéreau. Dégustation des vins du domaine.

Possibilité d'accostage et visite du site de la Cantrie, pique-nique et barbecue possible à bord, traiteur possible 10 €/pers.

Tarif* Durée

46 € 4 H

* Sur la base de 4 pers. minimum - 2 pers. maximum
36 €/pers. à partir du 5^e passager

RANDONNÉE



Randonnée pedestre accompagnée

Randonnée Patrimoine, vignoble en bords de Moine à Clisson : rendez-vous avec le guide pour une présentation de la ville de Clisson depuis l'un de ses plus beaux panoramas. De petits chemins vous conduisent ensuite en campagne, à travers les vignes et les champs jusqu'aux rives boisées et paisibles de la Moine, en plein cœur d'une nature préservée. Le guide ponctue cette randonnée de 8 km de commentaires sur le patrimoine (Clisson, le château et la Garenne Lemot), l'histoire, les rivières (industrialisation de la Sèvre Nantaise) et le Vignoble : une découverte complète et une balade conviviale.

Possibilité de faire une étape dégustation de Muscadet à la cave au cours du circuit (supplément de 2 €/pers. - durée : + 1 h)

Randonnée Patrimoine, maraîchage en bords de Loire : depuis la Voie Verte longeant la Levée de la Divatte, célèbre digue construite pour retenir les crues, ce circuit vous fera découvrir les paysages ligériens qui évoluent au gré du temps, des courants et des crues. À travers les petits chemins et les routes de campagnes, il vous emmène au cœur des plaines alluviales convenant aux vergers et aux cultures de légumes primeurs.

Possibilité de faire une étape dégustation de produits des maraîchers au cours du circuit (supplément de 4 €/pers. - durée : +1 h - 1 h 30).

Randonnée nature accompagnée dans les Marais de Goulaine site Natura 2000. À 15 km de Nantes, le marais de Goulaine est un lieu unique. Magique, envoûtant et tout simplement incontournable, il présente une histoire riche, et une diversité faunistique et floristique exceptionnelle (distance : environ 8 km). Circuit en fonction des périodes côté Chapelle-Heulin Port du Montrou ou Maison Bleue.

Tarif* Durée

10 € 1 H - 1 H 30

Forfait* * Durée

120 € 3 H

* Rando bords de Moine ou bords de Loire : sur la base de 25 pers. minimum - forfait groupe moins de 25 pers. : 250 €. Supplément dimanches et jours fériés : 1 €/pers. ou forfait 25 €

* Rando marais de Goulaine : sur la base de 25 pers. maximum

RALLYES ET CHASSE AU TRÉSOR À CLISSON



Rallies à pied ou olympiades à Clisson

Venez découvrir le centre historique de Clisson à pied, en famille ou entre amis et munissez-vous de votre crayon ! C'est la formule idéale pour une découverte ludique de l'histoire et des paysages incontournables de Clisson en autonomie ou avec votre animateur qui ponctuera votre rallye d'olympiades avec 3 épreuves (adresse, jeux, mémorisation), à vous de jouer ! La meilleure équipe sera récompensée lors d'une dégustation de Muscadet bien sûr.

1-9 pers.*	10-15 pers.*	à partir de 16 pers.*	Rallye avec olympiades**	Durée
forfait 30 €	3 €/pers	45 €/groupe de 20 + 3 €/pers. supplémentaire	31 €/pers.	1 H 30

*Prestation sans encadrement : rallies et réponses remis aux organisateurs le jour-même à l'Office de Tourisme (point d'accueil de Clisson) ou avant la date selon vos souhaits

**Avec encadrement par un animateur. Sur la base de 20 pers. minimum et 50 pers. maximum



Chasse au trésor en Clisson

Partez à la recherche du joyau du Vignoble ! Clisson cache plus d'un trésor dans sa cité... Partez à leurs recherches et explorez de manière insolite, à l'aide de votre carte, le joyau du Vignoble. Orientation, énigmes, observation : tous vos sens seront en action pour retracer l'histoire de la cité médiévale, éveiller sa mémoire et ainsi dénicher le butin ! Olivier V de Clisson sera présent pour vous aiguiller ou vous attirer vers de fausses pistes.

Tarif*	Durée	*Sur la base de 30 pers. minimum, 40 pers. maximum
49,20 €	2 H 30	

CANOË



Rando canoë au cœur de Clisson

Un point de vue unique sur le patrimoine de Clisson ! Au fil du cours paisible de la Sèvre Nantaise, découvrez au rythme de vos pagaies moulins, chaussées et maisons anciennes au cœur d'une nature généreuse. Venez découvrir la richesse du patrimoine historique de Clisson de nuit. Vous partirez pour une balade en canoë d'environ 2 h, du Moulin de Plessard en écoutant les commentaires des accompagnateurs pour aller découvrir les illuminations du viaduc, du Château de Clisson et de la Garenne Lemot.

Tarif*	Durée	*Avec accompagnateur : 13 € sur la base de 10 pers. minimum Rando nocturne possible uniquement avec accompagnement, de juin à septembre
10 €	2 H	



La Sèvre Nantaise en canoë : côté nature

Découvrez la Sèvre Nantaise : sa faune (cormorans, hérons, oies sauvages, etc.) et sa flore luxuriante (nénuphars jaunes et roses, joncs, etc.) au rythme des chaussées et des moulins. Itinéraire avec portage, fin de parcours à la base de canoë de Terbin à Gétigné.

Hucheloup à Gétigné	Durée	Rouselin à Terbin	Durée	Colardière à Terbin	Durée
12,50 €	2 H	14,50 €	½ journée	19,50 €	journée

Sur la base de 10 pers. minimum/40 pers. maximum sans encadrement (encadrement possible sur la formule 2 h sur demande en supplément)



Pack multi-gliss

À Clisson, profitez d'une vue magnifique sur Clisson depuis la Sèvre Nantaise depuis votre embarcation. Vous aurez accès à tous les supports de glisse : canoë pour une balade calme, kayak, big paddle... pour une balade un peu plus sportive. Testez le stand up paddle et ramez debout sur une planche équipé d'une pagaie, cette position vous offrira un point de vue encore différent sur la Sèvre et ses berges !

Tarif*	Durée	*10 pers. Tarifs selon l'effectif sur simple demande
180 €	2 H	

Savoir-faire & produits locaux

VISITES & ATELIERS



3 km

Le Moulin à papier du Liveau

Au bord de la Sèvre Nantaise, découvrez le Moulin à papier du Liveau, entièrement restauré, où la fabrication du papier a repris comme au XIX^e siècle. Dans la salle des machines, vous verrez la roue à aubes entraîner la pile à maillets pour la fabrication de la pâte à papier. Chaque visiteur fabrique lui-même sa feuille de papier, à la cuve. Il s'initie également à l'imprimerie sur une presse typographique à bras. L'équipe d'animateurs vous attend pour vous faire vivre l'histoire de la fabrication du papier. Visites accessibles à tous les publics.

Tarif*	Durée
6 €	2 H

* Sur la base de 15 pers. minimum (forfait groupes - 15 pers. : 90 €)
60 adultes maximum par séance



21 km

Atelier fabrication de beurre à la ferme

Fabriquez vous-même votre beurre ! À la ferme pédagogique de la Péquinière, Marylène et Muriel vous expliquent toutes les étapes de fabrication du beurre, le barattage puis le moulage. Vous pourrez visiter la ferme, assister à la traite des vaches et déguster le beurre fabriqué ensemble.

Tarif*	Durée
7,50 €	4 H

* Sur la base de 10 pers. minimum / 20 adultes maximum
De 14 h à 18 h

VISITES D'ENTREPRISES



20 km

Visite de la Serre aux fuchsias

Une balade dans les serres de culture, accompagnée par un grand passionné des fleurs. Il vous fera partager ses trucs et astuces et découvrir ses collections de plantes rares. 18 000 m² de culture sous serre et découverte de la plus grande collection française de fuchsias (600 variétés). 1 pot de fuchsias de collection remis à chaque participant.

Tarif*	Durée
6,20 €	2 H

* Sur la base de 25 pers. minimum / 60 pers. maximum
Visite possible en avril, mai, juin et octobre (du lundi au samedi)



29 km

Visite et dégustation à la Brasserie de La Divatte

Nouveauté 2018 Visite de l'houblonnière avec explications sur la culture de cette plante grimpante. Puis découvrez l'atelier de fabrication des bières Trompe-Souris et Vieille Tour, toute l'histoire, les ingrédients et secrets de fabrication racontés par le brasseur. Sentez les différents parfums du houblon, du malt. Le brasseur vous commentera votre dégustation de 5 spécialités accompagnées de charcuterie et fromages affinés à la bière en accord avec les bières dégustées. Espace boutique.

Tarif*	Durée
5 €	1 H 30

* Sur la base de 10 pers. minimum / 50 pers. maximum
Du lundi au samedi



25-30 km

Visite de la ferme de la Chebuette

Depuis 1975 à St-Julien de Concelles, la famille Placier a choisi de produire en circuit court : site ouvert au public pour la cueillette. Venez découvrir leur culture biologique de fruits et légumes, arboriculture, et la station de conditionnement des pommes. Dégustation de jus de fruits de l'exploitation en fin de visite. Sur place : boutique et animaux de la ferme.

Tarif*	Durée
4 €	1 H - 1 H 30

* Sur la base de 20 pers. minimum - 30 pers. maximum



À Clisson

Clisson sans ses marches !

Une balade commentée depuis les plus beaux points de vue. Visite adaptée aux personnes à mobilité réduite.

Tarif*	Durée
4,50 €	1 H

* Sur la base de 25 pers. minimum
Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 €/pers.

Clisson au fil des sens

Autour et dans l'église de la Trinité, vous serez à l'écoute de la ville et ressentirez son patrimoine. Visite adaptée au public déficient visuel (non-adaptée aux personnes à mobilité réduite).

Tarif*	Durée
forfait 112,50 €	1 H 30

* Visite limitée à 15 pers.
Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : forfait 25 €

Visite contée Olivier de Clisson « en quête » d'amour

Qui est amoureux d'Olivier de Clisson ? Suivez les indices pour le découvrir dans la cité médiévale de Clisson. Visite adaptée au public déficient mental et psychique. Préparation préalable des objectifs de la visite avec le guide.

Tarif*	Durée
forfait 112,50 €	1 H - 1 H 30

* Visite limitée à 10 pers.
Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : forfait 25 €



Le Moulin à papier du Liveau

Au bord de la Sèvre Nantaise, découvrez le Moulin à papier du Liveau, entièrement restauré, où la fabrication du papier a repris comme au XIX^e siècle. Dans la salle des machines, vous verrez la roue à aubes entraîner la pile à maillets pour la fabrication de la pâte à papier. Chaque visiteur fabrique lui-même sa feuille de papier, à la cuve. Il s'initie également à l'imprimerie sur une presse typographique à bras. L'équipe d'animateurs vous attend pour vous faire vivre l'histoire de la fabrication du papier. Visites accessibles à tous les publics.

Tarif*	Durée
6 €	2 H

* Sur la base de 15 pers. minimum (forfait groupes - 15 pers. : 90 €)
60 adultes maximum par séance



Musée du Vignoble Nantais

VISITE DU MUSÉE

Visite du musée : découverte tactile des cépages et de la plantation dans le conservatoire des cépages, découverte des collections du musée et dégustation de Muscadet ou de jus de raisin. Visites conçues pour les personnes en situation de handicap mental, visuel. Accès aux personnes à mobilité réduite.

Adultes	Enfants	Durée
2,50 €	1,50 €	45 min

Ouvert toute l'année

VISITE + ATELIER

Initiation à la dégustation, à la plantation, au greffage et aux vendanges manuelles. Selon les ateliers, visites conçues pour les personnes en situation de handicap mental, visuel. Accès aux personnes à mobilité réduite.

Tarif	Durée*
3 €	45 min - 1 H 15

* Périodes : nous consulter
2 € pour les groupes du Pays du Vignoble Nantais



Domaine des Croix

De la vigne au vin, visite commentée sur le travail passionnant du vigneron au rythme des saisons. Dans la cave à fûts, assis autour des tables, dégustation de vins et jus de raisin-cassis accompagnée des délicieux biscuits d'Emilia faits maison. Cette dégustation peut être complétée par un goûter : cake au Muscadet, brioche, confiture, etc. Pause gourmande et conviviale assurée ! Supports de visite pour les personnes déficientes mentales, auditives et visuelles. Accès aux personnes à mobilité réduite.

Dégustation*	Goûter	Durée
4,80 €	6,90 €	2 H

* Groupe - de 10 pers. (4,20 € au dessus de 10 pers.)
Capacité d'accueil : 20 à 30 pers.



Château de Fromenteau

Venez découvrir notre métier de vigneron. Un espace pédagogique et ludique retraçant le parcours du jus de raisin au vin. Selon la saison, vous pouvez ajouter un atelier nature suivant :

Atelier vendanges : cueillette de raisin, puis utilisation de vos raisins pour réaliser un jus dans un petit pressoir, visite de la cave de vinification. Réalisable en septembre.

Atelier taille de la vigne : initiation à la taille, découverte du cep, observation des animaux et des insectes des vignes. Public : enfants, ados et adultes.

NB : certains ateliers ne sont pas accessibles en fauteuil motorisé. Visite accessible aux personnes déficientes visuels, auditifs, mentaux.

Tarif*	Durée
5 €	2 H 30

* Sur la base de 10 pers. minimum
En automne

Se restaurer



Restaurant de la Gare

DÉCOUVERTE	GOURMAND	SAVEUR	ENFANT
19 €/pers.	22 €/pers.	24,50 €/pers.	10 €/pers.

À Clisson. Déjeuner et dîner. Parking face à la salle. Terrasse d'été.
Logis de France 2 marmites. Restauration de qualité à base de produits frais.
Ouvert du lundi au dimanche. Capacité : 200 couverts.

Menu découverte

Exemple de menu :

Salade de gésiers et foie confit
(lardons, croûtons, pommes de terre)

Filet de truite meunière et ses légumes
de saison

Gâteau au Muscadet, sa crème anglaise

Café

Vins (1 bouteille pour 4) :
Muscadet sur lie, vin rouge de pays

Supplément apéritif : 1,50 €/pers.
Supplément fromages : 3 €/pers.

Menu gourmand

Exemple de menu :

Punch Clissonnais **ou** Kir vin blanc

Tartare d'endives au chèvre, vinaigrette
fruit de la passion

Filet de lieu au beurre blanc

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Café

Vins (1 bouteille/4) :
Muscadet sur lie, vin rouge de pays

Supplément fromages : 3 €/pers.

Menu saveur

Exemple de menu :

Punch Clissonnais **ou** Kir vin blanc

Fraîcheur de saumon marinée
et sa verrine aux concombres

Rôti de veau braisé à la fleur de thym

Extrême chocolat, crème anglaise
et pistaches concassées

Café

Vins (1 bouteille pour 4) : Muscadet
sur lie, vin rouge de pays

Supplément fromages : 3 €/pers.



Le Croque Mitaine

GOURMAND	SAVEUR	ENFANT
22 €/pers.	24,50 €/pers.	9 €/pers.

Dans le cœur historique de Clisson face au château. Capacité : 60 couverts
(34 couverts en semaine).

Menu gourmand

Exemple de menu :

Kir cassis

Mille-feuilles aux Ris de Veau braisés

Cuisse de pintade cuite en papillote sauce Muscadet

Fondant au chocolat noir, crème anglaise

Café

Vins (1 bouteille pour 4) : Muscadet sur Lie
ou Chardonnay de pays
ou Anjou Rouge
ou Rosé de Loire
ou Vin de Clisson (Muscadet, Pinot noir rosé, Cabernet rouge)

Menu saveur

Exemple de menu :

Cocktail maison

Assiette de foie gras de canard (maison) et son chutney de figue

Filet de sandre cuit vapeur au beurre nantais
(riz basmati et petits légumes)

Tarte au citron à l'italienne

Café

Vins (1 bouteille pour 4) : Muscadet sur Lie
ou Chardonnay de pays **ou** Anjou Rouge
ou Rosé de Loire
ou Vin de Clisson (Muscadet, Pinot noir rosé, Cabernet rouge)

Conditions

Un menu identique par groupe (même choix de plats pour tous les convives).
Le nombre de convives, confirmé impérativement 72 h avant la date de la prestation, sera le nombre minimum facturé.
Une gratuité (chauffeur ou accompagnateur) pour 35 personnes payantes. Tarif sur la base de 15 personnes minimum.



0 km

Restaurant de la Vallée

MENU DU CHEF

40 €/pers.

Rencontre avec l'expression des saveurs et l'harmonie d'un site dans un cadre exceptionnel face au Château de Clisson au bord de la Sèvre, terrasse d'été. Accueil de groupes les mdis du mardi au vendredi et samedi soir. Capacité : 50 personnes. Menu modifiable en fonction des saisons.

Menu du chef

Exemple de menu :

Le verre de cocktail et son pot

Gaspacho andalous à la Vodka & moules, croque-monsieur au caviar d'aubergine

Dos de cabillaud cuit vapeur beurre blanc nantais

Tentation chocolat & piment, banane poêlée, coulis caraïbe

Café **ou** thé

Vins (1 bouteille pour 3) : rouge **ou** blanc

Supplément tarifaire le samedi soir



0 km

Hôtel-Restaurant Best Western Villa Saint-Antoine

MENU DU CHEF

36 €/pers.

Avec son immense terrasse surplombant la Sèvre et sa vue imprenable sur le Château de Clisson, le restaurant vous propose une cuisine contemporaine du marché. Le chef se réserve le droit de changer le menu en fonction du marché. Capacité : 120 personnes.

Menu du chef

Exemple de menu :

Cocktail maison

Brandade de morue glacée, pistou au basilic et pain perdu au beurre d'herbes

Gardiane de joue de bœuf, pommes de terre fondantes gratinées et endives au beurre moussant

Fromage* : une sélection de Pascal Beillevaire

ou
Croustillant de curé nantais aux pommes **ou** omelette norvégienne à la mangue et citron-vert, flambée au rhum ambrée

Café

Vin : 1 bouteille/3 pers. - Eau minérale

*Fromage : supplément 9,50 €/pers.



0 km

Nouveauté 2018 La Cascade

LA CASCADE

ENFANT

30,50 €/pers.

11,50 €/pers.

Situé au bord de la Sèvre Nantaise à Clisson, le chef vous propose une cuisine soignée et faite maison à base de produits frais locaux et de saison. Une chaleureuse salle de restaurant et une terrasse au bord de l'eau vous feront profiter pleinement de la magie de cet endroit. Ouvert tous les jours. Capacité : 50 couverts. Site accessible aux voitures individuelles et minibus.

Menu Cascade

Exemple de menu :

Salade César ou Rillettes de poisson maison

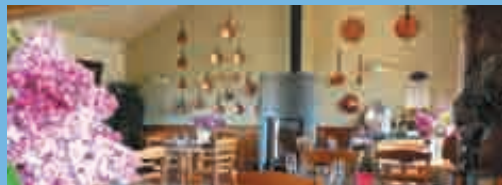
Mignon de porc au curry vert et légumes sautés

ou
Pavé de boeuf pommes de terre sautées sauce Roquefort

Choco cerise **ou** Café Gourmand

Café

1 verre de vin



15 km

Auberge la Gaillotière

GAILLOTIÈRE

ENFANT

25 €/pers.

12 €/pers.

Dans un ancien chai, au milieu des vignes, l'auberge vous accueille dans sa salle à manger sous ses poutres impressionnantes. Cuisine authentique et savoureuse qui révèle le vrai goût des aliments pour le plaisir des papilles. Du mardi au vendredi midi (sauf jours fériés). Capacité : 70 pers.

Menu Gaillotière

Exemple de menu :

Apéritif maison

Salade de foie gras de canard maison et gésiers de volailles

Cuisse de pintade aux abricots secs **ou** Poisson suivant l'arrivage

Assiette gourmande

Café traditionnel

Vins de pays (1 bouteille pour 4)

Conditions

Un menu identique par groupe (même choix de plats pour tous les convives).

Le nombre de convives, confirmé impérativement 72 h avant la date de la prestation, sera le nombre minimum facturé. Une gratuité (chauffeur ou accompagnateur) pour 35 personnes payants. Tarif sur la base de 15 personnes minimum.

Se restaurer



18 km



Auberge Chez Pipette

CHEZ PIPETTE

28 €/pers.

Bienvenue dans cette institution du Vignoble située à La Haie-Fouassière proche de Basse-Goulaine : le spécialiste des grillades sur sarments de vignes. Capacité : 110 personnes.

Menu Pipette

Exemple de menu :

Kir pétillant

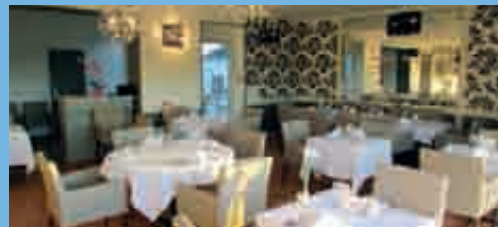
Terrine de campagne au muscadet

Suggestion du poissonnier au beurre blanc

Brownie crème anglaise

Café

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)



28 km

Nouveauté 2018 Pierre Percée

PIERRE PERCÉE

27,30 €/pers.

Situé sur la route touristique des bords de Loire « La Divatte », le chef vous propose une gastronomie composée des essentiels du bord de Loire et du Vignoble. Profitez d'une vue imprenable sur la Loire depuis la salle panoramique. Capacité : 3 salles de 80 couverts. Tous les jours sauf le mercredi.

Menu Pierre Percée

Exemple de menu :

Apéritif

Oeuf façon Onsen cuit à basse température crème de jeunes pousses d'épinards

Pavé de merlu breton au beurre blanc nantais

Tarte fine aux pommes et sa glace vanille bourbon

Café

Vin servi à discrétion pendant toute la durée du repas



Auberge du Val de Loire

MENU VAL DE LOIRE

26,50 €/pers.

Spécialités des bords de Loire dans un cadre chaleureux à La Chapelle-Basse-Mer. Cuisine raffinée. Capacité : 45 personnes. Accueil de groupes les mdis du mardi au dimanche, vendredi soir et samedi soir.

Menu Auberge du Val de Loire

Exemple de menu :

Cuisses de grenouilles à l'ail et persil frais

Filet de merlu de nos côtes au beurre blanc
ou filet mignon sauce foie gras

Gâteau nantais

Café

¼ de vin



Clémence

MENU CLÉMENCE

28 €/pers.

Restaurant gastronomique des bords de Loire à S'-Julien de Concelles. Cuisine régionale, inventive à partir de produits frais et locaux. L'esprit de Clémence, mère du célèbre beurre blanc, règne encore sur le restaurant. Capacité : 85 personnes. Accueil de groupes du mardi au dimanche.

Menu Clémence

Exemple de menu :

Kir Muscadet et amuses bouche

Tarte fine Concelloise, Curé Nantais, légumes et mâche

Poisson du Jour, beurre blanc façon Clémence, petits légumes

Gâteau nantais

Café **ou** thé

¼ de vin

Séjourner



Hôtel-Restaurant de la Gare - Logis de France

L'Hôtel de la Gare vous offre un accueil chaleureux et familial, 35 chambres calmes avec salle de bain ou douche, WC privé, téléphone direct, TV Canal Satellite, CNN, RTL en allemand, Wifi.

Tarif* chambre double

Tarif* chambre simple

*Tarifs à la nuitée avec petit-déjeuner et repas

50 €/pers.

73,50 €/pers.



Hôtel Best Western Plus - Villa St-Antoine

Au cœur de Clisson, cet hôtel-restaurant-spa 4* de 43 chambres vous propose une ambiance chic et élégante et le confort d'un hôtel entièrement rénové dans une démarche de respect de l'environnement. Ce lieu d'exception vous séduira par son immense terrasse surplombant la Sèvre et sa vue imprenable sur le château de Clisson. Piscine extérieure chauffée, spa avec jacuzzi et hammam, 2 salles de soin, 3 salles de séminaires. Accès internet. Parking privé.

Ouvert toute l'année. Capacité totale : 86 pers. soit 43 chambres dont 24 chambres twin.

Tarif* chambre simple

Tarif* chambre double ou twin

* Tarifs à la nuitée avec petit-déjeuner. BASSE SAISON du 01/01 au 31/03 et du 01/11 au 31/12

HAUTE SAISON du 01/04 au 31/10

Tarifs valables pour 15 chambres réservées minimum.

92 €/pers.

59 €/pers.

102 €/pers.

64 €/pers.



Ternelia - Village de gîtes Henri IV

Surplombant la rivière de la Sèvre Nantaise, au bord d'un parc boisé et à 500 m du centre-ville, le village est composé de 26 gîtes Confort entièrement rénovés en 2014 (duplex et plain-pied) de 4 à 8 personnes (sanitaires complets, douche et WC séparés, séjour avec cuisine équipée, TV écran plat, terrasse individuelle et salon de jardin), d'une piscine extérieure, d'une salle de restaurant et de plusieurs salles polyvalentes. Wifi gratuit. Animations en été. Courts et longs séjours. Accueil de groupes : séminaires, seniors (programmes packagés ou à la carte), sportifs (cyclos et randos), mariages, anniversaires, etc. Capacité 140 personnes. Classé Résidence de tourisme ***.

Tarif ½ pension (adultes)

Tarif Pension complète (adultes)

Sur la base de 15 pers. minimum

à partir de 41 €/pers.

à partir de 48 €/pers.



Gîte d'étape de Terbin

Situé en bordure de rivière pour profiter d'un moment de calme et de détente. Hébergement de 18 places réparties en chambres de 1 à 7 lits individuels (taies d'oreillers et draps housses fournis). Grande pièce de vie avec salle à manger et sa cheminée, cuisine aménagée, salons, TV, internet gratuit (Wifi), bloc sanitaire avec douches individuelles. Situé à proximité de Clisson (à 25 mn à pied du centre historique par les bords de Sèvre en empruntant le sentier GR).

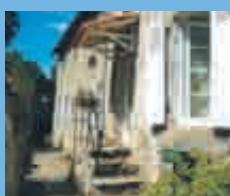
Tarif* Location intégrale du gîte

* Tarifs à la nuitée

Mise à disposition de draps : 2,30 €/pers.

18 €/pers.

de 250 à 450 €



Village de gîtes Le Moulin Neuf

Au cœur du Vignoble de Nantes, à 3 km de Clisson, le Moulin Neuf est un petit village plein de charme situé en bord de rivière près de son ancien moulin à foulon. Un bain de nature et d'authenticité où il fait bon vivre... Hébergement en gîte groupe avec cuisine équipée pour 50 convives et salle de 50 m². 30 couchages répartis en 10 chambres de 2 à 6 pers. Sanitaires et salles d'eau collectifs. Autres logements possibles en gîtes individuels de 4 à 10 personnes. Capacité totale 82 lits. Espaces extérieurs vastes et très agréables, agréments EN, DDJS.

Forfait* gîte 30 pers.

Gîte 10 pers.

* Tarifs à la nuitée

à partir de 433 € EN SEMAINE

162 €

à partir de 1122 € 2 NUITS LE WEEK-END



Nouveauté 2018 Gîte de la filature

A 2 mn de Clisson et à moins de 15 minutes du périphérique de Nantes (porte du Vignoble), vous serez surpris par ce grand gîte situé en bord de Sèvre. Cette ancienne filature construite en 1828 abrita un internat de 1941 à 2006 qui marque encore l'ambiance du site (les sanitaires rénovés ont conservé l'esprit de l'époque des années 50 : 30 mètres linéaires de lavabos !). La salle de réception vous offre une magnifique vue sur la Sèvre Nantaise grâce à ses 14 grandes fenêtres de style clissonnais, elle est entièrement équipée pour 132 convives (cuisine équipée avec tout le matériel nécessaire ustensiles, vaisselle, sono). Dans les étages, hébergement de 83 personnes : 12 chambres et un grand dortoir dont l'étonnant « Lit de l'Ogre et du Petit Poucet » à 10 places ! Jardin/cour en bord de Sèvre à proximité du Sentier GR de la Sèvre Nantaise.

Tarif* Location intégrale du gîte**

* 6 nuitées individuelles minimum

** 1 nuit 2 jours en semaine. Ménage de fin de séjour compris

12 €/pers.

730 €

La taxe de séjour sera collectée sur place directement par l'hébergeur (tarif indicatif : de 0,30 à 1,05 €/pers./nuitée selon le type d'hébergement).

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE

Article 1 – GÉNÉRALITÉS - Les offices de tourisme autorisés, dans le cadre de la loi du 13 juillet 1992, peuvent assurer la réservation et la vente de tous les types de prestations, de loisirs et d'accueil d'intérêt général dans leur zone d'intervention. Ils facilitent la démarche du public en lui offrant un choix de prestations. Les offices de tourisme sont des organismes locaux de tourisme, mis à la disposition des prestataires qui ne sont pas membres et qui ont passé, avec eux, une convention de mandat.

Article 2 – DURÉE DE LA PRESTATION - Le client signataire du présent contrat conclu pour une durée déterminée ne pourra, en aucune circonstance, se prévaloir d'un quelconque droit de maintien dans les lieux à l'issue de la prestation.

Article 3 – RESPONSABILITÉ - L'office de tourisme du Vignoble de Nantes qui offre à un client des prestations est l'unique interlocuteur de ce client et répond devant lui de l'exécution des obligations découlant des présentes conditions de vente. L'office de tourisme du Vignoble de Nantes ne peut être tenu pour responsable de cas fortuits, des cas de force majeure ou du fait de toute personne étrangère à l'organisation et au déroulement de la prestation.

Article 4 – RÉSERVATION - La réservation devient ferme et définitive à réception d'un exemplaire du contrat de réservation dûment daté et signé par le client accompagné d'un acompte de 30 % du prix total de la prestation et retourné à l'office de tourisme du Vignoble de Nantes avant la date limite figurant sur le contrat. Les clients domiciliés en dehors du territoire français régleront la totalité de la prestation à la réservation.

Article 5 – TARIFS - Nos tarifs sont publiés en euros (prix nets, TVA non applicable, article 293 B du CGI). Ils sont calculés de manière forfaitaire et prennent en compte l'ensemble du programme retenu.

Ne sont pas compris :

- le transport
- les dépenses à caractère personnel
- la taxe de séjour
- toutes dépenses extraordinaires dont l'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes ne peut être tenu pour responsable.

Article 6 – RÈGLEMENT DU SOLDE - Le client s'engage formellement à verser à l'office de tourisme du Vignoble de Nantes, sur présentation d'une facture, le solde de la prestation convenue et restant due. Le client n'ayant pas versé les arrhes à la date convenue est considéré comme ayant annulé son séjour. Dès lors, la prestation est de nouveau offerte à la vente et aucun remboursement ne sera effectué. Le règlement s'effectue par chèque libellé à l'ordre du Trésor Public ou par virement bancaire (RIB à retirer auprès de l'office de tourisme du Vignoble de Nantes).

Article 7 – INSCRIPTIONS TARDIVES - En cas d'inscription moins de 15 jours avant le début de la prestation, l'office de tourisme du Vignoble de Nantes se réserve le droit d'exiger la totalité du règlement à la réservation.

Article 8 – BONS D'ÉCHANGE - Dès réception des arrhes, l'office de tourisme du Vignoble de Nantes adresse au client par mail la confirmation du programme réservé avec les plans d'accès des lieux de rendez-vous.

Article 9 – ARRIVÉE - Le groupe doit se présenter au jour et à l'heure mentionnés sur le bon d'échange ou la fiche descriptive. En cas d'arrivée tardive ou différée ou d'empêchement de dernière minute, le client doit prévenir directement le prestataire dont l'adresse et le téléphone figurent sur le bon d'échange ou la fiche descriptive. En cas de retard de plus de 30 mn sur l'horaire prévu, le guide n'est pas tenu d'assurer la visite. Les prestations non consommées au titre de ce retard resteront dues et ne pourront donner lieu à aucun remboursement.

Article 10 – ANNULATION – INTERRUPTION – MODIFICATION DU FAIT DU CLIENT

10.1 – Annulation du fait du client - Toute annulation doit être notifiée par courrier postal ou électronique à l'office de tourisme du Vignoble de Nantes. L'annulation du fait du client entraîne, outre les frais de dossier, des retenues suivantes, calculées en fonction de la date de notification :

En cas d'annulation d'individuels dans un groupe :

- annulation plus de 30 jours avant le début du séjour : 10 % prix du séjour
- annulation entre le 30^e et le 21^e jour inclus : 25 % du prix du séjour
- annulation entre le 20^e et le 8^e jour inclus : 50 % du prix du séjour
- annulation entre le 7^e et le 2^e jour inclus : 75 % du prix du séjour
- annulation à moins de 2 jours : 90 % du prix du séjour

Par ailleurs, en cas de non présentation du client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

En cas d'annulation d'un groupe :

- annulation plus de 30 jours avant le début du séjour : pas de pénalité
 - annulation entre le 30^e et le 21^e jour inclus : 10 % du prix du séjour
 - annulation entre le 20^e et le 16^e jour inclus : 20 % du prix du séjour
 - annulation entre le 15^e et le 11^e jour inclus : 30 % du prix du séjour
 - annulation entre le 10^e et le 2^e jour inclus : 50 % du prix du séjour
 - Annulation moins de 24 h : 100 % du prix du séjour
- Par ailleurs, en cas de non présentation du client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

10.2 – Interruption du fait du client - En cas d'interruption de la prestation par le client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

10.3 – Modification du fait du client - Le contrat est établi pour un nombre précis de participants.

Au cas où ce nombre serait modifié, l'office de tourisme se réserve le droit de modifier ou de résilier le contrat.

Toute inscription supplémentaire entraînera une majoration de la facture en conséquence. Le nombre de convives, confirmé impérativement 72 h avant la date de la prestation, sera le nombre minimum facturé.

10.4 – La réservation d'un hébergement entraîne pour le client l'application des conditions de vente spécifiques à l'hébergement choisi. L'office de tourisme du Vignoble de Nantes s'engage à fournir au client ces conditions avec le devis.

Article 11 – ANNULATION – MODIFICATION – EMPÊCHEMENT DU FAIT DU VENDEUR

11.1 – Annulation du fait du vendeur - Si l'office de tourisme du Vignoble de Nantes se voit dans l'obligation d'annuler la prestation avant le début de celle-ci, il doit en informer le client par lettre recommandée avec avis de réception. Le client, sans préjuger des recours en réparation des dommages éventuellement subis, sera remboursé immédiatement et sans pénalité des sommes versées. Il recevra en outre une indemnité au moins égale à la pénalité qu'il aurait supportée si l'annulation était intervenue de son fait à cette date.

11.2 – Modification du fait du vendeur - Lorsqu'avant la date prévue du début de la prestation, l'office de tourisme du Vignoble de Nantes se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat, le client peut, sans préjuger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par lettre recommandée avec avis de réception :

- soit résilier son contrat et obtenir, sans pénalité, le remboursement immédiat des sommes versées
- soit accepter la modification ou la substitution de lieux de prestations proposées par le vendeur : un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties.

Toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant dues par le client et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop-perçu sera restitué au client.

11.3 – Empêchement par le vendeur - Lorsqu'en cours de prestation, l'office de tourisme du Vignoble de Nantes se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat, représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par le client, l'office de tourisme du Vignoble de Nantes, sans préjuger des recours en réparation pour dommages subis, proposera une prestation de remplacement de la prestation prévue en supportant éventuellement tout supplément de prix.

Si la prestation acceptée par le client est de qualité inférieure, l'office de tourisme du Vignoble de Nantes lui remboursera la différence de prix avant la fin de la prestation.

N.B. : Les dispositions prévues aux articles 11-2 et 11-3 ne s'appliquent pas lorsqu'il est conclu un accord amiable ayant pour objet l'acceptation de substitution proposée par le vendeur.

Article 12 – ASSURANCES - Le client est responsable de tous les dommages survenant de son fait. Il est invité à souscrire un contrat d'assurance type « villégiature » pour les différents risques.

Article 13 – ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE PROFESSIONNELLE - L'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes a souscrit une assurance auprès de GROUPAMA Assurances à hauteur de 8000 fois l'indice FNB (Contrat n° 064/320778C/10004) couvrant tous dommages corporels, matériels et immatériels qui pourraient être causés aux participants par suite de carence ou de défaillance de ses services.
Garantie financière : Groupama Assurances Crédit.

Article 14 – RÉCLAMATIONS - LITIGES - Toute réclamation relative à une prestation doit être soumise à l'office de tourisme du Vignoble de Nantes et signifiée par lettre recommandée avec avis de réception dans les 48 h qui suivent la fin de la prestation.

En cas de litige, le Tribunal de Commerce de Nantes sera seul compétent.



Office de Tourisme du Vignoble de Nantes - E.P.I.C.

Siège social : Maison de Pays - 5, allée du Chantre - BP 89124 - 44191 CLISSON Cedex
Tél. 02 40 54 24 22.

Code APE 7990 Z - N° SIRET 751 001 546 00017

Immatriculation au registre des opérateurs de voyages et de séjours Atout France n°IM044120020

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Articles R.211-3 à R.211-11 du Code du Tourisme

Article R.211-3 : Sous réserve des exclusions prévues aux troisième et quatrième alinéas de l'article **L. 211-7**, toute offre et toute vente de prestations de voyages ou de séjours donnent lieu à la remise de documents appropriés qui répondent aux règles définies par la présente section.
En cas de vente de titres de transport aérien ou de titres de transport sur ligne régulière non accompagnée de prestations liées à ces transports, le vendeur délivre à l'acheteur un ou plusieurs billets de passage pour la totalité du voyage, émis par le transporteur ou sous sa responsabilité.
Dans le cas de transport à la demande, le nom et l'adresse du transporteur, pour le compte duquel les billets sont émis, doivent être mentionnés.
La facturation séparée des divers éléments d'un même forfait touristique ne soustrait pas le vendeur aux obligations qui lui sont faites par les dispositions réglementaires de la présente section.

Article R.211-3-1 : L'échange d'informations précontractuelles ou la mise à disposition des conditions contractuelles est effectué par écrit. Ils peuvent se faire par voie électronique dans les conditions de validité et d'exercice prévues aux articles **1369-1 à 1369-11** du code civil. Sont mentionnés le nom ou la raison sociale et l'adresse du vendeur ainsi que l'indication de son immatriculation au registre prévu au a de l'article **L. 141-3** ou, le cas échéant, le nom, l'adresse et l'indication de l'immatriculation de la fédération ou de l'union mentionnées au deuxième alinéa de l'article **R. 211-2**.

Article R.211-4 : Préalablement à la conclusion du contrat, le vendeur doit communiquer au consommateur les informations sur les prix, les dates et les autres éléments constitutifs des prestations fournies à l'occasion du voyage ou du séjour tels que :

- 1° La destination, les moyens, les caractéristiques et les catégories de transports utilisés ;
- 2° Le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son homologation et son classement touristique correspondant à la réglementation ou aux usages du pays d'accueil ;
- 3° Les prestations de restauration proposées ;
- 4° La description de l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 5° Les formalités administratives et sanitaires à accomplir par les nationaux ou par les ressortissants d'un autre État membre de l'Union européenne ou d'un État partie à l'accord sur l'Espace économique européen en cas, notamment, de franchissement des frontières ainsi que leurs délais d'accomplissement ;
- 6° Les visites, excursions et les autres services inclus dans le forfait ou éventuellement disponibles moyennant un supplément de prix ;
- 7° La taille minimale ou maximale du groupe permettant la réalisation du voyage ou du séjour ainsi que, si la réalisation du voyage ou du séjour est subordonnée à un nombre minimal de participants, la date limite d'information du consommateur en cas d'annulation du voyage ou du séjour ; cette date ne peut être fixée à moins de vingt et un jours avant le départ ;
- 8° Le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte à la conclusion du contrat ainsi que le calendrier de paiement du solde ;
- 9° Les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article **R. 211-8** ;
- 10° Les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 11° Les conditions d'annulation définies aux articles **R. 211-9, R. 211-10 et R. 211-11** ;
- 12° L'information concernant la souscription facultative d'un contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation ou d'un contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ;
- 13° Lorsque le contrat comporte des prestations de transport aérien, l'information, pour chaque tronçon de vol, prévue aux articles **R. 211-15 à R. 211-18**.

Article R.211-5 : L'information préalable faite au consommateur engage le vendeur, à moins que dans celle-ci le vendeur ne se soit réservé expressément le droit d'en modifier certains éléments. Le vendeur doit, dans ce cas, indiquer clairement dans quelle mesure cette modification peut intervenir et sur quel élément.
En tout état de cause, les modifications apportées à l'information préalable doivent être communiquées au consommateur avant la conclusion du contrat.

Article R.211-6 : Le contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur doit être écrit, établi en double exemplaire dont l'un est remis à l'acheteur, et signé par les deux parties. Lorsque le contrat est conclu par voie électronique, il est fait application des articles **1369-1 à 1369-11** du code civil. Le contrat doit comporter les clauses suivantes :

- 1° Le nom et l'adresse du vendeur, de son garant et de son assureur ainsi que le nom et l'adresse de l'organisateur ;
- 2° La destination ou les destinations du voyage et, en cas de séjour fractionné, les différentes périodes et leurs dates ;
- 3° Les moyens, les caractéristiques et les catégories des transports utilisés, les dates et lieux de départ et de retour ;
- 4° Le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques et son classement touristique en vertu des réglementations ou des usages du pays d'accueil ;
- 5° Les prestations de restauration proposées ;
- 6° L'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 7° Les visites, les excursions ou autres services inclus dans le prix total du voyage ou du séjour ;
- 8° Le prix total des prestations facturées ainsi que l'indication de toute révision éventuelle de cette facturation en vertu des dispositions de l'article **R. 211-8** ;
- 9° L'indication, s'il y a lieu, des redevances ou taxes afférentes à certains services telles que taxes d'atterrissage, de débarquement ou d'embarquement dans les ports et aéroports, taxes de séjour lorsqu'elles ne sont pas incluses dans le prix de la ou des prestations fournies ;
- 10° Le calendrier et les modalités de paiement du prix ; le dernier versement effectué par l'acheteur ne peut être inférieur à 30 % du prix du voyage ou du séjour et doit être effectué lors de la remise des documents permettant de réaliser le voyage ou le séjour ;
- 11° Les conditions particulières demandées par l'acheteur et acceptées par le vendeur ;
- 12° Les modalités selon lesquelles l'acheteur peut saisir le vendeur d'une réclamation pour inexécution ou mauvaise exécution du contrat, réclamation qui doit être adressée dans les meilleurs délais, par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception au vendeur, et, le cas échéant, signalée par écrit, à l'organisateur du voyage et au prestataire de services concernés ;
- 13° La date limite d'information de l'acheteur en cas d'annulation du voyage ou du séjour par le vendeur dans le cas où la réalisation du voyage ou du séjour est liée à un nombre minimal de participants, conformément aux dispositions du 7° de l'article **R. 211-4** ;
- 14° Les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 15° Les conditions d'annulation prévues aux articles **R. 211-9, R. 211-10 et R. 211-11** ;
- 16° Les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle du vendeur ;
- 17° Les indications concernant le contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation souscrit par l'acheteur (numéro de police et nom de l'assureur) ainsi que celles concernant le contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ; dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus ;
- 18° La date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur ;
- 19° L'engagement de fournir à l'acheteur, au moins dix jours avant la date prévue pour son départ, les informations suivantes :
 - a) Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la représentation locale du vendeur ou, à défaut, les noms, adresses et numéros de téléphone des organismes locaux susceptibles d'aider le consommateur en cas de difficulté ou, à défaut, le numéro d'appel permettant d'établir de toute urgence un contact avec le vendeur ;
 - b) Pour les voyages et séjours de mineurs à l'étranger, un numéro de téléphone et une adresse permettant d'établir un contact direct avec l'enfant ou le responsable sur place de son séjour ;
- 20° La clause de résiliation et de remboursement sans pénalités des sommes versées par l'acheteur en cas de non-respect de l'obligation d'information prévue au 13° de l'article **R. 211-4** ;
- 21° L'engagement de fournir à l'acheteur, en temps voulu avant le début du voyage ou du séjour, les heures de départ et d'arrivée.

Article R.211-7 : L'acheteur peut céder son contrat à un cessionnaire qui remplit les mêmes conditions que lui pour effectuer le voyage ou le séjour, tant que ce contrat n'a produit aucun effet.
Sauf stipulation plus favorable au cédant, celui-ci est tenu d'informer le vendeur de sa décision par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception au plus tard sept jours avant le début du voyage. Lorsqu'il s'agit d'une croisière, ce délai est porté à quinze jours. Cette cession n'est soumise, en aucun cas, à une autorisation préalable du vendeur.

Article R.211-8 : Lorsque le contrat comporte une possibilité expresse de révision du prix, dans les limites prévues à l'article **L. 211-12**, il doit mentionner les modalités précises de calcul, tant à la hausse qu'à la baisse, des variations des prix, et notamment le montant des frais de transport et taxes y afférentes, la ou les devises qui peuvent avoir une incidence sur le prix du voyage ou du séjour, la part du prix à laquelle s'applique la variation, le cours de la ou des devises retenu comme référence lors de l'établissement du prix figurant au contrat.

Article R.211-9 : Lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat telle qu'une hausse significative du prix et lorsqu'il méconnaît l'obligation d'information mentionnée au 13° de l'article **R. 211-4**, l'acheteur peut, sans préjudice des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception :

- soit résilier son contrat et obtenir sans pénalité le remboursement immédiat des sommes versées ;
- soit accepter la modification ou le voyage de substitution proposé par le vendeur ; un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties ; toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant éventuellement dues par l'acheteur et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop-perçu doit lui être restitué avant la date de son départ.

Article R.211-10 : Dans le cas prévu à l'article **L. 211-14**, lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur annule le voyage ou le séjour, il doit informer l'acheteur par tout moyen permettant d'en obtenir un accusé de réception ; l'acheteur, sans préjudice des recours en réparation des dommages éventuellement subis, obtient auprès du vendeur le remboursement immédiat et sans pénalité des sommes versées ; l'acheteur reçoit, dans ce cas, une indemnité au moins égale à la pénalité qu'il aurait supportée si l'annulation était intervenue de son fait à cette date.
Les dispositions du présent article ne font en aucun cas obstacle à la conclusion d'un accord amiable ayant pour objet l'acceptation, par l'acheteur, d'un voyage ou séjour de substitution proposé par le vendeur.

Article R.211-11 : Lorsque, après le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par l'acheteur, le vendeur doit immédiatement prendre les dispositions suivantes sans préjudice des recours en réparation pour dommages éventuellement subis :

- soit proposer des prestations en remplacement des prestations prévues en supportant éventuellement tout supplément de prix et, si les prestations acceptées par l'acheteur sont de qualité inférieure, le vendeur doit lui rembourser, dès son retour, la différence de prix ;
- soit, s'il ne peut proposer aucune prestation de remplacement ou si celles-ci sont refusées par l'acheteur pour des motifs valables, fournir à l'acheteur, sans supplément de prix, des titres de transport pour assurer son retour dans des conditions pouvant être jugées équivalentes vers le lieu de départ ou vers un autre lieu accepté par les deux parties.

Les dispositions du présent article sont applicables en cas de non-respect de l'obligation prévue au 13° de l'article **R. 211-4**.



**Ti
amo**
Le
**Vignoble
de Nantes**



OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE NANTES

Service Réservations

5 allée du Chantre - BP 89124 - 44191 CLISSON Cedex

Tél. 02 40 54 24 22

Courriel : reservations@levignobledenantes.com

Immatriculation au registre des opérateurs de voyages et de séjours Atout France n°IM044120020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.