



— 2020 —

Le guide GROUPES ADULTES

DÉCOUVERTES

BONNES ADRESSES

AVENTURES



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



22

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

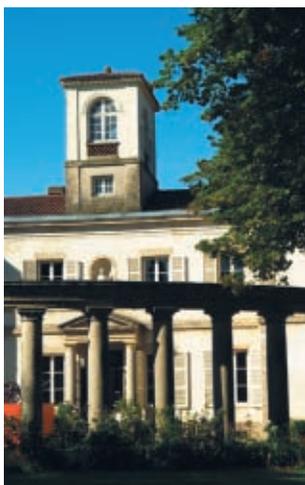
FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **32 €**
PAR PERSONNE

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.



10h

Visite guidée de Clisson (1h30)

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.

Nouveauté 2020 En option, circuit panoramique dans Clisson en petit train (40-45 min).

12h

Déjeuner découverte (2h)

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

14h30

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

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.

16h

Dégustation « Prestige » au Châteaux du Coing ou de Chasseloir à S^t-Fiacre (1h30)

Invitation au domaine des Châteaux du Coing ou de Chasseloir à S^t-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/personne),
1 menu identique pour tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le circuit en petit train : + 5,50 €/personne sur la base de 25 personnes minimum. Le transport, kilométrage pour véhicules : de 5,3 à 16,3 km, les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

DÉCOUVERTE	GOURMAND	SAVEUR
32 €/personne	34 €/personne	36,50 €/personne

1 gratuit accordée pour 35 personnes payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 25 personnes minimum.
Suppléments week-ends et fériés appliqués : de 3 à 4 €/personne

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

À NOTER



Circuit des plus beaux points de vue de Clisson en petit train pour les personnes ayant des difficultés à marcher.

FORFAIT JOURNÉE

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

À PARTIR DE **38,50 €**
PAR PERSONNE

Magnolia & plantes d'Amérique

Amateurs de botanique et d'horticulture, vivez une journée passionnante à la découverte des richesses végétales du Vignoble de Nantes. Le pépiniériste Jean-Luc Ripoché vous accompagne pour vous faire partager son savoir, son expérience et ses « trucs et astuces » en matière d'horticulture. Laissez-vous conter l'histoire de l'Amiral Barin de la Galissonnière qui ramena de ses voyages outre-Atlantiques le Magnolia Grandiflora Galissonnensis. Partez à la rencontre de producteurs locaux pour goûter aux saveurs du Magnolia dans des créations surprenantes !



9h15

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

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

11h

Visite et dégustation de vin de Magnolia (1h)

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.



12h30

Déjeuner

14h30

Visite du parc des Montys avec des arbres remarquables (1h)

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.



16h

Visite de la Brasserie artisanale de la Divatte et dégustation de la bière de Magnolia (1h)

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.

COMPREND

Les visites au programme, le déjeuner à 19 €/personne ¼ vin par personne menu identique à tous les convives (menu sur www.groupe-levignobledenantes.com).

NE COMPREND PAS

Le transport, l'accompagnement journée (supplément 5 €/personne) et les frais de repas du guide accompagnateur, les dépenses à caractère personnel. Kilométrage pour le car : 60 km.

Tarif journée

38,50 €/personne

1 gratuité accordée pour 35 personnes payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 25 personnes minimum. Journée possible les lundi, mercredi, jeudi et vendredi ; d'avril à septembre.



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **31 €**
PAR PERSONNE

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 !



10h

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

Entrez dans l'univers de passionnés de chanson française. Déambulez dans une surprenante collection de disques, d'appareils musicaux anciens (gramophone, juke-box, orgue de barbarie). Dénichez à chaque étape de nombreux trésors (disques d'or, dédicaces, la pipe de Brassens, le micro d'Edith Piaf, des carnets de bal). Et maintenant, place au récital ! Bourvil, Aznavour et tous les grands sont là. Battez la mesure, chantez, dansez ! Deux artistes vous entraînent dans une parenthèse enchantée dont on ressort le sourire aux lèvres.



12h30

Déjeuner découverte à proximité de Clisson (2h)

Déjeunez à proximité du Moulin du Liveau.



15h

Le Moulin à papier du Liveau (2h)

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 €/personne, goûter 12 €/personne).



COMPREND

Les visites au programme,
le déjeuner : menu « découverte » (¼ vin/personne),
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	GOURMAND	SAVEUR
31 €/personne	34 €/personne	36,50 €/personne

1 gratuité accordée pour 35 personnes payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites),
tarif sur la base de 20 personnes minimum et 50 personnes maximum.
Retrouvez les menus sur www.groupes-levignobledenantes.com

FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **36 €**
PAR PERSONNE

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

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.



10h30

Visite et dégustation au domaine viticole de l'Auberdière (1h30)

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 (1h30 - 2h)

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.



12h30

Déjeuner avec spécialités des bords de Loire (1h30)

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 p.25 et les menus sur : www.groupes-levignobledenantes.com.



14h30 à pied ou en car

Visite des bords de Loire (2h)

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).

COMPREND

La visite des bords de Loire, 1 menu identique à tous les convives avec ¼ de vin/personne et café, la visite à la brasserie (50 personnes maximum) ou la visite au domaine de l'Auberdière (30 personnes 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

36 €/personne

36,80 €/personne

37,50 €/personne

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



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **32 €**
PAR PERSONNE

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS - ENTRE AMIS

Couleurs & Saveurs

Une journée pour admirer et contempler de magnifiques collections de passionnés : 2 lieux magiques entre flâneries et histoire.



10h

Visite « Plantes extra-ordinaires » chez Jean-Luc Ripoche (2h)

Visite chez le pépiniériste Jean-Luc Ripoche 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...



12h30

Déjeuner (2h)

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

15h

Nouvelle visite au Château de Goulaine et ses cuisines Renaissance (2h)

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. Entrez dans la chambre du Roi Louis XIV puis dans le surprenant cabinet de curiosités. Descendez au cœur du château où ses cuisines voûtées du XV^e siècle abritent le secret de la cuisine médiévale.

Des ateliers-jeux testent vos connaissances culinaires !



COMPREND

Les visites au programme, le déjeuner
(¼ ou ½ vin/personne selon menu choisi)
1 menu identique à tous les convives.

NE COMPREND PAS

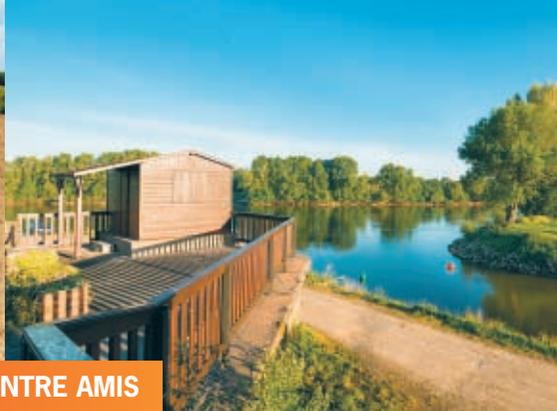
Le transport, kilométrage pour véhicules :
à partir de 20 km selon restaurant choisi,
les dépenses à caractère personnel.

Nouveauté 2020

Tarifs selon menus

À BON PORC	AUBERGE VAL DE LOIRE	LA PIERRE PERCÉE	CLÉMENCE	CHEZ PIPETTE
32 ou 35 €/personne	39,50 €/personne	40,30 €/personne	41 €/personne	41 €/personne

1 gratuité accordée pour 35 personnes payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites),
tarif sur la base de 20 personnes 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
2 JOURS / 1 NUIT**

RANDONNEURS - ENTRE AMIS

À PARTIR DE **66 €**
PAR PERSONNE

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 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 en supplément (distance : 8 km, durée : 3h, tarif : 10 €/personne*).
- **Les bords de Loire et la tradition maraîchère, une diversité de paysages et d'histoires à découvrir*.** Étape dégustation de produits de maraîchers possible en supplément (distance : 8 km, durée : 3h, tarif : 10 €/personne*).
- **Le Marais de Goulaine avec une diversité faunistique et floristique exceptionnelle.** Les amoureux de nature seront conquis par cette balade privilégiée avec Benoît, l'animateur nature de ce site Natura 2000 (distance : 8 km, durée : 3h, tarif : forfait 120 € pour 25 personnes maximum).



Randonnée vélo

À assistance électrique dans les vignes (durée : 1 h 30 à 2 h 30 - distance : 22 à 32 km). 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 Touffrou... 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 (1h)

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 en ½ pension au Village de Vacances Henri IV (en gîtes de 4-5 personnes).
Tarif pour un groupe de 25 personnes

NE COMPREND PAS

Le transport, le déjeuner ou pique-nique, 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 €/personne/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 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 personnes payantes pour les visites.
Tarif avec les autres hébergements groupes et randonnées proposés sur simple demande.
*Sur la base de 25 personnes minimum – forfait groupe moins de 25 personnes : 250 € supplément dimanche ou jour férié 1 €/personne



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **46 €**
PAR PERSONNE

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.



9h30

Découverte de l'histoire du Vignoble (1h15)

Empruntez l'un des plus beaux itinéraires du Vignoble. Faites escale à la Chaussée des Moines à Vertou, poursuivez par S-Fiacre : son magnifique paysage de vignes s'étend à perte de vue, dominé par son clocher byzantin.

10h45

Dégustation prestige au Château de Chasseloir ou au Château du Coing (1h30)

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



12h30

Déjeuner à l'Auberge La Gaillotièrre (2h)

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.



15h

Visite guidée de Clisson (1h30)

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 (1h15).
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 personne
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 €/personne + forfait 68 €

DE CLISSON

46 €/personne + forfait 27 €

1 gratuité accordée pour 35 personnes payantes (au chauffeur en restauration, à l'accompagnateur pour les visites), tarif sur la base de 35 personnes minimum. Supplément Château de Chasseloir : 2 €/personne sur la base de 20 personnes minimum. Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères : 5 €/personne sur la base de 25 personnes minimum. Option visite du Moulin du Liveau : + 7 €/personne sur la base de 15 personnes minimum. Retrouvez le restaurant p.25 et les menus sur www.groupes-levignobledenantes.com



FORFAIT JOURNÉE

CE - ENTREPRISES - ENTRE AMIS - ASSOCIATIONS

À PARTIR DE **27 €**
PAR PERSONNE

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

Nouvelle formule

10h

L'histoire des vendanges à l'ancienne (1h15)

Visite commentée du Musée du Vignoble Nantais sur le thème des vendanges à l'ancienne suivie d'une dégustation.

12h

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

14h30

Vendanges et visite gourmande (2h)

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 !

En option : dégustez un savoureux goûter (cake au Muscadet, brioche, confiture) accompagné des vins du domaine.

Vendanges

au Jardin d'Édouard

9h

Vendanges traditionnelles et dégustation

Édouard et son équipe vous proposent une journée riche en émotions. À partir de 9h : accueil, briefing et répartition des équipes : le vigneron vous réserve une parcelle à vendanger dans la matinée, à vous de jouer !

12h30

Déjeuner vigneron au milieu du chai

Tout le monde met la main à la pâte pour dresser le buffet.

14h30

Vinification et dégustation (1h30)

Suivi des vins déjà en fermentation, visite de la cave et retour au pressoir pour la dégustation des 1^{ers} jus.

Matinée vendanges au Domaine Henri Poiron & fils (2h30)

Laissez-vous gagner par l'ambiance des vendanges

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.

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

COMPREND

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

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

MATINÉE VENDANGES

39,50 €/personne (supplément goûter : 2,50 €)

27 €/personne

15 €/personne

1 gratuité accordée pour 35 personnes payantes en restauration. Talents de Vendangeurs : tarif sur la base de 15 personnes minimum, 2 cars maximum. Possible du mardi au vendredi, 2^e quinzaine de septembre et 1^{er} semaine d'octobre. Vendanges au Jardin d'Édouard : tarif sur la base de 30 personnes minimum - 60 personnes maximum (gratuit pour les enfants de moins de 10 ans). Validation de l'effectif : engagement sur le nombre de participants 1 mois avant (+ ou - 10 %) et confirmation et clôture définitive du nombre de participants 15 jours avant la date (commande traiteur) : modification de 10 % acceptée (en plus ou moins).



FORFAIT JOURNÉE

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

9h

Matinée réunion (3h)

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.

12h30

Déjeuner sur place

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

14h

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

9h

Atelier Relax & Bonne humeur (1h)

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 !

10h15

Journée réunion avec déjeuner sur place*

19h

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

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, grimp'arbre... Hébergement en hôtel, Résidence de Tourisme, gîte de goupes...

RÉUNION & DÉTENTE SUGGESTION DE PROGRAMME

Matinée réunion et déjeuner au Château de la Cassemichère
+ balade en gyropode dans les vignes : 98 €/personne
Tarif sur la base de 15 personnes 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 : 132 €/personne
Tarif sur la base de 12 personnes minimum - 17 personnes maximum



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **54 €**
PAR PERSONNE

Nouveau ! ENTREPRISES



Séminaire au zoo

Surprenez vos collaborateurs en organisant votre événement dans un cadre insolite !
Coachés par un animateur, partagez un moment de détente au plus proche des animaux.



9 h et 13 h30

Réunion

Salle de séminaire pour 50 personnes maximum au cœur du parc animalier avec écran géant, paperboard, micro (sur demande).

12 h

Déjeuner (1h30)

Le restaurant/snack Le Varicatta vous accueille sous sa terrasse couverte pour profiter de l'ambiance du parc et vous propose un menu traditionnel : salades composées, grillades et pâtisseries locales.

Ou cocktail déjeunatoire dans la salle de réunion avec 12 pièces salées et 4 pièces sucrées (supplément).



16 h

Ateliers insolites (1h30)

Découvrez le parc au travers d'activités insolites : création d'objets d'enrichissements, préparation et distribution de rations alimentaires (ours, lémuriers, girafes...), visite des coulisses et pourquoi pas manipulation d'un python ? Ne manquez pas le spectacle des oiseaux en vol libre tous les jours d'avril à septembre (16h 15 et spectacle supplémentaire en juillet/août à 14h25).



COMPREND

La salle de réunion à la journée, 2 pauses-café, le déjeuner avec le café (hors boissons), 1 menu identique à tous les convives (snack restaurant ou cocktail déjeunatoire par le traiteur), les ateliers insolites avec encadrement par le soigneur animalier.

NE COMPREND PAS

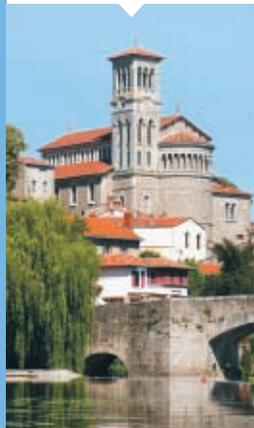
L'apéritif et les vins (+ 5 €/personne 2 verres de vin ou 1 apéritif + 1 verre de vin),
La visite guidée du parc (supplément forfait 65 € : tarif 2019),
le transport, les dépenses à caractère personnel.

Journée possible de février à novembre, du lundi au vendredi.

Tarif pour 30 personnes
Supplément visite guidée : forfait de 65 € (tarif 2019).

LES SITES INCONTOURNABLES

DÉCOUVERTE DE CLISSON



Clisson centre historique

Découvrez l'histoire passionnante de Clisson au Moyen-Âge avec ses illustres personnages qui ont habité son imposant château, au détour de ses ruelles et sur les bords de la Sèvre Nantaise, 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 à pied. Possibilité de circuit adapté accessible à tous sur demande

Tarif*	Durée
4,50 €	1 H 30

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.

Tarif*	Durée
5,50 €	3 H

Clisson by night

Une découverte magique en nocturne à la lueur des illuminations du 15 juin au 15 septembre.

Tarif*	Durée
5,50 €	1 H 30

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

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

Visite contée	Durée
Forfait 112,50 €	1 H 30

Nouveautés 2020

• Visite guidée virtuelle de Clisson par drone

Au cœur de Clisson, munissez vous de votre casque et partez pour une visite commentée du centre historique. Contemplez et survolez... sensations garanties !

Visite par drone**	Durée
9 €	20 min

• Circuit panoramique dans Clisson en petit train

Petit train	Durée
5,50 €	40-45 min

* Sur la base de 25 personnes minimum, supplément nocturne, dimanche, jours fériés, langues étrangères : 1 €/personne Tarif préférentiel dans une formule avec restauration.

** Sur la base de 10 personnes minimum, 10 minutes de préparation + 10 minutes de visite.



Visite découverte du Château 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 personnes minimum
4 €	1 H	



Visite découverte du domaine 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 personnes minimum
2 €	1 H	



Visite au Château de Goulaine

Nouvelle visite 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. Entrez dans la chambre du Roi Louis XIV puis dans le surprenant cabinet de curiosités. Descendez au cœur du château où ses cuisines voûtées du XV^e siècle abritent le secret de la cuisine médiévale. Des ateliers-jeux testent vos connaissances culinaires ! Possibilité de dégustation de muscadet du domaine en supplément. Salon de thé, boutique de souvenirs. Accès handicapé partiel.

Tarif visite*	Durée	* Sur la base de 20 personnes minimum (supplément dégustation : 2 €/personne)
8 €	2 H	





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 personnes minimum (forfait groupes - 15 personnes : 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 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. Espace boutique : produits de bouche, livres, artisanat et créations...

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 personnes minimum
À partir de 3 €/personne

** 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.

Tarif visite*	Durée
---------------	-------

4,50 €	1 h - 1 h 30
--------	--------------

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



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.



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 personnes minimum
(30 personnes maximum au Cléray)
supplément dimanche, jours fériés :
2 €/personne



Le Hellfest

Nouveauté 2020 Visitez le site mythique du Hellfest, un incontournable dans la vie culturelle du territoire. Votre guide vous propose de jeter un nouveau regard sur ce paysage contemporain ancré dans la tradition de l'art des jardins.

Tarif visite*	Durée
---------------	-------

4,50 €	1 h 30
--------	--------

* Sur la base de 25 personnes minimum de la mi-août à mars
Supplément dimanche, jours fériés, langues étrangères :
1 €/personne

VIGNOBLE → ENVIE DE DÉGUSTER



Circuit du Vignoble

Regardez, écoutez et dégustez le Vignoble de Nantes ! Laissez défilier le paysage verdoyant et vallonné des vignes. Vous serez surpris par ses villages viticoles, ses paisibles rivières et ses anciens moulins. Votre guide vous en dévoilera leurs secrets et leur actualité. Tous vos sens en éveil, vous serez ensuite accueillis dans l'un des châteaux historiques du Vignoble de Nantes. Dans ses chais, vous goûterez aux différentes saveurs du Muscadet et partagerez avec le vigneron sa passion. Itinéraire en car / transport en supplément.

Tarif*	Durée
de 16 à 18 €	3 H

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



Dégustation à la cave

Au cœur de l'atmosphère chaleureuse du chai, laissez-vous séduire par la robe d'or des Muscadets Sèvre et Maine. Le vigneron saura solliciter vos papilles pour vous faire découvrir les arômes teintés de minéralité, et les saveurs fruitées ou florales de ses vins.

Tarif*	Durée
de 4 à 5 €	1 H

* Selon les domaines*
+ d'infos sur www.groupe-le-vignoble-nantes.com



Dégustation « Prestige » au château

Invitation au château viticole où vous pourrez visiter les vignes, les chais et découvrir son histoire. 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
de 5 à 9 €	1 h30

* Selon les domaines*
+ d'infos sur www.groupe-le-vignoble-nantes.com



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 h30

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

VIGNOBLE → REPAS AU DOMAINE

Retrouvez les menus sur www.groupe-le-vignoble-nantes.com



Domaine Martin Luneau

4 générations de vigneron 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 personnes minimum et 15-20 personnes maximum



VIGNOBLE REPAS AU DOMAINE

Retrouvez les menus sur www.groupes-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 €	2h30

*Par personne.
Sur la base de 15 personnes minimum - 45 personnes 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 €/personne).



Tarif*	Durée
39 €	1h30 - 2 H

*Par personne.
Sur la base de 10 personnes minimum (tarif en fonction du nombre de personnes et de la saison) - 200 personnes 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 ViniCîmes avec sa magnifique terrasse en hauteur vous offrant un large panorama sur le vignoble.

Tarif*	Durée
40 €	2h30

*Par personne.
Sur la base de 10 personnes minimum - 25 personnes 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 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
45 €	3 H

*Par personne.
Sur la base de 15 personnes minimum - 80 personnes maximum.
Durée du repas : 2 h (forfait service repas + de 2 h : supplément 20 € par heure, par serveur).



Domaine Raphaël Luneau, R de la Grange

Nouveauté 2020 Au domaine R de la Grange, le vin c'est une histoire de famille ! Découvrez notre métier de vigneron, des vignes aux chais, et appréciez la spécificité de notre vignoble et ses terroirs. Vous pourrez ensuite partager un moment convivial au domaine en goûtant aux saveurs locales accompagnées de nos meilleures cuvées.

Tarif*	Durée
45 €	2h30

*Par personne.
Sur la base de 25 personnes minimum - 50 personnes 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 personnes minimum et 18 personnes 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 personnes minimum/55 personnes maximum
Visites adaptées et dégustation : 5,60 € sur la base de 10 personnes minimum/30 personnes maximum



Atelier vins & fromages

Nouveauté 2020 Le plaisir de la dégustation et de la gastronomie. Nous vous proposons une découverte d'accord vins et fromage. Du plus classique au plus surprenant !

Tarif*	Durée
à partir de 15 €	1 H 15

*Effectifs minimum et maximum selon les domaines viticoles

VIGNOBLE ▶ EN S'AMUSANT



Balade en gyropode dans les vignes et dégustation

Visitez le Vignoble autrement ! Grâce à une prise en main rapide et facile, parcourez les vignes en toute sérénité grâce à votre gyropode tout terrain, ou « segway ». Écologique, silencieux et ludique, le gyropode vous procurera de nouvelles sensations lors de cette visite originale et accompagnée par un animateur. En fin de parcours, partagez un moment de convivialité autour d'une dégustation de Muscadet proposée par le vigneron du domaine. Balade disponible en Rando vignes avec dégustation mais également en balade nature. Formule team-building : challengez vos collaborateurs avec cette formule organisée en plusieurs épreuves mêlant agilité, rapidité et dextérité.

Tarif*	Durée
49 €	2 H

*Sur la base de 6 personnes minimum et 40 personnes maximum



Nouveauté 2020 Balade en trottinettes électriques tout terrain

Visitez le Vignoble en mobilité douce ! Une prise en main simple après une initiation par un professionnel, profitez d'un circuit en trottinette électrique tout terrain de 15 à 20 km au cœur du Vignoble de Muscadet. Écologique et ludique, vous découvrirez le Vignoble en toute tranquillité, de nouvelles sensations s'offriront à vous lors de cette visite atypique. Pour les amateurs de bon vins, partagez un moment de convivialité autour d'une dégustation de Muscadet proposée par le vigneron du domaine. Balade disponible en rando vignes avec dégustation ou en nature.

Tarif*	Durée
49 €	2 H

*Sur la base de 6 personnes minimum et 40 personnes maximum

VIGNOBLE EN S'AMUSANT



Ateliers-jeux œnologiques

Nouveauté 2020 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 concoctées par le vigneron, testez vos qualités sensorielles ! Il vous accompagnera dans cette expérience riche et passionnante tout en présentant ses vins. Sur place, possibilité de déjeuner, d'organiser une réunion de travail ou pourquoi pas de profiter dans les chais ou dans les vignes d'une activité de loisirs par un animateur : olympiades, escape game, atelier Yoga du Rire, jeu de piste... (en supplément).

Tarif*	Durée
de 10 à 20 €	2 H

*Effectifs minimum et maximum selon les domaines viticoles



Balade à vélo électrique dans les vignes et dégustation

Tous en selle ! Traversez sans efforts des paysages vallonnés de notre vignoble, découvrez ses incontournables sites et des points de vue époustouflants sur les falaises de Pont Caffino. Respirez les odeurs des sous-bois dans la forêt de Touffou. Profitez pleinement de la nature, du silence, du souffle du vent et du sentiment de liberté. Puis rendez-vous chez le vigneron dans ses chais pour déguster ses vins. Balade en autonomie guidée par road-book. Circuit de 36 km au départ de Vertou. Autre circuit possible de 25 km au départ de l'Auberge La Gaillotièrre avec déjeuner et/ou séminaire à l'auberge. Autres Formules possibles au départ de Vertou avec une balade en bateau ou canoë.

Tarif*	Durée
à partir de 26 €	4 H

*Par personne. Sur la base de 6 personnes minimum et 12 personnes maximum (capacité maximum 34 personnes : tarif + 12 personnes sur demande), supplément week-end et vacances scolaires.



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 repas au domaine viticole (tarif nous consulter).

Tarif*	Durée
37,50 €	3 H

*Par personne
Sur la base de 20 personnes minimum et 50 personnes maximum



Escape Game Œnologique

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
62 €	2 H

*Sur la base de 20 personnes minimum et 50 personnes 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 €	4h - 5 H

*Sur la base de 12 personnes minimum, 17 personnes maximum
Le vendredi soir de 19h à minuit, uniquement sur réservation



Atelier relax & bonne humeur

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



Visite libre et spectacle au zoo de la Boissière du Doré

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 !

Tarif*	Durée
18 €	3h - 3h30

*Sur la base de 25 personnes minimum. D'avril à septembre (spectacle à 16h15).
Supplément visite guidée : forfait 65 € pour 30 personnes (tarif 2019).



Visite musicale du musée de la chanson française

Entrez dans l'univers de passionnés de chanson française. Déambulez dans une surprenante collection de disques, d'appareils musicaux anciens (gramophone, juke-box, orgue de barbarie). Dénichez à chaque étape de nombreux trésors (disques d'or, dédicaces, la pipe de Brassens, le micro d'Edith Piaf, des carnets de bal). Et maintenant, place au récital ! Bourvil, Aznavour et tous les grands sont là. Battez la mesure, chantez, dansez ! Deux artistes vous entraînent dans une parenthèse enchantée dont on ressort le sourire aux lèvres.

Tarif*	Durée
6 €	2 H

*Sur la base de 15 personnes minimum - 70 personnes 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 €/personne) possibilité de pique-nique sur l'île perdue (en supplément).

Tarif*	Durée
35 €	3 H

*Sur la base de 8 personnes minimum 24 personnes maximum



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 personnes*	10-15 personnes*	à partir de 16 personnes*	Rallye avec olympiades**	Durée
forfait 30 €	3 €/pers	45 €/groupe de 20 + 3 €/personne supplémentaire	32,50 €/personne	1h30

*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 personnes minimum et 50 personnes maximum





Rando canoë-kayak

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
10 €	2 H*	15 €	2 H	forfait 180 €	2 H



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

- Formule location 2h de Hucheloup à Gétigné
- Formule location ½ 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 personnes minimum
Rando nocturne possible uniquement avec accompagnement, de juin à septembre

Nouveauté 2020 Rando guidée kayak avec dégustation au château viticole

- Formule ½ journée avec accompagnateur

Rando kayak**	Durée	** Sur la base de 7 personnes minimum, 16 personnes maximum
35 €	½ journée	



Initiation voile

Nouveauté 2020 Laissez-vous surprendre par les plaisirs de la voile. Initiation et perfectionnement avec encadrement. Cap Sports et Nature décline un grand nombre d'activités sur le site du Plan d'eau du Chêne : voile, VTT, stand up paddle, kayak, tir à l'arc, course d'orientation (hébergement sur place au Camping du Chêne).

Tarif*	Durée	* Sur la base de 7 personnes minimum, 14 personnes maximum. D'avril à octobre.
35 €	½ journée	



Tyrolienne à Pont Caffino

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, grimp'arbres, sarbacane, tir à l'arc, course d'orientation, passerelle népalaise de 46 m... De nouvelles sensations à partager !

Tarif*	Durée	* Tyrolienne. Autres activités sur demande
7 €	45 min	



Circuit en petit train à Clisson, p.14

VISITE DE NOS ENTREPRISES



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
7,80 €	4 H

*Sur la base de 10 personnes minimum/25 adultes maximum
Forfait moins de 15 personnes : 117 €.
De 14 h à 18 h, du lundi au vendredi.



Visite horticole chez Jean-Luc Ripoche

Visite chez le pépiniériste Jean-Luc Ripoche spécialiste des plantes rares et oubliées. Ce passionné vous montrera également des espèces uniques de fruitiers (pistachier, azeroier...) 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 personnes minimum - 60 personnes maximum
Visite possible d'avril à septembre (du lundi au vendredi).



Visite et dégustation à la Brasserie artisanale 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 €	1H30

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



HÉBERGEMENTS



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 personnes soit 43 chambres dont 24 chambres twin.

Tarif* chambre single	Tarif* chambre double ou twin
92 €/personne	59 €/personne
102 €/personne	64 €/personne

*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.



Hôtel-Restaurant de la Gare

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. En cours de classement.

Tarif* chambre double	Tarif* chambre simple
50 €/personne	73 €/personne

*Tarifs à la nuitée avec petit-déjeuner et repas





HÉBERGEMENTS



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... Capacité 140 personnes. Classé Résidence de tourisme***.

Tarif* ½ pension (adultes)

Tarif* Pension complète (adultes)

Sur la base de 15 personnes minimum

à partir de 51 €/personne

à partir de 58 €/personne



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 min 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 €/personne

18 €/personne

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. 15 couchages répartis en chambres de 2 à 6 personnes Sanitaires et salles d'eau collectifs. Autres logements possibles en gîtes individuels de 4 à 10 personnes. Capacité totale 67 lits. Espaces extérieurs vastes et très agréables, agréments EN, DDJS.

Forfait* gîte 15 personnes

Gîte 10 personnes**

* À partir de 975 € 2 nuits le week-end

** Gîte 10 personnes 2 nuits

à partir de 363 € en semaine

315 €



Gîte de la filature

À 2 minutes 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 m 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

13,20 €/personne

800 €

RESTAURANTS À PROXIMITÉ DE CLISSON

Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



Best Western Villa Saint-Antoine - Restaurant

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 €/personne

38 €/personne

Nouveau La Brasserie de Papa

Dans le cœur historique de Clisson face au château. Grillades et cuisine régionale, produits frais de saison. Capacité : capacité 40 personnes. Parkings à proximité.



Menu

Enfant

27 €/personne

8,70 €/personne



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 €/personne

11,50 €/personne



La Petite Auberge

À Mouzillon. 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. Capacité : 35 personnes à l'étage, 15 personnes au rez-de-chaussée. Du lundi au samedi.

Gourmand

Enfant

24,50 €/personne

10 €/personne

Supplément apéritif : 1,50 €/personne
Supplément fromages : 3 €/personne

Supplément fromages : 3 €/personne



Restaurant de la Gare

Déjeuner et dîner. Parking face à la salle. Terrasse d'été. Restauration de qualité à base de produits frais. Ouvert du lundi au dimanche. En cours de classement. Capacité : 200 couverts.

Découverte

Gourmand

Saveur

ENFANT

19 €/personne

22 €/personne

24,50 €/personne

10 €/personne

Supplément apéritif : 1,50 €/personne
Supplément fromages : 3 €/personne

Supplément fromages : 3 €/personne

Supplément fromages : 3 €/personne



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 €/personne

Un menu identique par groupe (même choix de plats pour tous les convives). Le nombre de convives, confirmé impérativement 72h 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

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 €/personne



Clémence

Restaurant gastronomique des bords de Loire à St-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 €/personne



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 €/personne

RESTAURANTS DANS LES VIGNES



Nouveau À Bon Porc

À Vallet. Déjeuner et dîner. Cuisine traditionnelle maison de produits frais : recettes de nos grands-mères remises au goût du jour dans un cadre chaleureux de vieilles pierres. Ouvert du lundi au dimanche. Capacité : 50 couverts.

Découverte	Gourmand	Menu	ENFANT
19 €/personne	22 €/personne	28,50 €/personne	10 €/personne
Supplément apéritif : 2 €/personne Supplément fromages : 3 €/personne	Supplément fromages : 3 €/personne	Supplément fromages : 3 €/personne	



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

29 €/personne



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 €/personne	12 €/personne

Un menu identique par groupe (même choix de plats pour tous les convives). Le nombre de convives, confirmé impérativement 72h 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

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 min 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 24h : 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 72h 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 – 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 48h 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 bénéficiaire 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 bénéficiez 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 Cédex, 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 bénéficiez 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°IM044120020

Ti amo
Le Vignoble de Nantes



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

Crédits photos : H. NEVEU - DEROTRE / Grand Patrimoine de Loire-Atlantique - Mickaël Bourre - Valéry Joncheray - D. Drouet - DVN 2008 - Bertrand Rivière - Phil Journé - Francis Courdeur - Hadrien Brunner - M. Hue - Davis Gallard - Studio Radideau - Katia Filizeau - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Conception : www.pub.com

