



— 2019 —

Le guide GROUPE ADULTES

DÉCOUVERTES

BALADES & SAVEURS

AVENTURE

**UN AIR D'ÉVASION
EN TOUTE LIBERTÉ**

LES BONNES ADRESSES

SE RESTAURER ET SÉJOURNER

LE SERVICE GROUPES DE L'OFFICE DE TOURISME



UNE ÉQUIPE SUR LE TERRAIN, QUI CONNAÎT L'OFFRE ET LES PARTENAIRES : UN GAGE DE QUALITÉ !

*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 une sélection des visites et activités dans ce catalogue et l'ensemble des offres à destination des groupes sur www.groupes-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...



L'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes a reçu la marque nationale **QUALITÉ TOURISME™** conformément à la démarche qualité Office de Tourisme de France.
Toujours à votre écoute, nous nous engageons à vous offrir un accueil chaleureux, des espaces confortables et notre connaissance de la région.

Retrouvez les engagements des prestataires qui vous reçoivent sur www.groupes-levignobledenantes.com



LÉGENDE



Accès déficients moteurs



Accès déficients visuels



Accès déficients mentaux



Accès déficients auditifs



Anglais



Allemand



Espagnol



Italien

SOMMAIRE

4

JOURNÉES

Prenez le temps de découvrir



14

SITES INCONTOURNABLES

Explorez l'histoire de lieux uniques



16

VIGNOBLE

Rencontrez les vignerons fiers de leur Muscadet



20

SE DÉTENDRE

Vivez ensemble de nouvelles expériences



22

VISITE DE NOS ENTREPRISES

Découvrez le travail de passionnés



23

HÉBERGEMENTS

Restez dormir pour prolonger la découverte



24

RESTAURANTS

Dégustez la gastronomie du Vignoble de Nantes



+ D'INFOS...

Visites adaptées  : retrouvez-les dans chaque rubrique.

Menus détaillés des restaurants : retrouvez-les sur le site www.groupes-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.



OFFICE DE TOURISME

Service Groupes

5 allée du Chantre - BP 89124
44191 CLISSON Cedex

Tél. 02 40 54 24 22
du lundi au vendredi
de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

reservations@levignobledenantes.com

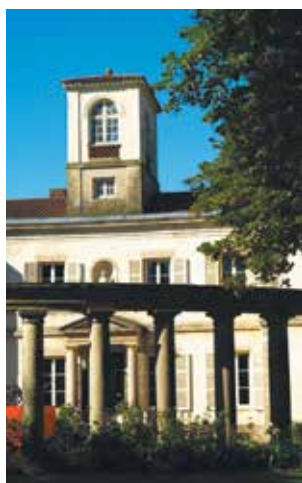
FORFAIT JOURNÉE

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 Châteaux du Coing ou de Chasseloir à St-Fiacre (1 h 30)

Invitation au domaine des Châteaux du Coing ou de Chasseloir à St-Fiacre 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.

À NOTER



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

Tarifs selon menus

DÉCOUVERTE	GOURMAND	SAVEUR
31 €/pers.	34 €/pers.	36,50 €/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.
Suppléments week-ends et fériés appliqués : de 3 à 4 € / pers.

Retrouvez les restaurants p. 24 à 25 et les menus sur www.groupes-levignobledenantes.com

FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **51 €**
PAR PERS.

Nouveau ! AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

Magnolia & plantes d'Amérique

Quoi de mieux qu'une journée accompagnée et guidée par le pépiniériste Jean-Luc Ripoche pour découvrir les richesses botaniques du Vignoble de Nantes ! Découvrez l'histoire passionnante de l'Amiral Barin de la Galissonnière le célèbre botaniste. Sa carrière dans la marine et son poste de gouverneur au Canada au XVIII^e siècle lui ont permis d'acheminer de nombreuses plantes dont le magnifique Magnolia Grandiflora Galissonnensis à Nantes et dans le Vignoble. Dégustez les produits qui s'en sont inspirés !



9 h 15

Visite chez le pépiniériste Jean-Luc Ripoche (1 h)

Les plantes ramenées du Nouveau Monde par l'Amiral de la Galissonnière n'auront plus de secrets pour vous. Jen-Luc Ripoche, ce passionné de plantes, entre autre botaniste, vous les fera découvrir : Asiminier, Tulipier de Virginie, Arbre de Judée, etc. et bien-sûr sa collection de magnolias. 1 pot de magnolia remis à chaque participant.

11 h

Visite et dégustation de vin de magnolia (1 h)

Une étape incontournable dans le vignoble : vous dégusterez le surprenant mariage du Muscadet et du Magnolia ! Au domaine Martin-Luneau, visite de la cave et commentaires sur la production de leurs vins.

12 h 30

Déjeuner

14 h 30

Visite du parc d'un château avec des arbres remarquables (1 h)

Les propriétaires de beaux domaines avaient coutume de planter des essences remarquables dans leurs parcs, suivez le guide conférencier pour connaître l'histoire du site.

16 h

Visite de la brasserie de la Divatte et dégustation de la bière de magnolia (1 h)

Suivez le brasseur pour une visite de l'houblonnière avec explications sur la culture de cette plante puis l'atelier de fabrication et la dégustation de la bière de magnolia accompagnée de charcuterie et fromage.

VILLES
D'ART &
D'ÉTÉ

COMPREND

L'accompagnement et le guidage toute la journée (lieux de départ et fin de parcours à Divatte-sur-Loire). Les visites au programme (circuit en car ponctué d'étapes avec découvertes à pied), le déjeuner à 28 € / pers. ¼ vin par pers. menu identique à tous les convives (menu sur www.groupes-levignobledenantes.com).

NE COMPREND PAS

Le transport, les frais de repas du guide accompagnateur, les dépenses à caractère personnel.
Kilométrage pour le car : 60 km.

Tarif Journée (avec restauration)

51 € / pers. + déjeuner du guide

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. Journée possible les lundi, mercredi, jeudi et vendredi – d'avril à septembre.



FORFAIT JOURNÉE

31 €
PAR PERS.



AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

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

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.



12 h 30

Déjeuner découverte à Clisson (2 h)

Déjeunez à proximité du Moulin du Liveau à Clisson (à 3 km).



15 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.



Possibilité de faire une dégustation ou prendre le goûter au Château de l'Oiselinière sur le site du Liveau (supplément dégustation : 9 € / pers., goûter 12 € / pers.).

COMPREND

Les visites au programme,
le déjeuner : menu "découverte" (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.

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 le restaurant p. 24 et les menus sur www.groupes-levignobledenantes.com



FORFAIT JOURNÉE

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

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 phares 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)

3 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**

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

Retrouvez les restaurants page 25 et les menus sur www.groupes-levignobledenantes.com.



14 h 30

Visite et dégustation au Domaine viticole de l'Aubertière (1 h 30)

Nouveauté 2019 Venez visiter ce domaine viticole et arboricole niché sur les hauteurs de la vallée de la Loire avec un panorama magnifique sur la vallée. La famille Morille-Luneau vous reçoit pour une visite et une explication sur leur méthode de production certifiée « Terra Vitis » qui vise la protection des ressources naturelles et le développement durable. Cette visite sera accompagnée d'une dégustation de leurs vins.

Ou 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 ! 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 commentera votre dégustation de 5 spécialités, accompagnées de charcuterie et fromages affinés à la bière en accord avec les bières dégustées.



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 (50 pers. maximum) ou la visite au Domaine de l'Aubertière (30 pers. maximum).

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.



FORFAIT JOURNÉE

46 €
PAR PERS.

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS - CE - ENTRE AMIS

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.



10 h

Visite et dégustation au domaine viticole (1 h 30)

Le vigneron vous accueille et vous présente son domaine et ses Muscadets accompagnés du biscuit local le Petit Mouzillon.



12 h

Nouveauté 2019 Déjeuner terroir à La Petite Auberge (2 h)

Dans un décor authentique et chaleureux, La Petite Auberge à Mouzillon vous reçoit pour déguster une cuisine traditionnelle française, élaborée avec des produits frais et de saison.



15 h 30

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

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 bouteille de vin pour 4 pers.)
1 menu identique à tous les convives.

NE COMPREND PAS

L'apéritif (+ 2,50 € / pers.), le transport,
kilométrage pour véhicules : 17 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 60 €.



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **39,50 €**
PAR PERS.

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS - ENTRE AMIS

Couleurs & Saveurs

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



10 h

Nouveauté 2019 Visite « Plantes extra-ordinaires »
chez Jean-Luc Ripoché (2 h)

Visite chez le pépiniériste Jean-Luc Ripoché spécialiste des plantes rares et oubliées. Ce passionné vous montrera également des espèces uniques de fruitiers et vous expliquera ses méthodes de culture 100% naturelles : utilisation de purin, extraits d'ail et savon noir. 1 plante remise à chaque participant. Visite avec thèmes possibles : greffage, bouturage, reconnaissance de végétaux, rosiers, vivaces...



12 h 30

Déjeuner (2 h)

4 restaurants au choix : l'Auberge du Val de Loire, La Pierre Percé ou Clémence sur les bords de Loire ou Chez Pipette situé à La Haye-Fouassière (menus complets sur www.groupes-levignobledenantes.com).



15 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 la Biscuiterie LU, célèbre marque Nantaise de la famille Lefèvre-Utile.

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 20 km,
les dépenses à caractère personnel

Tarifs selon menus

AUBERGE VAL DE LOIRE

LA PIERRE PERCÉE

CLÉMENCE

CHEZ PIPETTE

39,50 €/pers.

40,30 €/pers.

41 €/pers.

40 €/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. Journée possible en avril, mai, juin et octobre, du lundi au vendredi.
Retrouvez les restaurants p.25 et les menus sur www.groupes.levignobledenantes.com.



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **46 €**
PAR PERS.

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

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. À 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, 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 vigneronniers qui élèvent aujourd'hui de grands Muscadet.



12 h 30

Déjeuner à l'Auberge La Gaillotièrre (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.

15 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. 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 16h45 : visite du Moulin du Liveau (1 h 15).
Retrouvez le descriptif de cette visite page 15.

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 choisi :
27 ou 68 €.
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

46 €/pers. + forfait 68 €

1 gratuit 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 : 4 €/pers. sur la base de 25 pers. minimum.

Option Visite du Moulin du Liveau : + 7 €/pers. sur la base de 15 pers. minimum.
Retrouvez le restaurant page 25 et les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com

DE CLISSON

46 €/pers. + forfait 27 €



FORFAIT JOURNÉE

CE - ENTREPRISES - ENTRE AMIS - ASSOCIATIONS

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.

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.

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.

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 selon formule

TALENTS DE VENDANGEURS

VENDANGES AU JARDIN D'ÉDOUARD

44,90 €/pers.

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^{er} semaine d'octobre. Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



FORFAIT JOURNÉE

Nouveau ! ENTREPRISES

Envie d'évasion !

Réunissez vos collègues dans un cadre agréable et développez l'esprit d'équipe en partageant des moments de détente. Surprenez-les en leur réservant une activité originale tout en profitant des plus beaux points de vue sur les vignes, à Clisson ou sur les bords de Loire.

Réunion & détente

TARIFS :
nous consulter

9 h

Matinée réunion (3 h)

Des sites de séminaires de caractère dans un cadre agréable au calme dans des châteaux viticoles, au cœur du centre historique de Clisson, ou dans des espaces équipés pour des événementiels.

12 h 30

Déjeuner sur place

Repas traditionnel ou formule pique-nique, pierrade, food truck, etc.*

14 h

On se détend !

Escape game œnologique, jeu collaboratif " Nous sommes tous extraordinaires ", balade en gyropode, olympiades... de bons moments en perspective en équipe !

Formule 1 ou 2 jours

TARIFS :
nous consulter

9 h

Atelier Relax & Bonne humeur (1 h)

Nouveauté 2019 Laissez-vous surprendre par ce savoureux mélange de yoga du rire, d'exercices de relaxation et de jeux... L'objectif ? S'autoriser à s'amuser, se doter d'outils simples et ludiques pour créer du lien et révéler le potentiel de chacun. Un moment unique porteur de cohésion et de bien-être !

10 h 15

Journée réunion avec déjeuner sur place*

19 h

Soirée Murder Party au Château du Cléray (4-5 h)

FORMULE 2 JOURS :

Le 2^e jour, offrez une bouffée d'oxygène à vos équipes ! Rando des Cépages, balade à vélo avec assistance électrique et dégustation, tyrolienne, grimpe à l'arbre, etc. Hébergement en hôtel, Résidence de Tourisme, gîte de groupes, etc.

RÉUNION & DÉTENTE SUGGESTION DE PROGRAMME

Matinée réunion et déjeuner au Château de la Cassemichère
+ balade en gyropode dans les vignes : 98 € / pers.
Tarif sur la base de 15 pers. minimum

FORMULE 1 JOUR SUGGESTION DE PROGRAMME

Atelier Relax & Bonne humeur + journée réunion
avec déjeuner à la Résidence de Tourisme Ternelia Henri IV
+ Murder Party : 131 € / pers.
Tarif sur la base de 12 pers. minimum - 17 pers. maximum



FORFAIT
2 JOURS / 1 NUIT

RANDONNEURS - ENTRE AMIS

À PARTIR DE **28,30 €**
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 3,50 €/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. 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).

Randonnée vélo

À assistance électrique dans les vignes (durée : 1 h 30 à 2 h 30 - distance : 22 à 32 km). **Nouveauté 2019** Partez d'un domaine viticole à Château-Thébaud ou St-Fiacre, découvrez de magnifiques paysages de vignes en passant par Pont Caffino avec escale au belvédère de Château-Thébaud, la forêt de Touffou... et au retour terminez par la dégustation de vin. Balade en toute autonomie guidée par roadbook et/ou guidons connectés (en option). Ne redoutez plus les côtes ! L'assistance motorisée du vélo électrique vous permettra de gravir sans forcer les routes vallonnées du vignoble. Circuits possibles au départ du Château du Coing, domaine Lieubeau, domaine Poiron Dabin, domaine de la Chauvinière.

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 ou au Moulin Neuf à Gétigné en gîte d'étape de Terbin à Gétigné ou au Gîte de la Filature à Gorges, ces 4 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 pers.)
Tarif pour un groupe de 30 pers.

NE COMPREND PAS

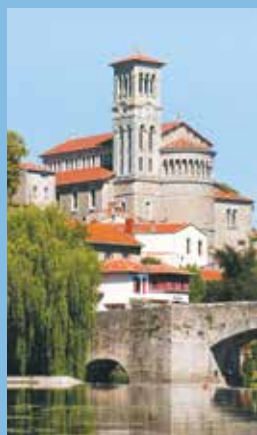
Le transport, les repas, les fiches de randonnée,
les dépenses à caractère personnel, la taxe de séjour
à régler sur place directement auprès de l'hébergeur
de 0,30 €/pers./nuitée

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 La Rando).

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.

LES SITES INCONTOURNABLES



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 çà et là au début du XIX^e siècle par des artistes amoureux de ce décor, à leur retour d'Italie. Visite à pied.

Des visites de Clisson pour toutes vos envies :

Clisson et son patrimoine italien

Du centre de Clisson au Parc de la Garenne Lemot, une découverte complète de cette architecture originale inspirée de l'Italie. Supplément : 1 €/pers. + 1 h 30.

Clisson by night

Une découverte magique en nocturne à la lueur des illuminations du 15 juin au 15 septembre. Supplément : 1 €/pers.

Des visites avec médiation adaptée

Clisson sans ses marches

Les plus beaux points de vue de Clisson depuis la ville haute.

Clisson au fil des sens

Touchez et ressentez le patrimoine de Clisson.

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

Une enquête ludique et adaptée à travers le patrimoine de Clisson.

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

* Sur la base de 25 pers. minimum
 ** Dans une formule visite + restauration (cf. pages 24 à 25)
 Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 €/pers.



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, canonnières, assommoirs...

Tarif*	Durée	* Sur la base de 15 pers. minimum
4 €	1 H	



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	* Sur la base de 15 pers. minimum
2 €	1 H	



Visite au Château de Goulaine

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

Venez découvrir le château de Goulaine : son architecture « Renaissance » des 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 privatif pour le groupe
 Ouverture toute l'année sur réservation pour les groupes



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



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.

Visites et ateliers adaptés



Tarif*	Durée**
4,50 €	1 H 15

* Supplément de 7,50 € pour l'option dégustation, sur la base de 10 pers. minimum
À partir de 3 €/pers.

** Plus 45 min., avec l'option, 1 H 30 - 2 H pour les visites et ateliers adaptés



VISITES PAYS D'ART ET D'HISTOIRE

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...



Clisson depuis le Pont de la Vallée

Clisson à 360 °C, depuis le point d'observation le plus central : le Pont de la Vallée sur la Sèvre Nantaise.



L'église de la Trinité

Du XI^e au XX^e siècle : cette église résume à elle-seule toute l'Histoire de Clisson et l'évolution de son architecture.



Le paysage de la Loire

Votre guide vous emmène le long du fleuve Royal sur la levée de la Divatte à la découverte des coutumes locales et des richesses de la Loire.

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

* Sur la base de 25 pers. minimum

** Dans une formule visite + restauration (cf. pages 24 à 25)

Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 €/pers.



Le Château du Coing ou le Château du Cléray

Visite passionnante d'une architecture remarquable et dégustation privilégiée avec les propriétaires, des cuvées du château.

Château du Coing	Château du Cléray	Durée
Tarif* 10,50 €	Tarif* 9,50 €	2 H 30

* Sur la base de 25 pers. minimum

(30 pers. maximum au Cléray)

supplément dimanche, jours fériés : 1 €/pers.

VIGNOBLE → ENVIE DE DÉGUSTER



Circuit du Vignoble

Découvrez en car l'histoire du Vignoble de Nantes en empruntant l'un de ses plus beaux itinéraires (Clisson, S^t-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



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
3,50 €	1 H - 1 H 30

* 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'Aujardière, du Coing de S^t-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 et Château de l'Aujardière : sur la base de 20 pers. minimum, Château du Coing de S^t-Fiacre : 6 €/pers. sur la base de 15 pers. minimum (WE, fériés ou - 15 pers. : 8 €/pers.), Château de Chasseloir : 7 €/pers. sur la base de 20 pers. minimum, + 3 € le dimanche.



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 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

VIGNOBLE → LES VENDANGES

Formule journée Vendanges à retrouver page 9



Initiation aux vendanges au domaine Henri Poiron et fils

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
14 €	2 H 30

* Sur la base de 12 pers. minimum et 50 pers. maximum
Visite possible 2^e quinzaine de septembre et 1^{re} semaine d'octobre



VIGNOBLE REPAS AU DOMAINE

Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



Domaine de la Grange

Visite des 5 sens et repas : 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 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



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



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 son l'histoire, le travail de la vigne et du vin. Nous vous ferons découvrir les typicités des vins locaux et nous vous étonnerons 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 15 pers. minimum - 80 pers. maximum



Domaine Martin Luneau

Nouveauté 2019 4 générations de vignerons ont transmis au domaine Martin Luneau leur amour de la vigne et du vin ainsi que leur savoir-faire. Un héritage vivant que perpétuent Christophe et Thierry dans la tradition de l'excellence. Visitez le vignoble et la cave puis profitez d'un déjeuner ou dîner (entrée + plat + fromage) accompagné de 4 vins de la propriété qui sublimeront les plats.

Tarif*	Durée
30 €	3 H

* Sur la base de 4 pers. minimum et 15-20 pers. maximum

VIGNOBLE ▶ PAUSE GOURMANDE



Rando des cépages au Domaine Poiron Dabin

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 vignerons au caveau, pour une présentation des autres vins du domaine.

Tarif*	Durée
30 €	6 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



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...).

Visite adaptée

Tarif*	Durée
8 €	2 H

*Sur la base de 10 pers. minimum/55 pers. maximum
Visites adaptées et dégustation : 5,60 € sur la base de 10 pers. minimum/30 pers. maximum

VIGNOBLE ▶ EN S'AMUSANT



Dégustation-jeu au Château de Fromenteau

Découvrez notre métier de vigneron, dans la bonne humeur, grâce au jeu des bouchons. Vigneronne, Anne vous emmène dans ses vignes et dans sa cave pour comprendre, simplement, comment se fait le vin. Pour pimenter le tout, la visite se fait avec notre quizz bouchon qui verra à l'un d'entre vous d'être récompensé pendant la dégustation des vins du Château. La visite est accessible à tous quelque soit votre connaissance du monde du vin.

Visite adaptée

Tarif*	Durée
4,50 €	1 H 30 (+ 1 H pour la visite adaptée)

*Sur la base de 12 pers. minimum et 75 pers. maximum
Visite adaptée : 5 € - sur la base de 10 pers. minimum, en automne



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
10 €	1 H - 1 H 30

*Sur la base de 5 pers. minimum et 45 pers. maximum



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
12 €	2 H

*Sur la base de 10 pers. minimum et 25 pers. maximum



VIGNOBLE EN S'AMUSANT



Balade à vélo électrique dans les vignes et dégustation

Nouveauté 2019 Partez du domaine viticole (Château-Thébaud ou Saint-Fiacre), découvrez de magnifiques paysages de vignes en passant par Pont Caffino avec escale au belvédère de Château-Thébaud, la forêt de Touffou... et au retour terminez par la dégustation de vin. Balade en toute autonomie guidée par roadbook (ou guidon connecté en option). ne redoutez plus les côtes ! L'assistance motorisée du vélo électrique vous permettra de gravir sans forcer les routes vallonnées du vignoble. Circuit de 22 à 32 km. Circuits possibles au départ du Château du Coing, domaine Lieubeau, domaine Poiron Dabin, domaine La Chauvinière.

Tarif*	Durée
32 €	1 H 30 - 2 H 30

*Au départ du domaine de La Chauvinière. Sur la base de 6 pers. minimum et 12 pers. maximum (capacité maximum 34 pers. : tarif + 12 pers. sur demande), supplément week-end et vacances scolaires.
Option guidon connecté : 10 €/pers.



Balade en gyropode dans les vignes et dégustation

Nouveauté 2019 Initiez-vous au gyropode puis partez en balade dans les vignes suivie d'une dégustation des vins du domaine.

Tarif*	Durée
49 €	2 H

*Sur la base de 6 pers. minimum et 40 pers. maximum



Jeu de piste et dégustation 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



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.

Possibilité de réaliser cette activité et déjeuner au Village Vigneron (+ 48 €/pers.)

Tarif*	Durée
29,50 €	4 H

*Hors location espace domaine viticole
Sur la base de 20 pers. minimum et 50 pers. maximum



Murder party au Château du Cléray

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 de 19 h à minuit, uniquement sur réservation



Atelier relax & bonne humeur

Nouveauté 2019 Laissez-vous surprendre par ce savoureux mélange de yoga du rire, d'exercices de relaxation et de jeux... L'objectif ? S'autoriser à s'amuser, se doter d'outils simples et ludiques pour créer du lien et révéler le potentiel de chacun. Un moment unique porteur de cohésion et de bien-être !

Tarif*	Durée
30 €	1 H

*Pour 10 - 20 pers., 28 €/pers. (21 - 30 pers.), 26 €/pers. (31 - 40 pers.) sur la base de 10 pers. minimum et 40 pers. maximum
 Pour les groupes de plus de 20 pers. : supplément location de salle avec possibilité de réaliser cet atelier dans un domaine viticole suivi d'une dégustation – tarif nous consulter.



Escape Game Œnologique

Nouveauté 2019 Par équipes de 4 à 5 personnes, vous vous lancerez dans une enquête effrénée autour du vin, ses arômes, son histoire. Codes, cadenas, odeurs, dégustations, objets cachés... vous devrez user de tous vos sens pour percer les différentes énigmes et arriver au bout de l'expérience... avant les autres ! Installation nomade, en intérieur ou en extérieur.

Tarif*	Durée
54 €	2 H

*Sur la base de 20 pers. minimum et 40 pers. maximum



Jeu collaboratif " Nous sommes tous extraordinaires "

Nouveauté 2019 Co-création d'une machine distributrice de bonne humeur, à l'aide d'objets de récupération, rythmée par du rire, du jeu, des défis... La clé du succès : de l'entraide, de la bienveillance et une émulation positive. Objectif : s'affranchir des conventions pour retrouver le plaisir de coopérer. À l'issue de l'atelier, l'œuvre remarquable sera remise au groupe.

Tarif*	Durée
45 €	2 H 30

*Sur la base de 40 pers. Pour un nombre inférieur, tarif nous consulter.
 Possibilité de réaliser cet atelier dans un domaine viticole suivi d'une dégustation.
 Tarif nous consulter



Visite musicale du musée de la chanson française

Venez découvrir dans ce musée « unique en France » de nombreux documents rares, objets et instruments rendant hommage à la chanson française. Venez réentendre ces airs qui ont bercé votre jeunesse, et laissez-vous enchanter par l'ambiance de ce lieu magique et hors du temps d'une ancienne chapelle. Mini-récital en fin de visite.

Tarif*	Durée
6 €	2 H

*Sur la base de 15 personnes minimum - 70 pers. maximum



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 St-Julien de Concelles : balade jusqu'à Oudon ou balade jusqu'à Nantes (détail du programme sur demande). 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



SE DÉTENDRE



Rallyes 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	32,50 €/pers.	1 H 30

*Prestation sans encadrement : rallyes 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



Randonnée pédestre avec un guide local

3 belles découvertes, 3 décors et 1 guide local passionné :

- **Le centre historique de Clisson, les bords de Sèvre et de Moine, le vignoble et ses paysages de vignes***. Étape dégustation possible (+ 3,50 €/pers. - durée : + 1 h)
- **Les bords de Loire et la tradition maraîchère, une diversité de paysages et d'histoires à découvrir***. Étape dégustation de produits de maraîchers possible (+ 5 €/pers. - durée : + 1 h)
- **Le Marais de Goulaine avec une diversité faunistique et floristique exceptionnelle.** Les amoureux de nature seront conquis par cette balade privilégiée avec Benoît le conservateur du parc**.

Clisson ou Loire*	Durée	Marais de Goulaine**	Durée
10 €	3 H	120 €	2 H 30

*Sur la base de 25 pers. minimum. Forfait groupe moins de 25 pers. : 250 €

Supplément dimanches et jours fériés : 1 € / pers. ou forfait 25 €

** Sur la base de 25 pers. maximum



Rando canoë

À Clisson pour un point de vue unique sur son patrimoine :

- Formule location ou rando accompagnée
- Clisson by night avec un accompagnateur pour découvrir les illuminations : magique !
- Pack multigliss pour tout tester : canoë, kayak, paddle et big paddle 8 places

Clisson location	Durée	Clisson accompagné / by night	Durée	Multigliss	Durée
11 €	2 H	15 €	2 H	forfait 180 €	2 H



À Gétigné pour une découverte nature (hérons, oies sauvages, nénuphars, etc.) :

- Formule location 2 h de Hucheloup à Gétigné
 - Formule location 1/2 journée de Rousselin à Terbin
 - Formule location journée de La Colardière à Terbin
- Itinéraire avec portage, fin de parcours à la base de canoë de Terbin à Gétigné.

Gétigné location*	Durée	Gétigné location*	Durée	Gétigné location*	Durée
12,50 €	2 H	14,50 €	½ journée	19,50 €	journée

*Sur la base de 10 pers. minimum

Rando nocturne possible uniquement avec accompagnement, de juin à septembre



Tyrolienne à Pont Caffino

Nouveauté 2019 Dans un décor grandiose surplombé de falaises, la vallée ressemble ici à un véritable petit canyon où il est possible de pratiquer de nombreuses activités : tyroliennes de 100 et 85 m, escalade, grimpe d'arbres, sarbacane, tir à l'arc, course d'orientation, passerelle népalaise de 46 m, etc. De nouvelles sensations à partager !

Tarif*	Durée
6 €	45 min

*Tyrolienne. Autres activités sur demande



Atelier fabrication de beurre à la ferme

Après une visite de la ferme, Marylène et Muriel vous expliquent les étapes de fabrication du beurre. Barattage, lavage, essorage puis moulage. Dégustation du produit fini. Possibilité de voir la traite avant votre départ.

Tarif*	Durée
7,50 €	4 H

* Sur la base de 10 pers. minimum / 25 adultes maximum
De 14 h à 18 h



Visite horticole chez Jean-Luc Ripoché

Nouveauté 2019 Visite chez le pépiniériste Jean-Luc Ripoché spécialiste des plantes rares et oubliées. Ce passionné vous montrera également des espèces uniques de fruitiers (pistachier, azerolier, etc.) et vous expliquera ses méthodes de culture 100% naturelles : utilisation de purin, extraits d'ail et savon noir. 1 plante remise à chaque participant. Visite avec thèmes possibles : greffage, bouturage, reconnaissance de végétaux, rosiers, vivaces, ...

Tarif*	Durée
5 €	2 H

* Sur la base de 25 pers. minimum - 60 pers. maximum
Visite possible d'avril à septembre (du lundi au vendredi).



Visite et dégustation à la Brasserie de La Divatte

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. Visites accessibles  

Tarif*	Durée
5 €	1 H 30

* Sur la base de 10 pers. minimum / 50 pers. maximum
Le lundi et du mercredi au samedi.



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 - 50 pers. maximum

HÉBERGEMENTS



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 €/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 sigle Tarif* chambre double ou twin *Tarifs à la nuitée avec petit-déjeuner.

92 €/pers.

59 €/pers.

102 €/pers.

64 €/pers.

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.



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 (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* 1/2 pension (adultes) Tarif* Pension complète (adultes) Sur la base de 15 pers. minimum

à partir de 50 €/pers.

à partir 57 €/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

18 €/pers.

de 250 à 450 €

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



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. *En semaine. Le week-end : 1181 € la nuit.

à partir de 442 € en semaine

162 €

Gîte 10 pers. 2 nuits à 291 €.



Gîte de la filature

À 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 pers. : 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

13,20 €/pers.

800 €

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

RESTAURANTS À CLISSON

Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



Restaurant de la Gare

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.

Découverte	Gourmand	Saveur	ENFANT
19 €/pers.	22 €/pers.	24,50 €/pers.	10 €/pers.
Supplément apéritif : 1,50 €/pers. Supplément fromages : 3 €/pers.	Supplément fromages : 3 €/pers.	Supplément fromages : 3 €/pers.	



Le Croque Mitaine

Dans le cœur historique de Clisson face au château. Capacité : 45 couverts.

Gourmand	Saveur
22 €/pers.	24,50 €/pers.



La Cascade

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. Site accessible aux voitures individuelles et minibus. Capacité : 50 couverts.

La Cascade (adulte)	La Cascade (enfant)
30,50 €/pers.	11,50 €/pers.



Hôtel-Restaurant Best Western Villa Saint Antoine

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 couverts.

Menu du chef*	*Fromage : supplément 9,50 €/pers.
38 €/pers.	



Restaurant de La Vallée

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 midis du mardi au vendredi et le samedi soir.

Menu modifiable en fonction des saisons. Supplément tarifaire le samedi soir. Capacité : 50 couverts.

Menu du chef
40 €/pers.

RESTAURANTS SUR LES BORDS DE LOIRE

Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



Auberge du Val de Loire

Spécialité des bords de Loire dans un cadre chaleureux à Divatte Sur Loire. Cuisine raffinée. Accueil de groupes les midis du mardi au dimanche, vendredi et samedi soir. Capacité : 45 couverts.

Menu Val de Loire

26,50 €/pers.



La Pierre Percée

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. Tous les jours sauf le mercredi. Capacité : 3 salles de 80 couverts.

Menu Pierre Percée

27,30 €/pers.



Clémence

Restaurant gastronomique des bords de Loire à S^t 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. Accueil de groupes du mardi au dimanche. Capacité : 65 couverts.

Menu Clémence

28 €/pers.

RESTAURANTS DANS LES VIGNES



Auberge La Gaillotière

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 couverts.

La Gaillotière (adulte)

La Gaillotière (enfant)

27 €/pers.

12 €/pers.



Auberge Chez Pipette

Créée en 1836, les propriétaires par ailleurs vignerons y servaient leur vin à la pipette et une nourriture à l'origine plutôt simple sur une cuisson aux sarments de vigne. Véritable spécialiste des viandes grillées et également fervent ambassadeur du Muscadet, ils seront ravis de vous recevoir dans cette institution du Vignoble Nantais. Établissement ouvert 7 jours/7. Capacité 110 couverts.

Menu Chez Pipette

28 €/pers.

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 pers. minimum

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 GROUPEAMA 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 : GROUPEAMA Assurances Crédit.

Article 14 – RECLAMATIONS - 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.

Art. R221-4 du code du tourisme sont indiquées dans l'un des documents suivants transmis au client avant l'excursion : devis-contrat de réservation, programme, plan d'accès :

1° Les caractéristiques principales des services de voyage ci-dessous

- a) La ou les destinations, l'itinéraire et les périodes de séjour, avec les dates et, lorsque le logement est compris, le nombre de nuitées comprises ;
 - b) Les moyens, caractéristiques et catégories de transport, les lieux, dates et heures de départ et de retour, la durée et le lieu des escales et des correspondances. Lorsque l'heure exacte n'est pas encore fixée, l'organisateur ou le détaillant informe le voyageur de l'heure approximative du départ et du retour ;
 - c) La situation, les principales caractéristiques et, s'il y a lieu, la catégorie touristique de l'hébergement en vertu des règles du pays de destination ;
 - d) Les repas fournis ;
 - e) Les visites, les excursions ou les autres services compris dans le prix total convenu pour le contrat ;
 - f) Lorsque cela ne ressort pas du contexte, si les services de voyage éventuels seront fournis au voyageur en tant que membre d'un groupe et, dans ce cas, si possible, la taille approximative du groupe ;
 - g) Lorsque le bénéfice d'autres services touristiques fournis au voyageur repose sur une communication verbale efficace, la langue dans laquelle ces services seront fournis ;
 - h) Des informations sur le fait de savoir si le voyage ou le séjour de vacances est, d'une manière générale, adapté aux personnes à mobilité réduite et, à la demande du voyageur, des informations précises sur l'adéquation du voyage ou du séjour de vacances aux besoins du voyageur ;
- 2° La dénomination sociale et l'adresse géographique de l'organisateur et du détaillant, ainsi que leurs coordonnées téléphoniques et, s'il y a lieu, électroniques ;
 - 3° Le prix total incluant les taxes et, s'il y a lieu, tous les frais, redevances ou autres coûts supplémentaires, ou, quand ceux-ci ne peuvent être raisonnablement calculés avant la conclusion du contrat, une indication du type de coûts additionnels que le voyageur peut encore avoir à supporter ;
 - 4° Les modalités de paiement, y compris le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte et le calendrier pour le paiement du solde, ou les garanties financières à verser ou à fournir par le voyageur ;
 - 5° Le nombre minimal de personnes requis pour la réalisation du voyage ou du séjour et la date limite mentionnée au III de l'article L. 211-14 précédant le début du voyage ou du séjour pour une éventuelle résolution du contrat au cas où ce nombre ne serait pas atteint ;
 - 6° Des informations d'ordre général concernant les conditions applicables en matière de passeports et de visas, y compris la durée approximative d'obtention des visas, ainsi que des renseignements sur les formalités sanitaires, du pays de destination ;
 - 7° Une mention indiquant que le voyageur peut résoudre le contrat à tout moment avant le début du voyage ou du séjour, moyennant le paiement de frais de résolution appropriés ou, le cas échéant, de frais de résolution standard réclamés par l'organisateur ou le détaillant, conformément au I de l'article L. 211-14 ;
 - 8° Des informations sur les assurances obligatoires ou facultatives couvrant les frais de résolution du contrat par le voyageur ou sur le coût d'une assistance, couvrant le rapatriement, en cas d'accident, de maladie ou de décès.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Partie B Formulaire d'information standard pour des contrats de voyage à forfait dans des situations autres que celles couvertes par la partie A
La combinaison de services de voyage qui vous est proposée est un forfait au sens de la directive (UE) 2015/2302 et de l'article L.211-2 II du code du tourisme.
Vous bénéficierez donc de tous les droits octroyés par l'Union européenne applicables aux forfaits, tels que transposés dans le [code du tourisme](#).
L'entreprise/les entreprises XY sera/seront entièrement responsable (s) de la bonne exécution du forfait dans son ensemble.

En outre, comme l'exige la loi, l'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes dispose d'une protection afin de rembourser vos paiements et, si le transport est compris dans le forfait, d'assurer votre rapatriement au cas où elle(s) deviendrait(en)t insolvable(s).

Droits essentiels prévus par la directive (UE) 2015/2302 transposée dans le [code du tourisme](#) :
Les voyageurs recevront toutes les informations essentielles sur le forfait avant de conclure le contrat de voyage à forfait.
L'organisateur ainsi que le détaillant sont responsables de la bonne exécution de tous les services de voyage compris dans le contrat.
Les voyageurs reçoivent un numéro de téléphone d'urgence ou les coordonnées d'un point de contact leur permettant de joindre l'organisateur ou le détaillant.
Les voyageurs peuvent céder leur forfait à une autre personne, moyennant un préavis raisonnable et éventuellement sous réserve de payer des frais supplémentaires.

Le prix du forfait ne peut être augmenté que si des coûts spécifiques augmentent (par exemple, les prix des carburants) et si cette possibilité est explicitement prévue dans le contrat, et ne peut en tout cas pas être modifié moins de vingt jours avant le début du forfait. Si la majoration de prix dépasse 8 % du prix du forfait, le voyageur peut résoudre le contrat. Si l'organisateur se réserve le droit d'augmenter le prix, le voyageur a droit à une réduction de prix en cas de diminution des coûts correspondants. Les voyageurs peuvent résoudre le contrat sans payer de frais de résolution et être intégralement remboursés des paiements effectués si l'un des éléments essentiels du forfait, autre que le prix, subit une modification importante. Si, avant le début du forfait, le professionnel responsable du forfait annule celui-ci, les voyageurs peuvent obtenir le remboursement et un dédommagement, s'il y a lieu.
Les voyageurs peuvent résoudre le contrat sans payer de frais de résolution avant le début du forfait en cas de circonstances exceptionnelles, par exemple s'il existe des problèmes graves pour la sécurité au lieu de destination qui sont susceptibles d'affecter le forfait.
En outre, les voyageurs peuvent, à tout moment avant le début du forfait, résoudre le contrat moyennant le paiement de frais de résolution appropriés et justifiables. Si, après le début du forfait, des éléments importants de celui-ci ne peuvent pas être fournis comme prévu, d'autres prestations appropriées devront être proposées aux voyageurs, sans supplément de prix. Les voyageurs peuvent résoudre le contrat sans payer de frais de résolution lorsque les services ne sont pas exécutés conformément au contrat, que cela perturbe considérablement l'exécution du forfait et que l'organisateur ne remédie pas au problème.
Les voyageurs ont aussi droit à une réduction de prix et/ou à un dédommagement en cas d'inexécution ou de mauvaise exécution des services de voyage.
L'organisateur ou le détaillant doit apporter une aide si le voyageur est en difficulté.
Si l'organisateur ou le détaillant devient insolvable, les montants versés seront remboursés. Si l'organisateur ou le détaillant devient insolvable après le début du forfait et si le transport est compris dans le forfait, le rapatriement des voyageurs est garanti. L'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes a souscrit une protection contre l'insolvabilité auprès de GROUPAMA Assurances et une garantie financière auprès de GROUPAMA Assurances Crédit, 126 rue de la Piazza, 93199 Noisy le Grand Cedex, tel. 01 49 31 31 31, caution@groupama-ac.fr. Les voyageurs peuvent prendre contact avec cet organisme si des services leur sont refusés en raison de l'insolvabilité de l'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes.
[Site internet sur lequel on peut consulter la directive (UE) 2015/2302 transposée en droit national : [code du tourisme](#) *.]

Partie D Formulaire d'information standard pour des contrats portant sur un service de voyage visé au 2° du I de l'article L. 211-1 du code du tourisme, à l'exclusion de ceux visés au 1° et 2° du I ainsi que du II de l'article L. 211-7 du même code
Si vous achetez ce service de voyage, vous bénéficierez des droits octroyés par le [code du tourisme](#) *. L'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes sera entièrement responsable (s) de la bonne exécution du service de voyage.
En outre, comme l'exige la loi, l'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes dispose d'une protection afin de rembourser vos paiements au cas où il deviendrait insolvable.
Pour plus d'informations sur vos droits : [code du tourisme](#) *.

En cliquant sur le lien ci-dessus, le voyageur recevra les informations suivantes :
Droits essentiels prévus par le code de tourisme :
Les voyageurs recevront toutes les informations essentielles sur le service de voyage avant de conclure le contrat de voyage.
Le prestataire du service ainsi que le détaillant sont responsables de la bonne exécution du service de voyage.
Les voyageurs reçoivent un numéro de téléphone d'urgence ou les coordonnées d'un point de contact leur permettant de joindre le prestataire de service ou le détaillant.
Les voyageurs peuvent céder leur service de voyage à une autre personne, moyennant un préavis raisonnable et éventuellement sous réserve de payer des frais supplémentaires.
Le prix du service de voyage ne peut être augmenté que si des coûts spécifiques augmentent et si cette possibilité est explicitement prévue dans le contrat, et ne peut en tout cas pas être modifié moins de vingt jours avant le début du voyage. Si la majoration de prix dépasse 8 % du prix du service de voyage, le voyageur peut résoudre le contrat. Si le prestataire de service se réserve le droit d'augmenter le prix, le voyageur a droit à une réduction de prix en cas de diminution des coûts correspondants. Les voyageurs peuvent résoudre le contrat sans payer de frais de résolution et être intégralement remboursés des paiements effectués si l'un des éléments essentiels du contrat, autre que le prix, subit une modification importante. Si, avant le début de la prestation, le professionnel responsable annule celle-ci, les voyageurs peuvent obtenir le remboursement et un dédommagement, s'il y a lieu.

Les voyageurs peuvent résoudre le contrat sans payer de frais de résolution avant le début de la prestation en cas de circonstances exceptionnelles, par exemple s'il existe des problèmes graves pour la sécurité au lieu de destination qui sont susceptibles d'affecter le voyage.
En outre, les voyageurs peuvent, à tout moment avant le début du voyage, résoudre le contrat moyennant le paiement de frais de résolution appropriés et justifiables. Si, après le début du voyage, des éléments importants de celui-ci ne peuvent pas être fournis comme prévu, d'autres prestations appropriées devront être proposées aux voyageurs, sans supplément de prix. Les voyageurs peuvent résoudre le contrat sans payer de frais de résolution lorsque les services ne sont pas exécutés conformément au contrat, que cela perturbe considérablement l'exécution du voyage et que le prestataire de service ne remédie pas au problème.
Les voyageurs ont aussi droit à une réduction de prix et/ou à un dédommagement en cas d'inexécution ou de mauvaise exécution du service de voyage.
Le prestataire de service ou le détaillant doit apporter une aide si le voyageur est en difficulté.

Si le prestataire de service ou le détaillant devient insolvable, les montants versés seront remboursés. L'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes a souscrit une protection contre l'insolvabilité auprès de GROUPAMA Assurances et une garantie financière auprès de GROUPAMA Assurances Crédit, 126 rue de la Piazza, 93199 Noisy le Grand Cedex, tel. 01 49 31 31 31, caution@groupama-ac.fr. Les voyageurs peuvent prendre contact avec cet organisme si des services leur sont refusés en raison de l'insolvabilité de l'Office de Tourisme du Vignoble de Nantes.
[Site internet sur lequel on peut consulter le [code du tourisme](#) *.]

* lien consultable depuis les conditions de vente sur www.groupes-levignobledenantes.com



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

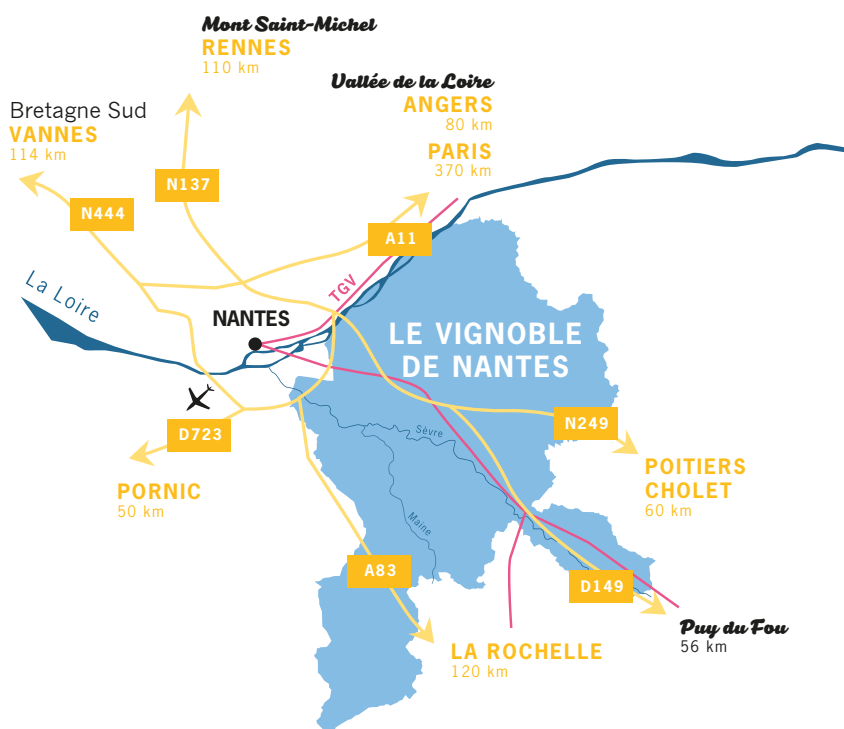
Siège social : Maison de Pays - 5, allée du Chantre - BP 89124 - 44191 CLISSON Cedex
Tél. 02 40 54 24 22.

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

Immatriculation au registre des opérateurs de voyages et de séjours Atout France n°IMO44120020



Vous n'avez pas fini de l'aimer



OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE NANTES

Service Groupes

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 - SIREN 751 001 546