



**GRANDES ÉTAPES
FRANÇAISES**

CHÂTEAUX-HÔTELS ET DEMEURES DE CHARME

★★★★



Dossier de Presse

Responsable communication

Françoise Lechevalier

Tél: 00 33 (0)1 40 02 99 96 Fax: 00 33 (0)1 40 02 99 98

E-mail : francoise.lechevalier@grandesetapes.fr

Sommaire

Invention du concept de "château-hôtel" et création des Grandes Etapes Françaises

Historique de chaque établissement

Un mot de gastronomie: politique restauration, chef

Implantation des établissements, coordonnées et contact

Une offre hôtelière imaginative: séjours, soirées, cadeaux, SPA, accueil enfants

Pour le tourisme ou les affaires, les Grandes Etapes Françaises sur le Net

Grandes Etapes Françaises en quelques chiffres (2016)

Tarifs 2017

GRANDES ETAPES FRANÇAISES:

De demeures en châteaux, la tradition d'une hôtellerie de charme

L'invention du concept de "château-hôtel"

C'est à la fin des années 50 que René Traversac invente le concept de "Château-hôtel". Ingénieur des Arts et Métiers, photographe industriel, René Traversac n'avait encore jamais trouvé, dans les hôtels qu'il fréquentait, l'ambiance et la douceur d'un certain art de vivre qu'il recherchait.

En 1956, il acquit une charmante demeure Renaissance du Pays d'Anjou - "Le Prieuré" - afin de l'aménager en hôtel de caractère et de charme. Il en fit ainsi un établissement raffiné, où la clientèle pouvait bénéficier d'un hôtel de grande qualité dans un site incomparable. "Il est rare qu'un château soit conçu pour devenir un hôtel"...

Pour René Traversac, inventeur pluridisciplinaire, se lancer dans un tel projet fut un défi mais aussi le plaisir d'une création et d'une réalisation particulièrement originale. **Le concept de "château-hôtel" était créé.**

Aujourd'hui, Pierre Traversac a repris depuis plusieurs années l'entreprise de son père.

Chacune des demeures possède son propre style, chaque chambre (ou appartement) est également décorée de façon personnalisée tout en respectant le caractère des lieux (historique ou régional), avec tous les équipements du confort d'aujourd'hui recherchés par les clients.

Réputés pour la qualité de leur table, les chefs des Grandes Etapes Françaises proposent une gastronomie régionale raffinée, mettant tout particulièrement en valeur des produits du terroir. Les sommeliers proposent de très belles cartes de vins riches en appellations régionales avec, pour certains hôtels, une invitation à la dégustation dans les caves.

Ainsi, depuis plus de 60 ans, les Grandes Etapes Françaises perpétue la tradition et les valeurs insufflées par la famille Traversac, conciliant art de vivre traditionnel, service et confort d'aujourd'hui.

La création des Grandes Etapes Françaises

Avec ses demeures anciennes, toutes aménagées en hôtels de prestige, Grandes Etapes Françaises **est un groupe d'hôtellerie et de restauration unique en France.**

P.M.E familiale créée en 1956, Grandes Etapes Françaises regroupe des établissements raffinés où la clientèle bénéficie d'un hôtel de caractère dans un site incomparable, conforté par un professionnalisme acquis à travers plus de soixante années d'expérience. Les Grandes Etapes Françaises ont fait partie pendant plus de 20 ans des Relais & Châteaux, chaîne née en 1975 de la fusion des Châteaux-Hôtels de France et des Relais de Campagne, auxquels se sont joints les Relais Gourmands.

Les demeures ont été rénovées et aménagées dans le plus grand respect de leur passé prestigieux et de leurs multiples particularités, avec chacune son style et son caractère.

Propices au calme, au repos et aux plaisirs gastronomiques, tous les établissements sont situés dans de vastes parcs ou jardins paisibles. Au cœur de régions touristiques riches d'histoire, toutes les demeures sont le gage d'un accueil personnalisé, d'un service attentif et d'une cuisine inventive s'inspirant du patrimoine culinaire régional, ainsi que de nombreuses infrastructures de loisirs.

Raffinement, art de recevoir et respect des lieux sont les maîtres mots et les valeurs des Grandes Etapes Françaises.

Historique des établissements

Le Château d'Artigny (1962)

Symbole du Grand Siècle en Touraine (10 km au sud de Tours)

Connue internationalement, cette demeure fut édifée par le célèbre parfumeur François Coty, dans le plus pur style du XVIII^e siècle. Deuxième maillon des Grandes Etapes Françaises, il fut dès son rachat aménagé en hôtel de luxe. 65 chambres et appartements (répartis entre le château, le Pavillon d'Ariane, la Cité des Parfums) avec télévision câblée et ascenseur. Centre de fitness, Spa et nombreux salons de conférences.

Dans le parc de 25 hectares, promenades, piscine de plein air chauffée en été (restauration autour de la piscine à la belle saison), 2 courts de tennis, espace golf (pitch and putt)

Sans compter une magnifique cave de 10 000 bouteilles et une cuisine tournée vers les produits de la région.

Le Château d'Isenbourg (1974)

Demeure dominant la vieille cité de Rouffach sur la route des vins d'Alsace (10 km au sud de Colmar)

A l'époque mérovingienne, le château comptait parmi les résidences royales de la couronne d'Austrasie jusqu'à ce que Dagobert II en fasse don à l'Evêché de Strasbourg. Rattaché aux remparts de la ville de Rouffach en 1380, il connaîtra une vie tumultueuse, assiégé et pris d'assaut en 1675, et finira par être vendu comme bien national à la Révolution. A noter: les caves qui remontent aux XVI^e et XVII^e siècles. 39 chambres et 2 suites, une salle de restaurant et sa terrasse offrant une vue panoramique sur la plaine d'Alsace, la Forêt Noire, les Alpes Suisses et de nombreux clochers de villes et villages environnant. Le château d'Isenbourg est au cœur de 4 hectares de vignes regroupant les 7 cépages d'Alsace sous l'appellation "Clos château d'Isenbourg".

Le SPA d'Isenbourg: piscines intérieure et extérieure, sauna, hammam, jacuzzi, massages thaïlandais, soins esthétiques & cosmétiques pour le visage et le corps.

Le Choiseul (1985)

Le charme du XVIII^e siècle au pied du château d'Amboise (25 km de Tours)

De maison privée en hôtellerie, l'ensemble a traversé les années sans souffrir. Pierre Traversac achète cette "maison" en 1985, entreprend sa restauration et l'hôtel ressuscite au printemps suivant. Au cours des années, la propriété s'agrandit de deux autres demeures. Petit à petit, l'harmonie se crée entre les différents éléments qui composent l'établissement et les services.

26 chambres et 4 appartements réparties en 3 résidences: la Maison de l'Ermite, la Maison du Duc, la Maison de l'Apothicaire et 4 appartements ainsi que des salles de réunion, une piscine de plein air chauffée à la belle saison...

Dans le parc du Choiseul, "Les Greniers de César", font partie des curiosités historiques et touristiques et constituent un espace unique et insolite. Ceux-ci constituent un ensemble troglodytique classé et sont composés de plusieurs salles monumentales. A découvrir absolument!

Le Château de Gilly (1988)

Résidence des Abbés de Cîteaux, au cœur des grands crus de Bourgogne (20 km au sud de Dijon)

C'est au XI^e siècle que l'abbaye de Cîteaux fut créée. Les moines y développèrent la culture de la vigne et construisirent le château du Clos de Vougeot. Ils rachetèrent le prieuré de Gilly pour en faire leur résidence d'été et y entreposer le vin. Le château fut complètement rénové au XVII^e siècle. A la Révolution, le bien déclaré "national" est vendu et l'ancienne demeure abbatiale devient une ferme. En 1978, le Conseil Régional racheta le château pour en faire un théâtre. Enfin, en 1988, René Traversac s'en porte acquéreur pour le transformer en hôtel. Aujourd'hui, il subsiste toujours deux pièces du XIV^e siècle.

36 chambres, 12 appartements (le pavillon du Père Abbé est devenu un duplex de 120 m²), une superbe salle gothique du XIV^e siècle pour la restauration, des salons privés pour le travail et les affaires, piscine de plein air chauffée à la belle saison, tennis... une cuisine à base de spécialités du terroir bourguignon et une remarquable cave de plus de 15 000 bouteilles.

Le Château de l'Ile (1994)

Ensemble typiquement alsacien dans une boucle boisée de l'Ill, la rivière qui traverse Strasbourg (6 km de Strasbourg, à mi-chemin de l'aéroport et du centre-ville)

Construit au XIII^e siècle par un évêque strasbourgeois, il est d'abord appelé Schloss Iselburg, puis subit mille et une avaries. Réaménagé aux XVIII^e et XIX^e siècles, il a conservé son architecture alsacienne traditionnelle avec un parc de 4 hectares, aux portes de Strasbourg. En 1918, le château se transforme en tisanerie. Mais la deuxième guerre mondiale, puis la nouvelle législation en matière de produits pharmaceutiques, entraînent le déclin des "Thés du Château de l'Ile". La demeure est ainsi abandonnée au début des années 60. Lorsqu'elle rouvre ses portes, en avril 94, il s'agit d'un hôtel.

62 chambres et appartements, 2 salles à manger - Le Gourmet de l'Ile et La Winstub de l'Ile - donnant sur la rivière et les bois avoisinant le bar: Le Heydt Bar propose dans un espace cosy une multitude d'activités durant l'année. Cet endroit est aussi le lieu idéal pour un verre entre amis durant la journée ou en soirée.

Le SPA de l'Ile: lieu de détente et de la relaxation unique en son genre, il propose dans un cadre inspirant le calme et la sérénité une multitude de massages originaux et exclusifs. Le SPA de l'Ile vous invite à découvrir les bienfaits des massages thaïlandais et vous propose également des massages gourmands au chocolat.

Un mot de gastronomie ...

La politique restauration

Elle repose sur 8 principes:

- La qualité (sélection de produits de qualité)
- L'adaptabilité (en cherchant à mieux cerner les attentes de la clientèle)
- La variété (menus et plats de la carte régulièrement renouvelés)
- L'ancrage régional (créativité & célébration des patrimoines culinaires des régions)
- La mise en avant du service en salle (conseillers de la clientèle et ambassadeurs du chef)
- L'hygiène (normes HACCP)
- La formation interne (formation pédagogique des chef de service)

Les chefs

Originaire de Vendée, **Hervé Guttin** est toutefois Tourangeau de corps et de cœur depuis l'âge de 10 ans. Son grand-père maraîcher, son oncle pâtissier et sa grand-mère cordon bleu (ah! Le souvenir de sa blanquette) lui ont tout naturellement transmis un "très grand intérêt pour l'assiette" et donné le goût des bonnes choses. Pas étonnant qu'il ait choisi de se réaliser dans le domaine de la cuisine.

Après l'obtention de son CAP puis de son BEP, il poursuit sa formation et découvre toutes les facettes du métier auprès de plusieurs chefs de restaurants de la région, apprenant la rigueur et l'amour du produit ici, la cuisine méditerranéenne là, travaillant la qualité mais aussi la quantité... bref, se constituant des bases solides sans altérer, bien au contraire, sa grande curiosité. Après une escapade de 4 ans en Suisse, dans un hôtel 4 étoiles au bord du lac Léman, il se rapproche de sa famille et retrouve la Touraine.

Un désir l'a peu à peu tarabudé: celui de devenir chef pour enfin associer son savoir-faire à ses propres idées car ce passionné créatif déteste la monotonie.

Chef des cuisines du **château d'Artigny** depuis septembre 2017, il propose une carte où se lisent le respect de la tradition, la richesse du terroir et une curiosité pour la cuisine du monde.

Sa carte évoluera non seulement au gré des saisons, mais encore, souvent, au gré de ses envies.

Depuis juillet 2013, **Mickaël Renard** assure la direction des cuisines du **Choiseul**. Originaire du Poitou, il a fait dans les premières années de sa carrière un Tour de France dans de belles maisons étoilées: *L'Hostellerie de Levernois*, *L'Auberge des Templiers*, le restaurant *La Côte d'Or* chez Bernard Loiseau... En 2005, il exerce les fonctions de chef de cuisine notamment au restaurant de *L'Hôtel de La Plage* à Sainte-Anne-La-Palud. Sa cuisine repose sur des bases solides: le produit, l'assaisonnement et la juste cuisson. Il aime surprendre avec des accords peu conventionnels (foie gras / cacao, tourteau / yaourt fumé ou encore chocolat / cacahuètes salées...)

Natif de la Sarthe et issu d'une famille d'épicuriens, **Stéphane Ory** a fait son apprentissage à Saint-Symphorien (72) au *Relais de la Charnie* avant de voir du pays et d'acquiescer de l'expérience auprès de grands chefs tels que Joël Robuchon au *Jamin*, Roger Verger à *l'Amandier* à Mougins, *le Taillevent* à Paris, *L'Auberge des Templiers* Relais & Châteaux situé dans le Loiret, *La Belle Oters* au Carlton à Cannes avec Francis Chauveau... Sa dernière étape, avant de prendre en mains la cuisine du Château de Gilly, a été le restaurant gastronomique *Le Pré Catelan* où il fut Chef-Adjoint aux côtés de Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France et chef triplement étoilé.

Toujours à la recherche de nouveaux challenges, Stéphane Ory a décidé de poser ses valises en Bourgogne, au **Château de Gilly**, pour explorer les richesses culinaires de la région et sublimer les produits locaux et du terroir: les légumes de la plaine de Saône, la volaille de Bresse, le bœuf Charolais, les fruits rouges, le vignoble, sans oublier la moutarde et l'anis. Pour lui, la cuisine est un travail d'équipe (en collaboration étroite avec sa nouvelle brigade), de régularité, de passion, de partage avec une ligne directrice qui est la satisfaction du client.

Depuis novembre 2013, **Matthias Lingelser**, alsacien né à Strasbourg, a pris les rênes des cuisines du **château d'Isenbourg**. Après une formation à l'école hôtelière de Strasbourg-Illkirch, Matthias Lingelser s'est perfectionné dans des établissements réputés: *Les trois soleils de Montal* à Saint-Céré dans le Lot (1 macaron Michelin), *La Pommeraie* à Sélestat (1 macaron Michelin), *Le Clos des Délices* à Ottrott dans le Bas-Rhin, *Les Enfants Terribles* à Megève et *Le Hameau Albert Premier* (2 macarons Michelin) à Chamonix en Haute-Savoie.

Le château de l'Île a accueilli en 2005 **Yannick Mattern**, jeune chef alsacien, qui a côtoyé durant sa formation de grands noms de la gastronomie alsacienne.

En 1998, il remporta la 3^e place du championnat du monde de la cuisine créative. Il est également vice-président de la Fraternelle des Cuisiniers d'Alsace.

Implantation des établissements, coordonnées et contacts



GRANDES ETAPES FRANÇAISES

21, square Saint-Charles – 75012 – Paris.

Tel. 33 (0)1 40 02 99 99 – contact@grandesetapes.fr - www.grandesetapes.com

Président du Directoire: Pierre Traversac

Directrice de la Communication: Françoise Lechevalier

1 Château d'Artigny
37250 Montbazou
Tél.: 33 (0)2 47 34 30 30
artigny@grandesetapes.fr
Manager: Pascal Brault

2. Le Choiseul
37400 Amboise
Tél.: 33 (0)2 47 30 45 45
choiseul@grandesetapes.fr
Manager: Carmelo Toscano

3. Château de l'Ile
67540 Strasbourg-Ostwald
Tél.: 33 (0)3 88 66 85 00
ile@grandesetapes.fr
Manager: Bernard Urbain

4. Château d'Isenbourg
68250 Rouffach
Tél.: 33 (0)3 89 78 58 50
isenbourg@grandesetapes.fr
Manager: Bernard Urbain

5. Château de Gilly
Gilly-les-Cîteaux
21640 Vougeot
Tél.: 33 (0)3 80 62 89 98
gilly@grandesetapes.fr
Manager: Rémy Besozzi

Une offre hôtelière imaginative

soirées, séjours, formules cadeaux

Les soirées au Château

Initiés il y a plus de 50 ans, les '**Rendez-vous musicaux**' sont animés par de nombreux artistes de renommée internationale. La soirée commence vers 19h30 par un cocktail et le concert débute vers 20 heures. Un dîner aux chandelles ou un week-end peuvent prolonger ces soirées. Entre jazz et musique classique, le château d'Artigny, le château d'Isenbourg et le château de Gilly proposent, pour ces soirées, des prix forfaitaires très étudiés, à partir de 40 euros par personne. Riches du passé de ses demeures, Grandes Etapes Françaises propose également des '**Soirées à Thème**'. Originales, elles marient les plaisirs de la table et la détente autour de thèmes tels que la chasse, les vendanges, les dégustations œnologiques...

Les formules cadeaux: L'Art d'Offrir avec Élégance

Depuis plus de vingt ans, Grandes Etapes Françaises propose «L'Art d'Offrir» aux entreprises comme aux particuliers, un cadeau original permettant de récompenser, de motiver ou de remercier celles et ceux qui méritent toutes leurs attentions. Le principe est simple: offrir un séjour et ou un repas dans l'un de ses établissements au choix. Il se présente sous la forme d'un cadeau librement transmissible sans indication de valeur. L'invité dispose d'un délai de deux ans pour choisir la date et le lieu de son séjour (sauf pour les 'Découvertes au Château, offre automne-hiver')

Les infrastructures

- SPA: Château de l'Île & château d'Isenbourg en partenariat avec Asian Villa; le château d'Artigny en partenariat avec Wellness Partner
- ADSL, WIFI: Tous les établissements sont équipés

Accueil enfants

Depuis leur création, les châteaux-hôtels Grandes Etapes Françaises ont privilégié l'accueil des enfants. Chaque demeure se fait un plaisir de recevoir ses jeunes hôtes : attentions et petites surprises sont au rendez-vous.

- Un enfant de moins de 12 ans bénéficie **gracieusement** d'un lit supplémentaire dans la chambre de ses parents. Le petit déjeuner lui est offert.
- Nos Chefs proposent des menus spécialement élaborés pour les enfants : des plats tout simples pour les plus petits et un menu "Gastronome junior" (20 €, une boisson comprise), initiation à la gastronomie pour les jeunes gourmets.
- A leur arrivée, un accueil privilégié est réservé à vos enfants (voir détails auprès de chaque hôtel)
- Les hôtels disposent du matériel adapté aux tout petits : chaise haute, matelas à langer, chauffe-biberon, baby phone, rehausseur...

Possibilité d'un service de garderie sur demande lors de la réservation, à régler sur place.

Les réceptions mettent à disposition un dépliant proposant un large choix d'activités ludiques et sportives ainsi que de visites culturelles à proximité de l'hôtel.

Pour le tourisme et les affaires...

GRANDES ETAPES FRANÇAISES sur le net

Tourisme

Grandes Etapes Françaises propose aux entreprises et aux internautes un site multilingue (français, anglais, allemand, portugais, espagnol, italien, russe et chinois) qui présente de façon complète et conviviale une offre riche et dynamique: www.grandesetapes.com

Grandes Etapes Françaises s'est ainsi adapté aux nouvelles technologies tout en perpétuant l'art de vivre traditionnel des châteaux-hôtels. Le site présente de façon pratique en détail et en photos, les huit demeures afin de choisir au mieux son lieu de séjour.

Il est aussi possible de faire connaissance avec les chefs, les sommeliers, les spécialités. On peut aussi prendre connaissance de la liste des soirées (musicales et autres) et des séjours à thème, des formules cadeaux, des promotions... Une large place est laissée aux **informations de dernière minute**. La mise à jour régulière des informations est la priorité de ce site qui entend séduire une clientèle élargie aux pays lointains et aux jeunes (grands consommateurs d'Internet). Il est aussi possible de commander en ligne les brochures du groupe qui seront envoyées par la poste dans des délais très courts (24 à 48 heures) ainsi que d'effectuer une demande de réservation en ligne. A noter que grâce à une "mailing list", ceux qui le souhaitent peuvent recevoir la **newsletter mensuelle par e-mail** pour connaître les séjours à thème, les offres de saison, les recettes de cuisine etc....

Les internautes peuvent réserver en direct leur séjour grâce à l'outil de réservation en ligne. Ce système est sécurisé et facilite l'acte d'achat. L'internaute peut, de chez lui, programmer son séjour sous formulaire sécurisé, mais aussi découvrir nos offres dernières minutes en quelques clics.

Mariages

Avec près de 60 ans d'expérience, Grandes Etapes Françaises met au service des futurs mariés ses demeures de charme pour accueillir leur mariage du plus intime au plus faste. Une hôtesse saura guider leur choix et les conseiller pour régler les mille détails concourant à leur satisfaction ainsi qu'à celle de leurs invités. Plus d'informations (reportages, prestations...) sur le site internet www.grandesetapes.com, rubrique «mariages et banquets»

Affaires

Grandes Etapes Françaises crée l'événement. Cadres d'exception pour valoriser l'image d'une entreprise.

Le groupe met à la disposition de ses clients son savoir-faire pour l'organisation d'événements (soirées de gala, dîners de réception, voyages de stimulation ou de récompense, congrès, lancements de produits...).

Il propose équipements et **programmes adaptés aux goûts, aux besoins et à l'image de l'entreprise**.

Les "menus-affaires" (sauf week-end et fêtes) présentent des forfaits (entrée, plat, dessert, vin et café) à des prix attractifs, variant selon les établissements.

Pour les journées d'étude ou les séminaires, les hôtels mettent à disposition leurs salles de réunion ainsi que du matériel audiovisuel et informatique. La totalité des établissements sont équipés en Wifi.

Les établissements s'adaptent ainsi à chaque manifestation et peuvent organiser des animations «sur-mesure» en choisissant les meilleurs prestataires. Animations "interactives": dégustation de vin et intronisation dans une confrérie, soirées casino – déguisées – à thèmes... Animations musicales et dansantes: disc-jockey, karaoké, orchestres, groupes folkloriques, variétés, sonneries de chasse. Animations en extérieur: son et lumière, feu d'artifice, montgolfières, survol en hélicoptère... Animations sportives: chasse au trésor, descente de la Loire en canoë-kayak, speed ball, ball trap électronique, école de conduite...

Grâce à son site «affaire», Grandes Etapes Françaises propose aux entreprises d'organiser séminaires, repas d'affaires et événements de prestige dans l'un de ses établissements d'un simple clic, en direct sur le site Web: www.seminaire-prestige.com

Demandes de devis, études de projets et envois de documentation sont traités dans les 48 heures.

Possibilité de s'abonner à la newsletter business et de connaître les événements Grandes Etapes Françaises, les coordonnées de notre équipe commerciale avec la segmentation des différents marchés, etc....

GRANDES ETAPES FRANÇAISES

en quelques chiffres (2016)

6 établissements - 273 chambres

225 à 260 collaborateurs selon la saison

Chiffre d'affaires : 20 000 000 euros T.T.C

Restauration

121 000 couverts

Hébergement

69 000 nuitées

Répartition

Français (45 %)

Etrangers (55 %)

Tarifs 2017

Une nuit pour deux personnes:

- Chambre : de 110 à 800 euros (suivant la catégorie de chambre et saison)
- Junior Suite: à partir de 375 euros
- Suite: à partir de 400 euros
- Petit-déjeuner / personne : de 23 à 25 euros.

Un séminaire avec hébergement en chambre individuelle (hors boissons, hors suppléments optionnels, en pension complète)

- Par personne : de 235 à 315 euros.

Tarifs de «L'Art d'Offrir Avec Elégance 2017»

Tarifs taxes et service compris

Formules pour 2 personnes valables pendant 2 ans à partir de la date d'achat
(sauf Découvertes au Château offre Automne-Hiver)

Boissons comprises: **vin, eau minérale et café**

Offrir un dîner

• ***Dîner Elégance*** pour 2 personnes **159 euros**
Apéritif, entrée, plat, dessert, boissons comprises

• ***Dîner Prestige*** pour 2 personnes **209 euros**
Cocktail, entrée, 2 plats, fromage, boissons comprises

Offrir un séjour d'une ou deux nuits

Séjour «Tradition»

• En demi-pension pour 2 personnes **409 euros**
Dîner Elégance, nuit en chambre Supérieure et petit déjeuner

• En pension complète pour 2 personnes **509 euros**
Dîner Elégance, nuit, petit déjeuner et déjeuner boissons comprises

Séjour «Elégance»

• En demi-pension pour 2 personnes:
Dîner Elégance, nuit en chambre Supérieure et petit déjeuner **499 euros**

• En pension complète pour 2 personnes **599 euros**
Dîner Elégance, nuit, petit déjeuner et déjeuner boissons comprises

Séjour «Prestige»

• En demi-pension pour 2 personnes:
Dîner Prestige, nuit en chambre DeLuxe et petit déjeuner.
Accueil personnalisé et bouteille de champagne **669 euros**

• En pension complète pour 2 personnes **769 euros**
Dîner Prestige, nuit, petit déjeuner et déjeuner boissons comprises
Accueil personnalisé et bouteille de champagne

Echappée Belle

Un dîner Elégance (Apéritif, entrée, plat, dessert, boissons comprises), un dîner
Prestige (Cocktail, entrée, 2 plats, fromage, boissons comprises), deux nuits en chambre
double, deux petits déjeuners **899 euros**

Offre spéciale semaine
(du dimanche au jeudis inclus) **745 euros**

Offrir un séjour avec activité

Découvertes au Château

Une nuit en chambre double, dîner boissons comprises, petit déjeuner et une activité **569 euros**

à choisir parmi 5 thème: culture, œnologie, Spa & beauté, sport, musique...

Offre 'Automne-Hiver' **399 euros**

Valable jusqu'au 30/04/17 puis 17/10/2017 au 30/04/18
(hors Noël, Nouvel An et Pâques)

Des partenaires de qualité

Small Luxury Hotels

accueil, confort et service de qualité



Plusieurs demeures des Grandes Etapes Françaises adhèrent à une prestigieuse chaîne: Small Luxury Hotels of the World (SLH). D'origine anglaise et américaine, SLH est très largement implantée dans les pays anglo-saxons, en Amérique, en Asie et en Australie. Chaque Small Luxury Hotels est indépendant et fait valoir son charme unique et personnel.

Site internet: www.slh.com

www.grandesetapes.com
www.etapes-cadeaux.com
www.seminaire-prestige.com