



— 2021 —

Le guide GROUPEES ADULTES

DÉCOUVERTES

BONNES ADRESSES

AVENTURES



LE SERVICE GROUPES DE L'OFFICE DE TOURISME



Retrouvez-vous !

Après des semaines de confinement, le Vignoble de Nantes est idéal pour partager de bons moments en famille, avec vos amis, votre association... en toute sérénité.

3 engagements :

- *Respect des protocoles sanitaires*
- *Respect des gestes barrières*
- *Conditions d'annulation sans frais liées au Covid*

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

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, votre budget et quel que soit le nombre de personnes.

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

Un seul
interlocuteur
à votre service

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

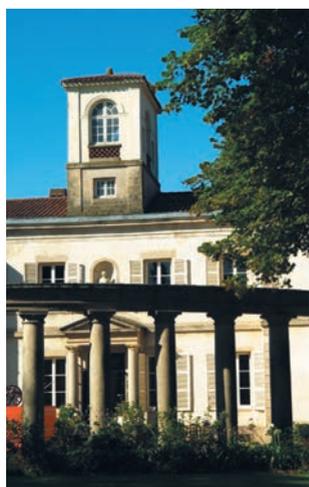
FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **30 €**
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 et dégustation « Prestige » au Château (1 h 30)

Invitation au domaine des Châteaux du Coing ou de Chasseloir à S-Fiacre ou de la Cassemichère à La Chapelle Heulin 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.

12h

Déjeuner (2h)

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

14h30

Visite guidée de Clisson à pied (2h) ou balade en petit train (45 mn)

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. Circuit à pied avec un guide de l'Office de Tourisme ou circuit panoramique commenté dans Clisson en petit train pour profiter de beaux points de vue sur la ville (40 - 45 min).

15h30 (ou 16h30)

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.

Fin des prestations option visite de Clisson à pied : 17h 30

Fin des prestations option balade en petit train : 16h 30



COMPREND

Les visites au programme (option visite de Clisson à pied), le déjeuner (entrée, plat, dessert, vin, café), 1 menu identique pour tous les convives.

NE COMPREND PAS

L'apéritif au déjeuner (en supplément), supplément balade en petit train à la place de la visite à pied de Clisson : 2,50 €/pers., kilométrage pour véhicules : de 22 à 31 km, les dépenses à caractère personnel.

À NOTER

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

Tarifs selon menus

A BON PORC
MENU DÉCOUVERTE

30 €/personne

LA PETITE AUBERGE
MENU GOURMAND

33 €/personne

LA BRASSERIE DE PAPA

38 €/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.
Suppléments week-ends et fériés appliqués : 1 €/personne

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

FORFAIT JOURNÉE

33,50 €
PAR PERSONNE

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

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 partage avec vous 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 Galissonnien. Partez à la rencontre de producteurs locaux pour goûter aux saveurs du Magnolia dans des créations surprenantes !



10h

Visite chez le pépiniériste Jean-Luc Ripoché (1h30)

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 plante remise à chaque participant. Possibilité d'accompagnement à la journée par Jean-Luc Ripoché (en supplément).

12h

Déjeuner



14h

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

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE

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.

15h30

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.



COMPREND

Les visites au programme, le déjeuner à 19 €/personne (entrée/plat/dessert, 1 bouteille de vin pour 4 personnes et café) menu identique à tous les convives (menu sur www.groupes-levignobledenantes.com).

NE COMPREND PAS

L'apéritif au déjeuner (supplément 2 €/pers.), l'accompagnement journée (supplément 2 €/pers. + repas du guide accompagnateur 19 €), les dépenses à caractère personnel, le transport (en car si accompagnement journée). Kilométrage pour le car : 42 km.

Tarif journée

33,50 €/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. Du lundi au vendredi, d'avril à septembre.



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **35 €**
PAR PERSONNE

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 ! Une parenthèse enchantée dont on ressort le sourire aux lèvres. En 2021, capacité 19 personnes.



12h30

Déjeuner à proximité du musée (2h)

Restauration traditionnelle dans un cadre de verdure idéalement situé entre les 2 activités.



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.



COMPREND

Les visites au programme,
le déjeuner : menu « express » (¼ vin/personne),
1 menu identique pour tous les convives.

NE COMPREND PAS

Le transport, l'apéritif (+ 0,50 €),
kilométrage pour véhicules : 22 km,
les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

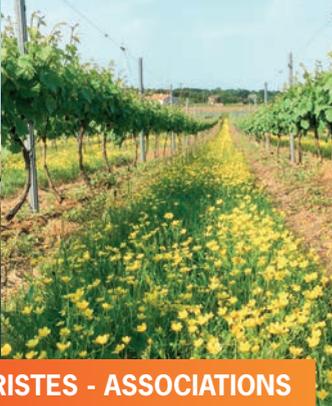
MENU EXPRESS

35 €/personne

MENU DÉGUSTATION

38,50 €/personne

Tarif sur la base de 15 personnes minimum et 19 personnes maximum.
Retrouvez les menus sur www.groupes-levignobledenantes.com



FORFAIT JOURNÉE

À PARTIR DE **34 €**
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 phare 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.groupe-levignoble-nantes.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

L'apéritif dans le menu, 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

LA PIERRE PERCÉE	AUBERGE VAL DE LOIRE	CLÉMENCE
34 €/personne	36 €/personne	37 €/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, 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 **32,50 €**
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

Visite du 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

L'apéritif au déjeuner (en supplément), le transport, kilométrage pour véhicules : à partir de 20 km selon restaurant choisi, les dépenses à caractère personnel.

Tarifs selon menus

À BON PORC	CHEZ PIPETTE	LA PIERRE PERCÉE	AUBERGE VAL DE LOIRE	CLÉMENCE
32,50 €/personne	38,50 €/personne	38,60 €/personne	40,50 €/personne	41,50 €/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. 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

AUTOCARISTES - ASSOCIATIONS

À PARTIR DE **47 €**
PAR PERSONNE

Échappée belle en 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 surprendre par le panorama exceptionnel du Porte-vue de Château-Thébaud et 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^t-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 Gaillotière (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.

14h45

Porte-vue de Château-Thébaud (1h)

Nouveau! Laissez-vous surprendre par le panorama et empruntez cette passerelle métallique de 23 m de long dont 20 m au-dessus du vide pour un point de vue exceptionnel sur la Maine et les falaises de Pont Caffino véritable petit canyon.



16h15

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.

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, 1 bouteille de vin pour 3 personnes avec apéritif, 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 selon lieu de départ

DE NANTES OU VERTOU

47 €/personne + forfait 68 €

DE CLISSON

47 €/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. 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

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 (1 bouteille de vin pour 3 personnes et l'apéritif) 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

MATINÉE VENDANGES

15 €/personne

VENDANGES AU JARDIN D'ÉDOUARD

27 €/personne

TALENTS DE VENDANGEURS

40 €/personne (supplément goûter : 2,50 €)

1 gratuité accordée pour 35 personnes payantes en restauration. Talents de Vendangeurs : tarif sur la base de 35 personnes minimum, 2 cars maximum. Possible du mardi au vendredi, 2^e quinzaine de septembre et 1^{re} 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).



JOURNÉE OU SÉJOUR



ENTREPRISES - ENTRE AMIS

Envie de nature !

Le Vignoble de Nantes est un véritable terrain de jeu pour les amoureux de nature. Après des semaines de confinement, retrouvez-vous pour découvrir près de chez vous le charme des bords de Loire, la nature préservée des Marais de Goulaine, des rivières paisibles ou tumultueuses, les côteaux de vignes qui offrent des panoramas d'exception...



Sortez des sentiers battus avec votre guide local

- Rando pédestre avec un guide local dans les Marais de Goulaine, sur les bords de la Loire ou de la Sèvre Nantaise (page 21)
- Sortie avec un guide nature passionné également photographe - possibilité d'atelier photo (page 20)



Vivez une expérience originale

- Balade à vélo ou trottinette électrique dans les vignes avec dégustation (page 20)
- Atelier Yoga du rire dans les vignes (page 19)
- Rando-jeu dans les vignes avec pique-nique au bord de l'étang (page 18)
- Tyrolienne, grim'arbres dans le site grandiose de Pont Caffino (page 20)
- Balade nature en canoë - hérons, oies sauvages, nénuphars... (page 21)



Bons plans pour les amateurs de randonnée !

Sur votre itinéraire ou après la rando : dégustation ou repas dans un domaine viticole, visite de site original comme Hellfest, atelier fabrication de papier au Moulin du Liveau...).

40 fiches de randonnées pédestres sont en téléchargement sur notre site : www.levignobledenantes-tourisme.com/la-rando/pedestre/.

Accès en train : et hop ! On met son vélo dans le train en gare de Nantes pour accéder aux gares de La Haye Fouassière, Le Pallet, Gorges, Clisson, Boussay et on découvre les circuits du Vignoble à vélo, circuits en téléchargement sur notre site : www.levignobledenantes-tourisme.com/la-rando/velo/.



Demandez le conseil de nos spécialistes
sur les différents circuits !



**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, balade en gyropode ou en trottinettes électriques, 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.

FORMULE 1 JOUR
SUGGESTION DE PROGRAMME

Atelier Relax & Bonne humeur + journée réunion
avec déjeuner à la Résidence de Tourisme Ternelia Henri IV
+ Murder Party.

Notre équipe vous établit un devis personnalisé.



FORFAIT JOURNÉE

ENTREPRISES

À PARTIR DE **56 €**
PAR PERSONNE

Séminaire au zoo

Surprenez vos collaborateurs en organisant votre événement dans un cadre insolite ! Partagez un moment de travail et de détente au plus proche des animaux.



9 h et 13 h 30

Réunion

Salle de séminaire pour 50 personnes maximum (selon disposition) au coeur du Village Africa. Pause(s) café incluse(s). La salle est équipée d'un écran géant avec prise HDMI, de paperboards, d'un micro (sur demande), tables, chaises, espace bar et de WC.

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 : Zoo'Lanta, Cluezoo, ou à travers une visite guidée : Zoo Mode d'Emploi (découverte des coulisses, nourrissages de certaines espèces...). Des animations propices à la détente et à la cohésion d'équipe ! Ne manquez pas le spectacle d'oiseaux en vol libre, tous les jours d'avril à septembre (16h15 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 (+ 6 €/personne 2 verres de vin ou 1 apéritif + 1 verre de vin), La visite guidée du parc (supplément forfait 75 € pour 25 - 30 pers. : tarif 2021), 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 75 € (tarif 2021).



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

Circuit panoramique dans Clisson en petit train

Profitez des points de vue incontournables de cette cité si pittoresque. Admirez les magnifiques paysages avec le centre historique de Clisson, la Garenne Lemot, les bords de Sèvre et les bords de Moine. Circuit commenté sur l'histoire et le patrimoine.

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.



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 hectares, 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

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 h15

* Supplément de 7,50 € pour l'option dégustation, sur la base de 10 personnes minimum
** Plus 45 min., avec l'option, 1 h30 - 2h 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...



Le Porte-vue de Château-Thébaud

Nouveau ! Empruntez cette passerelle métallique de 23 m de long dont 20 m au-dessus du vide pour un point de vue exceptionnel sur la Maine et les falaises de Pont Caffino véritable petit canyon.

Tarif visite*	Durée
4,50 €	1h - 1h30

* 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 h30

* Sur la base de 25 personnes minimum (30 personnes maximum au Cléray)
supplément dimanche, jours fériés : 2 €/personne



Le Hellfest

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 €	1h30

* 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 Art, Métal et Vertige !



Nouveau ! Découvrez deux sites exceptionnels où l'art sublime la nature et les paysages du vignoble. Du site de l'emblématique Festival de musique métal du Hellfest à Clisson, jusqu'à Château-Thébaud où se dresse au-dessus de la Maine, ce nouveau belvédère offrant une vue panoramique sur le site de Pont Caffino, situé 30 mètres en contre-bas, et sur les vignes situées sur la commune de Maisdon-sur-Sèvre, voici les deux lieux insolites que nous vous proposons de découvrir. L'escapade se termine dans un domaine viticole où vous goûterez aux différentes saveurs du Muscadet et partagerez avec le vigneron sa passion. Itinéraire en car / transport en supplément. Déjeuner possible à proximité avant ou après le circuit sur simple demande.

Tarif*	Durée
à partir de 13,50 €	3 H 30

*Selon le domaine viticole. Supplément dimanche, jours fériés : 2 € / pers.
Distance parcourue : 35 km. Le site d'Hellfest est accessible aux groupes de la mi-août à fin mars.



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. Cave sélectionnée sur votre itinéraire.

Tarif*	Durée
de 4 à 6 €	1 H

* Selon les domaines*
+d'infos sur www.groupe-levignobledenantes.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 6 à 10 €	1 h 30

Selon les domaines
+ d'infos sur www.groupe-levignobledenantes.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 Bonnet et Vincent Pineau 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 accompagnée de bouchées.

Tarif*	Durée
15 €	1 h 30

* 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-levignobledenantes.com



Domaine Martin Luneau

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 personnes minimum et 15-20 personnes maximum



VIGNOBLE REPAS AU DOMAINE

Retrouvez les menus sur www.groupe-levignobledenantes.com



Domaine Forgeau Les "Instants Vintelligents" !

Nouveau! Explorez, apprenez, jouez, goûtez, devinez... nous vous confions tous nos secrets de vigneron de façon ludique, originale et amusante, dans nos vignes et dans nos chais. Enfin, restaurez-vous à notre table autour d'une bonne grillade sur sarments de vigne (mises en bouche, plat, fromages, dessert).

Tarif*	Durée	*Par personne. Sur la base de 10 pers. minimum et 20 pers. maximum
55 €	3h	



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	*Par personne. Sur la base de 10 personnes minimum (tarif en fonction du nombre de personnes et de la saison) - 200 personnes maximum
41 €	1h30 - 2 H	



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	*Par personne. Sur la base de 10 personnes minimum - 25 personnes maximum
40 €	2h30	



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	*Par personne. Sur la base de 15 personnes minimum - 80 personnes maximum. Durée du repas : 2h (forfait service repas + de 2h : supplément 20 € par heure, par serveur).
45 €	3 H	



Domaine Raphaël Luneau, R de la Grange

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	*Par personne. Sur la base de 25 personnes minimum - 50 personnes maximum
45 €	2h30	

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 (hors dimanches et jours fériés).



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

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



Ateliers-jeux œnologiques

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 19 €	2 H

*Effectifs minimum et maximum selon les domaines viticoles



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. A 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



VIGNOBLE EN S'AMUSANT



Balade à vélo électrique dans les vignes et dégustation

À quelques minutes du centre-ville de Nantes, plongez à vélo électrique au cœur du vignoble pour slalomer entre les parcelles de vigne et découvrir un domaine viticole. Vous serez accompagné par un guide passionné qui vous emmènera à la rencontre d'un vigneron pour une visite des caves suivie d'une pause dégustation des vins de la propriété !

Tarif*	Durée
65,60 €	2 H 30

* Sur la base de 20 pers. minimum et 45 personnes maximum (72,20 € / personnes de 8 à 19 personnes)



Balade en gyropode ou en trottinettes électriques

Grâce à une prise en main rapide et facile, parcourez les vignes en toute sérénité en gyropode ou trottinette tout terrain. Écologiques, silencieux et ludiques, découvrez de nouvelles sensations lors de cette visite originale accompagnée par un guide - animateur diplômé. Pour les amateurs de bon vins, partagez un moment de convivialité autour d'une dégustation de Muscadet proposée par le vigneron du domaine.

Tarif*	Durée
49 €	2 H

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



Escape game œnologique

Un escape game associant challenge et cohésion d'équipe, conçu pour des groupes Entreprise de 20 à 50 personnes nomades, jouable dans un domaine viticole ou sur le lieu de votre séminaire. 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 !

Tarif*	Durée
54 €	2 H

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



Escape game au Château de la Galissonnière

Un voyage dans le temps autour du Pallet, de la Galissonnière, de la Bretagne, de son histoire et de ses héros... et autour du vin bien sûr ! Soyez aventurier, résolvez les énigmes de cet escape game home made et original et dégustez les vins du domaine.

Tarif*	Durée
16 €	2 H

* 4 personnes minimum et 8 personnes maxi. Possibilité d'un repas buffet froid (supplément 12 € / personnes), d'une prestation à la journée, d'un hébergement sur place en chambre d'hôtes. Accès en train.



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



SE DÉTENDRE



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
19 €	3h30

*Sur la base de 20 personnes minimum. D'avril à septembre (spectacle à 16h15).
 Supplément visite guidée : forfait 75 € pour 30 personnes (tarif 2021)



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 ! Une parenthèse enchantée dont on ressort le sourire aux lèvres.

Tarif*	Durée
7 €	2 H

*Sur la base de 15 personnes minimum et 19 personnes maximum



Atelier photo nature

Nouveau ! Partez avec Patrick Trécul photographe naturaliste pour réaliser quelques jolies images de nature. Après quelques notions théoriques (cadrages, composition, choix des sujets, éléments techniques de base) à vous de jouer ! Il vous conseillera sur l'utilisation de votre matériel tout au long de la sortie pour vous apprendre à en tirer le meilleur et à en connaître les limites, vous serez capable ensuite d'exploiter ce que vous aurez découvert.

Tarif*	Durée
Forfait 190 €	3 H

*Utilisation de votre matériel photo. 8 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	1 h30

*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





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).
- **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).
- **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).

Centre historique Clisson	Durée	Bords de Loire	Durée	Marais de Goulaine	Durée
10 €* 	3 H	10 €* 	3 H	forfait 120 € ** 	3 H

* Sur la base de 25 personnes minimum. Forfait groupe moins de 25 personnes : 250 € supplément dimanche ou jour férié 1 €/personne

** Pour 25 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
11 € 	2 H*	21 € 	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

Rando guidée kayak avec dégustation au château viticole

- Formule ½ journée avec accompagnateur

Rando kayak**	Durée
35 € 	½ journée

* Sur la base de 7 personnes minimum, 16 personnes maximum



Initiation voile

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
35 € 	½ journée

* Sur la base de 7 personnes minimum, 14 personnes maximum. D'avril à octobre.



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

Tarif*	Durée
7 € 	45 min

* Tyrolienne. Autres activités sur demande

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, azerolier...) 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
5,50 €	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.



Retrouvez les visites de domaines viticoles page 16.



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.



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 56 €/personne	à partir de 60 €/personne	



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 avec 30 couchages répartis en chambres de 2 à 6 personnes. Sanitaires et salles d'eau collectifs. Autres logements possibles en gîtes individuels : 1 gîte 8-10 places, 2 gîtes 4-6 places, 2 gîtes de 5 places, 5 gîtes 2-4 places. Capacité totale 82 places. Espaces extérieurs vastes et très agréables, agréments EN, DDJS.

Forfait* gîte 30 personnes	Gîte 10 personnes**
à partir de 531 € 1 nuit en semaine	A partir de 190 € 1 nuit en semaine

* Gîte 30 personnes, à partir de 1486 € 2 nuits le week-end
** Gîte 10 personnes, 323 € 2 nuits le week-end



Gîte Jardin Cleray

Nouveau! Idéal pour les entreprises, ce gîte de groupe d'une capacité de 12 personnes offre toutes les prestations pour un séjour séminaire à 2 pas de Nantes et de Cholet. Hébergement composé de 6 chambres (9 lits simples + 3 lits doubles : lits faits à l'arrivée) et adapté aux personnes en situation d'handicap. Matériel vidéoprojecteur et paperboard à disposition. Parfait pour se ressourcer ! Le gîte est bordé de bosquets, d'un jardin paysagé et de vignes jusqu'à l'horizon. Sur place le domaine viticole du Château Cleray peut vous accueillir pour une dégustation dans les caves souterraines ou pour une soirée Murder Party !

Tarif*	Location intégrale du gîte**
100 €/personne	800 €

*6 nuitées individuelles minimum
**2 jours / 1 nuit + 2 repas + 1 petit-déjeuner + 1 café d'accueil + ménage.

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
Apéritif : supplément 4,80 €/personne

38 €/personne

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

*Supplément apéritif (punch maison) : 5 €

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)

*Supplément apéritif : 3 €

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

*Supplément apéritif : 2,50 €

23 €/personne

10 €/personne

Supplément apéritif : 1,50 €/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 mardis 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*

*Apéritif compris

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

*Supplément apéritif : 2 €

27 €/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

*Supplément apéritif : 3 €

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

*Supplément apéritif : 2,20 €

25,10 €/personne

RESTAURANTS DANS LES VIGNES



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 vigneron 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 de 200 couverts à l'intérieur et 70 couverts à l'extérieur.

Menu Chez Pipette

29 €/personne



Auberge La Gaillotièrè

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 Gaillotièrè (adulte)

La Gaillotièrè (enfant)

*Apéritif compris

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 venir 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 GROUPE 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 : GROUPE 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 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

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

Credits photos : H. NEVEU - DEROTRE / Grand Patrimoine de Loire-Atlantique - Mickael Bourre - Valéry Joncheray - D. Drouet - DWN 2008 - Bertrand Rivière - Phil Journé - Francis Gourdeur - Hadrien Brunner - M. Hue - Davis Gallard - Studio Raideau - Katia Filizeau - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Conception : www.vignoble.fr

