

TOURS SUD - FRANCE
CHÂTEAUX DE LA LOIRE - RÉGION CENTRE

Hôtel *The* ORIGINALS
CITY
AMBACIA ★★★

(ex Inter-Hôtel)

Restaurant **La Belle Étoile**

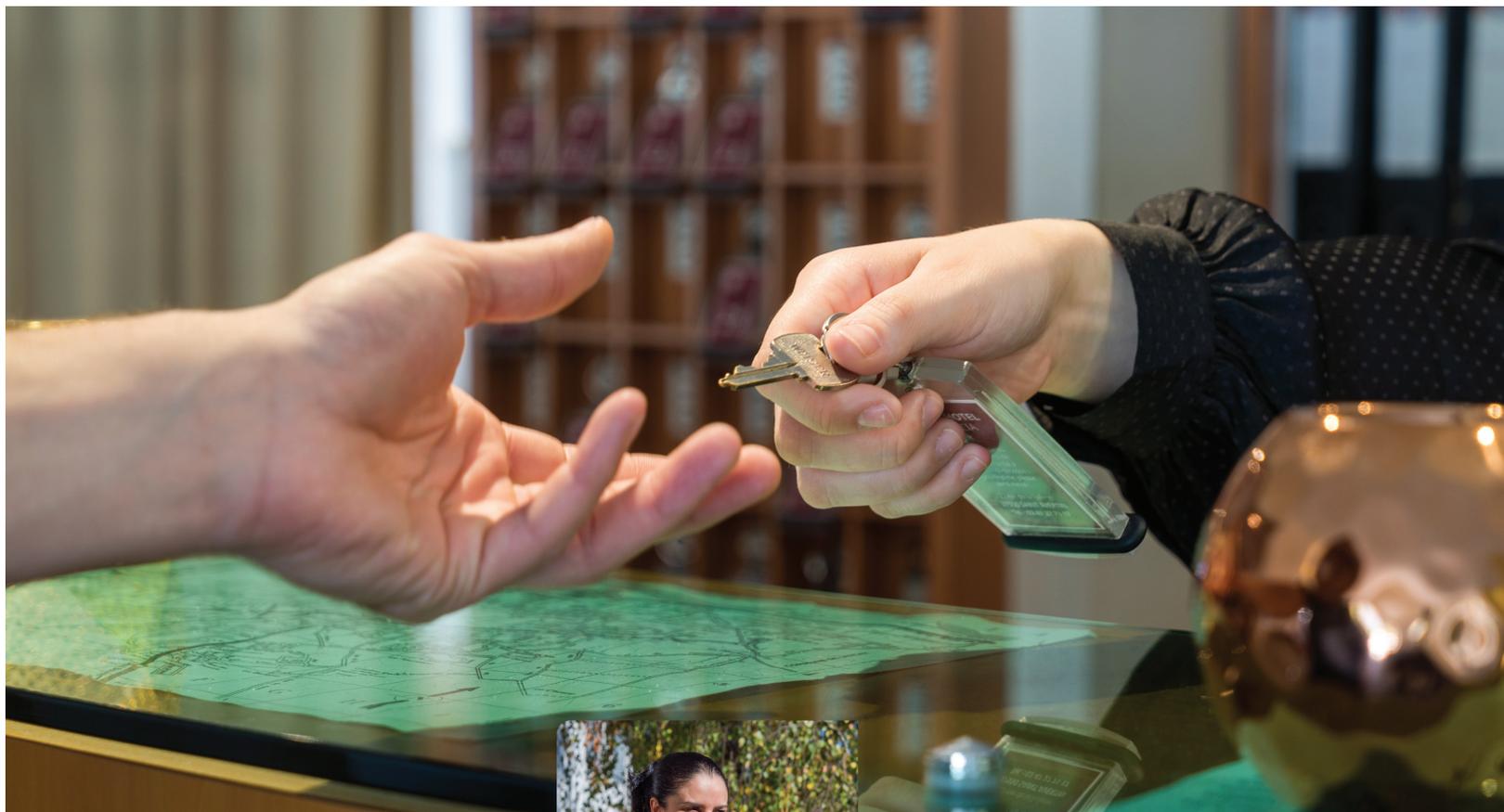


Directrice : Madame Lamia AMAHLI - SIHEL

22, rue de la Tuilerie - 37550 SAINT AVERTIN

e-mail : ambacia@arcantel.fr - Tél : 02 47 27 71 17

www.hotel-ambacia-tours.fr



Sommaire

Menus groupes et stop lunch.....	page 4
Offre Saint Sylvestre.....	page 5
Naviguer en Touraine.....	page 6
Offre Week-end en manteau blanc en décembre.....	page 7
Plan touristique.....	pages 8/9
Circuit scolaire.....	page 10
La Loire à vélo.....	page 11
Offre Zoo de Beauval.....	page 12
Week-end Gourmand !.....	page 13
Nos idées de journées de visites.....	page 14
Conditions Générales de Ventes Groupes.....	page 15



**DEVIS PERSONNALISÉ
SUR DEMANDE !**

Nos Offres

SÉJOURS À COMPOSER

- Avec ou sans accompagnateur
- Avec ou sans animations de soirées
- Avec ou sans visites
- Séjours prestations hôtelières seules
- B&B, 1/2 pension, pension complète
- Petits déjeuners, déjeuners, dîners étapes

SÉJOURS À THÈME

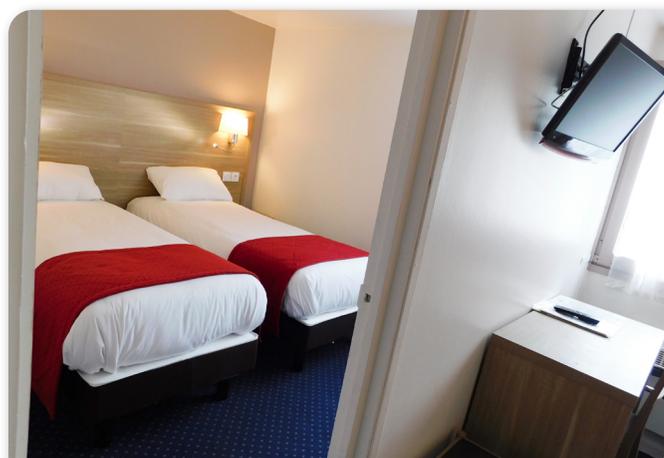
- WE en manteau blanc en décembre
- Séjour scolaire
- Séjour Zoo de Beauval
- Séjours cyclotourisme
- Séjour Réveillon de Noël
- Séjour Réveillon de la Saint-Sylvestre
- Séjour gourmand

NOS COUPS DE CŒURS !

- Zoo de Beauval
- L'Auberge du Prieuré
- Le Château de Chenonceau
- Le Château d'Amboise

NOS ANIMATIONS EN OPTION :

- Musicales
(gospel, jazz, chansons françaises...)
- Magie



Hôtel *The* ORIGINALS CITY **AMBACIA** ★★★ (ex Inter-Hôtel) **Restaurant La Belle Étoile**

L'HÔTEL ET LES CHAMBRES

- Nouvelle literie
Possibilité de 38 twin
- 38 Chambres rénovées (Nouveau mobilier)
- Wifi gratuit par fibre optique
- Grand parking gratuit pour vos cars

LE RESTAURANT

«LA BELLE ÉTOILE»

- Restaurant traditionnel
- Spécialités régionales
- Menus spécifiques sur demande

LA SITUATION

- A 5 km du centre de Tours
- Proche de la sortie d'autoroute A10
- Proche du parc des expositions et du Stade de la Vallée du Cher
- Au cœur des Châteaux de la Loire



EXEMPLES DE MENUS GROUPES ET STOP LUNCH

MENU GROUPE

Terrine de campagne fabriquée par nos soins
et compotée d'oignons
Salade de gésiers de poulet confits
aux champignons frais de Paris
Assiette de jambon de pays
aux billes de mozzarella et pesto vert
Feuilleté de crabe et crevettes sauce Homardine
Tomate mimosa à la Parisienne

Dos de cabillaud au beurre de Chinon
Noix de joue de porc au piment d'Espelette
et garniture basquaise
Suprême de poulet Grand-Mère
Pavé de saumon aux épices Thai
Sauté de veau Marengo

Tarte aux pommes Normandes
Salade de fruits de saison
Brownie au chocolat, noix de pécan
Entremet poire caramel
Assiette de fromages (2 morceaux)

MENU

Duo de carpaccio de saumon mariné
au pesto et saumon fumé, sorbet citron vert
Salade de gésiers de poulet confits
aux copeaux de foie gras et parmesan
Marbré de foie gras maison
et toasts briochés

Risotto de filet de poulet aux cèpes
et copeaux de parmesan
Pavé de bœuf à la crème de foie gras
et champignons des bois
Filet de sandre rôti sauce Hollandaise

Tarte fine tiède aux pommes
et sa boule de glace spéculos
Brioche aux poires caramélisées
et glace caramel beurre salé
Assiette de fromages aux noix et croûtons
Fondant artisanal au chocolat
et boule de glace vanille

MENU

Salade de gésiers de poulet confits
aux champignons frais de Paris
Quiche aux légumes
Craquant de Saint-Maur au miel
Tomates monégasques

Pavé de saumon aux saveurs asiatiques
Jambon de porc mariné à l'orange et miel
Filet de sébaste sauce Aurore
Escalope de Volaille

Moelleux au chocolat fabriqué par nos soins
Entremet aux fruits de la passion
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Brioche façon pain perdu
Assiette de fromages (2 morceaux)

MENU

Tartare de St Pierre et St Jacques
aromatisé à la vodka et citron vert glacé
Marbré de foie gras aux figues maison
et toasts briochés
Trilogie de canard composée d'aiguillettes,
de magret fumé et cuisse confite effilochée
Aumônière de fruits de mer au miel curcuma

Côte de bœuf
accompagnée de pommes de terre rôties
à l'ail et tomates confites au piment d'Espelette
Médallions de lotte aux crevettes sauvages
rôties aux épices Thai
Filet de sandre au beurre de Chinon
et riz des deux mondes

Assiette de fromages avec noix et beurre
(3 morceaux)

Sablé de fraises et amandes
et sa boule de glace fraise Senga
Soupe de fruits piña colada, brunoise d'ananas
et mouillettes de churros fourrées au chocolat
Tartelette Tatin surmontée d'une boule
de glace spéculos

SUPPLÉMENT PAR PERSONNE :

- Boisson : Kir
- Fromages

HORAIRES DE SERVICES :

Le midi de 12h00 à 14h00 et le soir de 19h00 à 21h30.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Voir CGV.



3 jours / 2 nuits

LE RÉVEILLON

AU CŒUR DES
CHÂTEAUX DE LA LOIRE

VOTRE PROGRAMME :

■ Jour 1 - 30 Décembre

- Arrivée à l'Ambacia et Welcome drink
- Déjeuner au sein de notre restaurant «La Belle Etoile»
- Départ et Visite des Caves et dégustation «Vignoble Alain Robert». *Catherine et Cyril, frère et sœur, sont collaborateurs depuis peu ! Catherine a rejoint Cyril en 2013 pour poursuivre l'histoire de la famille, derrière leurs parents qui ont consacré leur vie au métier de vigneron. Leur engagement : vous faire partager un délicieux moment, tout en découverte, au cœur de la vallée de la Brenne dans le paisible village de Chançay. Vous aurez tout le loisir de déguster un Vouvray aux multiples facettes (pétillant ou tranquille) et de visiter les caves creusées dans le tuffeau.*
- Retour à l'hôtel et dîner au sein de notre restaurant «La Belle Etoile»

■ Jour 2 - 31 Décembre

- Petit déjeuner buffet
- Départ pour Amboise et visite du château Royal d'Amboise avec Histopad. *Le château d'Amboise surplombe la Loire à Amboise dans le département d'Indre-et-Loire. Il fait partie des châteaux de la Loire. Avant d'être rattaché à la couronne en 1434, le château appartenait, depuis plus de quatre siècles, à la puissante famille d'Amboise. Pendant la Renaissance, il sert de résidence à plusieurs rois de France. Il a été partiellement détruit après la Révolution : du projet de Charles VIII subsistent toutefois le logis royal, la chapelle Saint-Hubert où reposent les restes présumés de Léonard de Vinci, les terrasses et les tours cavalières qui donnent au monument cette silhouette si singulière. Le château d'Amboise fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques par la liste de 1840.*
- Retour à l'hôtel et déjeuner au sein de notre restaurant «La Belle Etoile»
- Départ et Visite du Château de Villandry et ses Jardins. *Les extérieurs et les jardins sculptés à la française font toute la renommée de Villandry. Chacun de ces six jardins se présente comme un tableau de verdure encadré par des terrasses successives. Ils se distinguent tous par un thème et une architecture singulière. Le potager décoratif est certainement le plus saisissant vu de haut, ses 9 carrés forment un damier multicolore qui évoque l'art de la broderie. Le jardin d'ornement,*

organisé en deux salons, met en scène la musique avec ses buis en forme de harpe et chante les louanges de l'amour à travers différentes allégories végétales : cœur, papillons, éventails... Agencé autour d'une pièce d'eau en forme de miroir Louis XV, le Jardin d'eau invite à la méditation quand le Jardin du Soleil se prête, lui, à la rêverie. Des rires d'enfants s'échappent du labyrinthe de verdure mais ne perturbent pas le calme du Jardin des simples où l'on cultive des plantes aromatiques et médicinales. Chaque parterre raconte une histoire dans laquelle le visiteur se laisse emporter. Cette remarquable esthétique ne sacrifie rien à l'éthique puisque le domaine est entièrement dédié à la culture bio et raisonnée. La beauté et la vertu des jardins de Villandry évoquent les pensées de Joachim Carvallo "son inventeur" qui disait que l'esprit humain « s'attache à ennoblir les choses les plus simples de la vie ».

- Retour à l'hôtel et dîner de la Saint Sylvestre avec animation musicale.

■ Jour 3 - Le 1^{er} Janvier

- Petit déjeuner buffet
- Déjeuner dans notre restaurant «La Belle Etoile» et départ

Ce prix comprend : (base 50 pers)

- 2 nuits en pension complète et le déjeuner du 1^{er} Janvier.
- L'hébergement en chambre double ou twin
- Les petits déjeuners en buffet
- Les 3 visites indiquées audio-guidées
- La redevance SACEM
- Les animations

Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- En option : Le supplément boisson
- Les dépenses personnelles



NAVIGUER EN TOURAINES

VOTRE PROGRAMME :

■ Jour 1

- Arrivée à l'Ambacia et Welcome drink
- Dîner au sein de notre restaurant La Belle Etoile

■ Jour 2

- Petit déjeuner buffet
- Départ pour Amboise et visite du Château. *Le château Royal d'Amboise est une ancienne forteresse médiévale située sur un promontoire rocheux qui domine la Loire et la ville. Si le logis, la tour des Minimes ou encore la chapelle Saint Hubert ont traversé les siècles, beaucoup d'autres corps de bâtiments ont été détruits après la révolution. Mais peut-être était-ce une chance : la requalification paysagère de l'enceinte a donné lieu à un univers végétal élégant, classé « Parc et Jardin Remarquable ».*
- Visites des caves et dégustation au caveau des vignerons
- Déjeuner à Amboise
- Retour sur Rochecorbon et ballade sur la Loire. *Un patrimoine troglodytique exceptionnel sculpté dans la magnifique falaise calcaire de Rochecorbon, la Loire, sa faune et sa flore, le tout rendu vivant grâce au capitaine et à son commentaire en direct. Voici les points forts de cette balade à bord du Saint-Martin-de-Tours.*
- Retour à l'hôtel pour le dîner

■ Jour 3

- Petit déjeuner buffet
- Départ pour Montbazou et visite de la forteresse. *La Forteresse de Montbazou, fief du terrible comte d'Anjou, Foulque III Nerra, domine la vallée de l'Indre et la ville de Montbazou, du haut de son éperon rocheux. Au cœur des châteaux de la Loire, elle représente l'une de nos plus anciennes constructions militaires. Abrisant le plus vieux donjon de France encore debout, son histoire s'étend de la fin du X^e siècle jusqu'au XV^e.*
- Départ pour Candé et déjeuner au restaurant
- Visite du domaine de Candé. *Découverte d'un château à l'aménagement audacieux (équipements d'une modernité rarissime : salles de bains ultramodernes, 1000m² de chais équipés de pressoirs derniers cris, un central téléphonique Bell, une salle de culture physique dotées d'équipements dignes du Titanic...) et invite à la flânerie au cœur d'un parc de 230 hectares.*
- Temps libre puis retour à l'hôtel pour le dîner

■ Jour 4

- Petit déjeuner buffet
- Départ pour Langeais et visite du Château. *Il fait partie des plus anciens châteaux de la Loire, à la fois forteresse et résidence princière, recèle de multiples trésors : mobilier sculpté, riches tentures, objets d'art rappellent la vie des grands seigneurs. La reconstitution du mariage secret de Charles VIII et d'Anne de Bretagne qui marque le rattachement du duché à la couronne de France et les vestiges du plus ancien donjon en pierre situé au cœur du parc vous ramènent au temps du Moyen Âge*
- Paniers repas sur place et départ.

Ce prix comprend : (base 50 pers)

- 2 nuits en pension complète & la nuit en demi-pension, du dîner du 1^{er} soir aux paniers repas du dernier jour, hébergement inclus
- Les repas extérieurs lors des visites
- Les petits déjeuners buffets
- Les 6 visites indiquées

Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- Le supplément boisson
- Les dépenses personnelles





▶ Découvrez le circuit
sur Google Maps !

▶ 3 jours / 2 nuits

WEEK-END FESTIF

au cœur des châteaux de la Loire Décembre

VOTRE PROGRAMME :

■ Jour 1

- Visite des Caves et dégustation vignoble Alain Robert. *Catherine et Cyril son frère et soeur et depuis peu... collaborateurs ! Catherine a rejoint Cyril en 2013 pour poursuivre l'histoire de la famille, derrière leurs parents qui ont consacré leur vie au métier de vigneron. Leur engagement : vous faire partager un délicieux moment, tout en découverte, au cœur de la vallée de la Brenne dans le paisible village de Chançay. Vous aurez tout le loisir de déguster un Vouvray aux multiples facettes (pétillant ou tranquille) et de visiter les caves creusées dans le tuffeau.*
- Arrivée à l'Ambacia et Welcome drink
- Dîner au sein du restaurant de l'hôtel (avec animation musicale en option)

■ Jour 2

- Petit déjeuner buffet
- Visite guidée du château d'Amboise. *Le château d'Amboise se situe sur l'éperon terminal du plateau des Châtelliers, espace délimité par les vallées de la Loire et de l'Amasse. Le site est occupé depuis la Préhistoire. Une agglomération y est implantée à la fin de l'âge du Fer. Elle s'y développera jusque durant la période romaine.*
- Déjeuner au sein du restaurant l'Écluse. *Unique à Amboise, au cœur du Val de Loire et à deux pas du château royal et du Clos Lucé, profitez du plaisir de savourer une cuisine authentique les pieds dans l'herbe, à l'ombre des grands saules...*
- Visite du Clos Lucé. *Voyagez à travers 800 ans d'histoire au Château du Clos Lucé. Au Moyen Âge (1214-1471), le domaine appartient à la famille d'Amboise qui fait don de ses terres du Cloux aux religieuses cisterciennes de Moncé, abbaye fondée à Limeray, sous la protection des seigneurs d'Amboise*
- Retour à l'hôtel et dîner

■ Jour 3 - Dimanche

- Petit déjeuner buffet
- Visite du centre de création contemporain de Tours. *Créé en 1984 par son directeur actuel, Alain Julien-Laferrrière, il est l'un des premiers centres d'art contemporain conventionnés par le ministère de la Culture et de la Communication, et le seul en région Centre-Val de Loire. Dès 1977, l'art contemporain s'invite à Tours à travers la manifestation « Tours/Multiple », lancée par l'association Tours/Art/Vivant, à l'initiative de plusieurs responsables culturels de la ville dont Alain Julien-Laferrrière. En 1983, Tours/Multiple devient une Biennale Nationale d'Art Contemporain qui compte deux éditions.*
- Visite du marché de Noël. *Depuis la 1^{ère} édition en 1998, cette manifestation rassemble environ 80 exposants dont 70 sous des chalets de la Ville, sans oublier le chalet du Père Noël. Le Marché de Noël se déroule boulevard Heurteloup et place de la gare. Clôture*
- Déjeuner au sein de notre restaurant
- Départ de l'hôtel et retour vers votre région

Ce prix comprend : (base 50 pers)

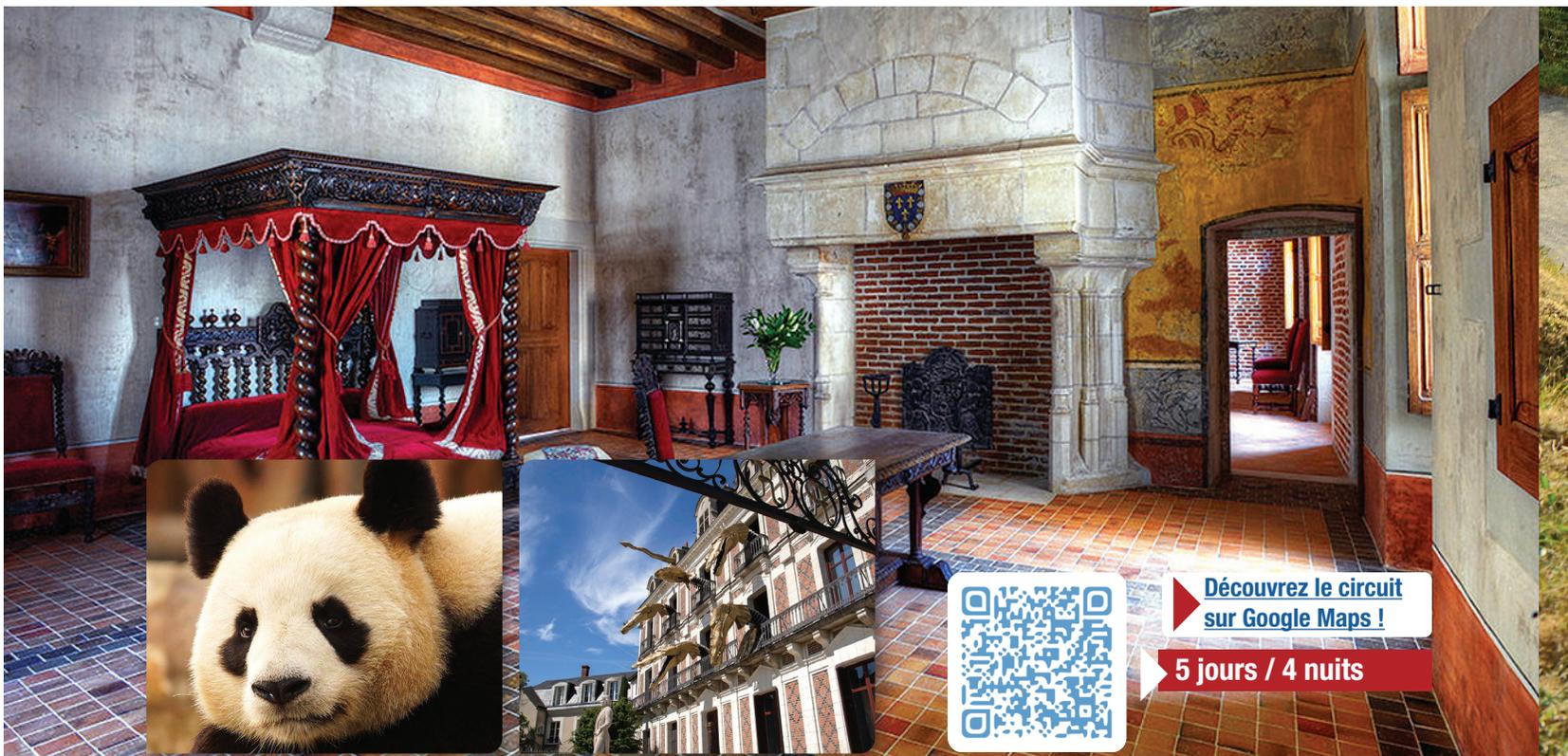
- Deux nuits en pension complète ainsi que le déjeuner du 3^{ème} jour
- Les quatre visites et dégustations mentionnées
- Le Welcome drink à l'arrivée à l'hôtel
- Les petits déjeuner sous forme de buffet

Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- Les dépenses personnelles
- Le supplément boisson
- Les animations musicales si souhaités



-  Châteaux
-  Caves
-  Zoo
-  Bateau Découverte
-  Découverte
-  Musée
-  Gastronomie
-  Safari Train
-  Aquarium
-  Jardins



CIRCUIT SCOLAIRE

VOTRE PROGRAMME :

■ Jour 1

- Arrivée à l'Ambacia et déjeuner au sein du restaurant de l'hôtel.
- Départ et visite de Chambord. *Par des propos adaptés au niveau scolaire des élèves, découverte de l'histoire et l'architecture du château au XVIe siècle ainsi que la fonction originelle du château de François I^{er} : une architecture à l'image du pouvoir royal au temps de la Renaissance.*
- Visite de la chocolaterie Max Vauché. *Histoire du chocolat : de la plantation à la dégustation. Découvrir l'univers, comprendre la fabrication, voyage au cœur du chocolat.*
- Retour à l'hôtel et dîner

■ Jour 2

- Petit déjeuner buffet & départ pour la visite du Clos Lucé. *Le Château du Clos Lucé constitue pour les jeunes un lieu d'éveil et de découverte qui permet de comprendre à travers une visite interactive et ludique le génie pluridisciplinaire de Léonard de Vinci et le phénomène civilisateur de la Renaissance.*
- Panier repas au sein du parc Leonardo Da Vinci.
- Visite des mini-châteaux. *Partez à la découverte des joyaux du patrimoine architectural et historique du Val de Loire. La visite d'est en ouest permet de descendre la Loire jusqu'à Angers en admirant la richesse de 41 reproductions à l'échelle 1/25e des Châteaux de la Loire, sans oublier leurs jardins.*
- Retour à l'hôtel et dîner

■ Jour 3

- Petit déjeuner buffet & départ pour la visite du Château Royal de Blois. *Classé monument historique depuis 1845, le château royal de Blois présente un magnifique panorama de l'art et de l'histoire des châteaux de la Loire.*
- Paniers repas sur place puis visite de la Maison de la Magie. *La Maison de la magie est l'aboutissement d'un long projet destiné à valoriser le patrimoine magique et scientifique légué par Robert-Houdin. Dès les années 1960, Paul Robert-Houdin, petit-fils du magicien, ouvre un musée privé à Blois.*
- Retour à l'hôtel et dîner

■ Jour 4

- Petit déjeuner buffet et départ pour Saint Aignan
- Journée visite du Zoo Parc de Beauval *avec paniers repas sur place. Le ZooParc de Beauval regroupe 10 000 animaux de 600 espèces différentes, dont les très rares pandas géants, uniques en France. A travers son association « Beauval Nature », le ZooParc participe activement à la préservation de la biodiversité, en soutenant plus de 40 programmes de conservation et de recherche dans le monde.*
- Retour à l'hôtel et dîner

■ Jour 5

- Petit déjeuner buffet & départ pour la visite du Château de Cheverny. *Un endroit unique pour faire plaisir aux petits et aux grands à la fois ! Le Domaine de Cheverny est une propriété seigneuriale qui appartient à la même famille depuis plus de six siècles. Cheverny a toujours été habité et chaque génération s'efforce, avec passion, de l'entretenir et aussi de l'embellir.*

Ce prix comprend : (base 50 pers)

- 4 nuits en pension complète (dont le restaurant extérieur et les paniers repas).
- Les repas extérieurs & paniers repas lors des visites
- L'hébergement en chambre double ou twin
- Les petits déjeuners
- Les 8 visites indiquées

Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- En option : le supplément boisson
- Les dépenses personnelles



LA MAGIE DE LA LOIRE À VÉLO

VOTRE PROGRAMME :

■ Jour 1

- Arrivée à l'Ambacia
- Welcome drink puis dîner au sein de notre établissement.

■ Jour 2 : 76 km AR (Environ 4h)

- Petit déjeuner buffet
- Départ à vélo en direction du **château d'Azay le Rideau**. *Le château d'Azay-le-Rideau est un des châteaux les plus célèbres du Val de Loire et est doté de décors historiques prestigieux retraçant quatre siècles d'histoire et de somptueuses collections d'objets, de tapisseries et de mobilier.*
- Pique-nique dans le parc du château.
- Visite guidée de la **Poire tapée** à Rivarennes. *Découverte de la spécialité de Rivarennes : la poire tapée. Son histoire et les différentes phases de sa fabrication.*
- Visite du **domaine viticole Nicolas Paget** à Montlouis. *Le Domaine est implanté sur les coteaux de l'Indre, face à la vallée de la Loire. 17 hectares de vignes participent à la création de cuvées spécifiques sur des terroirs bien typiques.*
- Retour à l'hôtel, dîner

■ Jour 3 : 57 km AR (Environ 3h)

- Petit déjeuner buffet
- Départ à vélo en direction du **château Gaillard** à Amboise. *Construit à Amboise par le jeune Roi Charles VIII en 1496, Château-Gaillard fut le lieu d'implantation des Premiers Jardins de la Renaissance en France et la demeure de Dom Pacello de Mercogliano.*
- Déjeuner à Amboise
- Visite de la **Pagode de Chanteloup**. *La Pagode de Chanteloup offre une vue panoramique à 44 m de hauteur et à 360° sur le Val de Loire, la forêt et le Château d'Amboise.*

- Visite des **caves producteurs de Montlouis**. *Retracer la vie des nectars, des différentes étapes de la vinification à l'élaboration de notre gamme de Montlouis. Le chenin blanc, unique cépage de nos vins de Montlouis vous étonnera par ses arômes lors de la dégustation.*
- Retour à l'hôtel, dîner

■ Jour 4 : 39 km AR (Environ 2h)

- Petit déjeuner buffet
- Départ à vélo en direction du **Château de Villandry** et de ses jardins. *Le château de Villandry dévoile des intérieurs du XVIII^e siècle et une collection de tableaux espagnols anciens et découverte des Six somptueux jardins vous attendent : le jardin potager, le jardin d'ornement, le jardin d'eau, le jardin des plantes médicinales, le labyrinthe et le jardin du soleil.*
- Panier repas aux grottes de Savonnières.
- Visite guidée des **grottes pétifiantes** de Savonnières. *Un univers fascinant fait d'un lac souterrain et de concrétions calcaires étranges et étincelantes. Un monde où l'eau ruisselante transforme les objets en pierre et sculpte des bas-reliefs.*
- Retour dans votre région

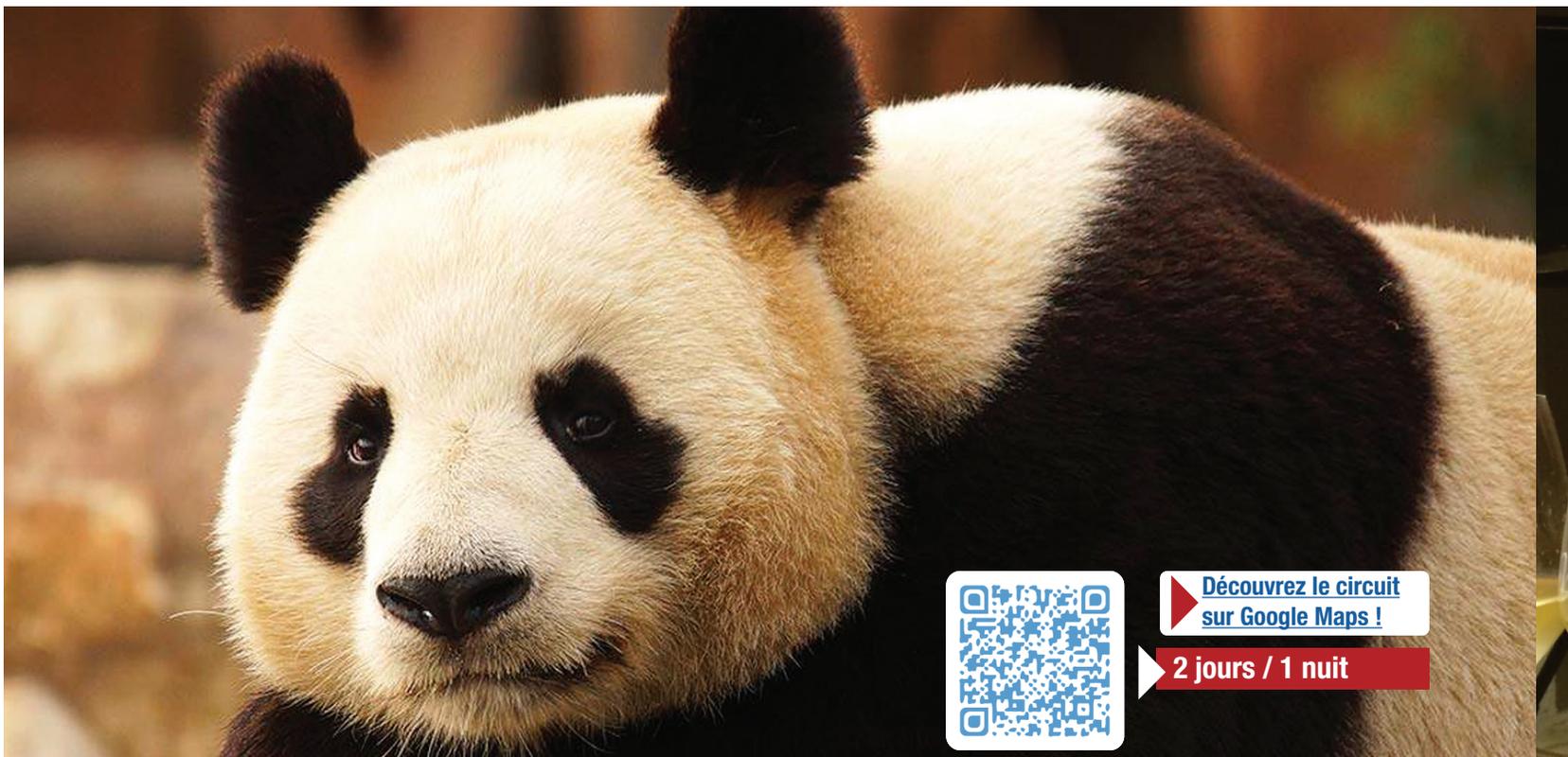
■ Ce prix comprend : (base 50 pers)

- 3 nuits en pension complète en demi-double dont les dîners sur une base de 3 plats (entrée, plat et dessert), dont 2 paniers repas, dont un déjeuner extérieur sur une base de 3 plats (entrée, plat et dessert).
- Les 2 paniers repas incluant 2 sandwiches, 1 boisson, 1 fruit et une petite bouteille d'eau et 1 dessert.
- L'hébergement en chambre double ou twin
- Les petits déjeuners buffets
- Les 8 visites indiquées

■ Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- En option > Supplément fromage
- > Le supplément boisson

- Les dépenses personnelles
- La location de vélos



▶ Découvrez le circuit
sur Google Maps !

▶ 2 jours / 1 nuit

Offre ZOO DE BEAUVAL

Au Pays des Pandas



VOTRE PROGRAMME :



■ Jour 1

- Arrivée à l'Ambacia et dîner dans notre restaurant.

■ Jour 2

- Petit déjeuner buffet à l'hôtel puis départ pour le zoo
- Visite matinale du Parc.
Le ZooParc de Beauval regroupe 10000 animaux de 600 espèces différentes, dont les très rares pandas géants, uniques en France. A travers son association « Beauval Nature », le ZooParc participe activement à la préservation de la biodiversité, en soutenant plus de 40 programmes de conservation et de recherche dans le monde.
- Déjeuner sur place avec coupon repas.
- Suite de la visite puis départ

Ce prix comprend : (base 50 pers)

- L'entrée du zoo
- Un coupon repas pour le zoo
- Le petit déjeuner type buffet
- Le dîner
- La chambre en ½ double / twin

Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- En option : le supplément boisson
- En option : le supplément fromage
- Les dépenses personnelles



CGV : Voir page 15



3 jours / 2 nuits

Week end GOURMAND

La Touraine Étonnante et Gourmande !

VOTRE PROGRAMME :

■ Jour 1 - Vendredi

- Arrivée à l'Ambacia
- Welcome drink
- Dîner au sein de notre restaurant La Belle Etoile

■ Jour 2 - Samedi

- Petit déjeuner buffet
- Visite des caves et dégustation de Vouvray au Domaine de Beauclair.
Situé sur l'Est de l'appellation Vouvray, sur la commune de Noizay, le domaine de Beauclair est entretenu par Christian et Freddy Blot. Ils vous feront découvrir leurs vins de Vouvray à travers différentes dégustations dans leur cave troglodytique.
- Déjeuner au restaurant à Vouvray
- Visite du musée d'Art Contemporain Olivier Debré.
En plein cœur de la région des châteaux de la Loire, le dernier-né des centres d'art dote la ville de Tours d'un lieu de création prestigieux au rayonnement international. Lieu de partage, de vie et de rencontres, le CCC OD offre au public la possibilité de faire une véritable expérience de l'art : c'est dans cet état d'esprit que la programmation de cette saison fait dialoguer l'œuvre d'Olivier Debré, figure majeure de la peinture du XX^e siècle.
- Retour à l'hôtel, dégustation de vins de Loire avec notre producteur
- Dîner au sein de notre établissement

■ Jour 3 - Dimanche

- Petit déjeuner buffet
- Promenade littéraire et dégustation dans les vignes.
A Chançay, au cœur du vignoble de l'AOC Vouvray, dans la Vallée de la Loire, vous serez invité à plonger, le temps d'une demi-journée, dans le quotidien d'un domaine viticole familial - une immersion dans le monde de la vigne et du vin, du métier de vigneron et de la dégustation œnologique.
- Panier repas à Valchantray sur les bords du Cher et départ (Sous réserves de bonnes conditions météorologiques.)

Ce prix comprend : (base 50 pers)

- 1 nuit en demi-pension et une nuit en pension complète, du dîner du premier jour aux paniers repas du troisième jour
- Les paniers repas
- L'hébergement en chambre double ou twin
- Les petits déjeuners buffets
- Les 4 visites et dégustations indiquées

Ce prix ne comprend pas : (base 50 pers)

- La taxe de séjour
- En option :*
- > L'achat optionnel de vins auprès de notre producteur
- > Supplément fromage
- > Le supplément boisson
- Les dépenses personnelles
- Sur demande soirée musicale



CGV : Voir page 15

Hôtel *The* ORIGINALS
CITY
AMBACIA★★★

Nos idées de journées de visites



JOUR 1

LA RENAISSANCE ET SES JARDINS

- **Château d'Azay Le Rideau**
à Azay Le Rideau
- **Château de Villandry** à Villandry



JOUR 2

**LA DÉCOUVERTE D'AMBOISE,
ET DE LA RICHESSE DE LA LOIRE**

- **Le Château d'Amboise** à Amboise
- **Le Clos Lucé** à Amboise
- **Ballade sur la Loire à bord du St Martin**
à Amboise



JOUR 3

A LA DÉCOUVERTE DE TOURS

- **Musée du compagnonnage,**
Hotel Gouin à Tours
- **Cathédrale Saint Gatien,**
Le jardin des Prébendes à Tours
- **Hotel de Beaune,**
Le musée des beaux-arts à Tours



JOUR 4

JARDINS, MAGIE...

- **Le château de Chaumont sur Loire**
à Chaumont sur Loire
- **Le Château Royal de Blois** à Blois
- **La maison de la Magie** à Blois



JOUR 5

LA VISITE DU CHINONNAIS

- **Musée animé du vin
et de la tonnellerie** à Chinon
- **Caves Peintées** à Chinon



JOUR 6

LE LOCHOIS

- **Le Donjon de Loches** à Loches
- **Le Musée du Caravage** à Loches
- **Le Château de Montresor** à Montresor
- **Le Château de Montpoupon**
à Céré La Ronde

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES GROUPES

1. Définition du groupe

Les tarifs et conditions générales de ventes groupes sont consentis à partir de 20 adultes payants au minimum qui réservent simultanément un séjour de même durée, comprenant des prestations identiques et faisant l'objet d'une même facture. Si l'effectif réel est inférieur à 20 personnes l'hôtel se réserve le droit de facturer chaque prestation : hébergement, repas, petit déjeuner, boissons (etc.) individuellement et de modifier les présentes conditions de ventes pour appliquer les conditions de ventes individuelles ainsi que le tarif individuel.

2. La réservation

> Garantie de Prix :

Les tarifs indiqués sont susceptibles de modification sans préavis. Les tarifs confirmés sur le devis de l'hôtel sont fermes pour 30 jours à partir de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés.

> Date d'option : Une date d'option de réservation est enregistrée dès la validation du devis. Cette date est définie avec le client.

> Confirmation de Réservation : Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par l'hôtel, signé avec l'apposition « Bon pour Accord » et 30% du montant prévisionnel du devis seront demandés à titre d'acompte, et donc non remboursable.

> Transmission des listes de participants à l'hôtel. L'agence s'engage à adresser à l'hôtel la liste des participants au séjour, au plus tard à J-30 avant le début du séjour. Sans réception de cette liste, l'hôtel ne sera pas en mesure de garantir la répartition des chambres initialement souhaitées par l'agence ainsi que les excursions. Cette liste servira de base de facturation est en cas de modification du nombre de participants, entraînant des frais d'annulation selon les termes de l'article « annulation partielle ou totale » des présentes conditions.

> Modification de la réservation. L'hôtel accepte les modifications dans la limite des disponibilités. Une modification du séjour ne pourra se faire que par écrit sur la base d'un courrier ou d'un mail et dans le cadre d'un accord expresse de l'hôtel. On entend par modification de séjour tout changement intervenu après la signature du devis portant sur :

- les dates de séjour,
- la durée du séjour.
- les prestations annexes

Pour toute demande de modification formulée auprès de l'hôtel, après signature du la pro forma, si le montant de la réservation après modification s'avère être inférieur au montant de la réservation initiale, l'hôtel facture des frais conformément à l'article « ANNULATION PARTIELLE OU TOTALE » ci-après.

> Annulation

• Annulation partielle ou totale du fait de l'agence

On entend par annulation totale la renonciation à un séjour intervenue après la signature du devis sans réservation simultanée pour un nouveau séjour ou au non-paiement des arrhes et du paiement des acomptes contractuels.

On entend par annulation partielle toute modification intervenue après la signature du devis, portant sur :

- la diminution du nombre de participants,
- la diminution de la durée du séjour,
- la suppression de certaines prestations.

Les clauses ci-dessous s'appliquent :

- A moins de 60 jours, les conditions d'annulation s'appliquent.
- Le manque de disponibilité suite à une modification du nombre de chambres prévu dans le devis et du fait de l'agence, n'est pas une raison valable pour l'annulation du séjour.

L'annulation doit impérativement être confirmée par l'envoi d'un courrier ou d'un mail. La date d'annulation retenue sera celle de la première présentation du courrier ou du mail.

Toute annulation totale ou partielle entraîne les frais suivants :

- De 30 jours à 14 jours : 85% du montant de la réservation annulée
- De 14 jours à 0 jours : 100% du montant de la réservation annulée.

Le calcul des frais d'annulation s'effectue sur le montant total du séjour incluant toutes prestations hors taxe de séjour.

• Absence du droit de rétractation

Il est rappelé au client, conformément aux articles L221-28 et L221-5 du Code de la consommation, qu'il ne dispose pas du droit de rétractation. Dès lors, toutes les ventes de séjour sont soumises aux conditions d'annulation et de modification fixées selon l'article ANNULATION PARTIELLE OU TOTALE.

• Annulation du fait l'hôtel

L'hôtel peut être amené à modifier ou annuler un séjour ou une activité en cas de participation insuffisante ou d'événements indépendants de sa volonté. En fonction de la disponibilité des intervenants, des impératifs de fermeture (musées, etc. ...), la chronologie des visites, des itinéraires et des activités, peut subir quelques modifications sans que les participants puissent prétendre à une indemnisation. Pour les causes citées ci-dessus ou si le nombre de participants sur un séjour n'est pas atteint et entraîne l'impossibilité de sa réalisation, celui-ci sera annulé et une

solution de remplacement sera proposée dans les limites des places disponibles.

3. Les tarifs :

> De la brochure

Les tarifs présentés en brochure sont indiqués toute taxe comprise (TTC) et comprennent la taxe sur la valeur ajoutée ou TVA. La TVA est susceptible de modification dans les conditions précisées ci-dessous.

Les tarifs présentés en brochure ne comprennent pas la taxe de séjour.

Les tarifs des excursions et des séjours incluant des excursions sont applicables pour des groupes au minimum de 20 participants. Ces tarifs sont révisables en fonction du nombre effectif de participants, conformément aux accords de l'hôtel avec des prestataires extérieurs. Les tarifs indiqués sur le devis de réservation sont calculés sur la base du nombre de participants inscrits par l'agence. Si le nombre de participants diminue, ces tarifs seront révisables à la hausse.

> La caution pour les étudiants

La demande de caution ne s'applique qu'aux groupes d'étudiants. Toutefois, en cas de dommages constatés, l'hôtel se réserve le droit de demander réparation à l'agence.

> La taxe de séjour

Le montant de la taxe de séjour peut être révisé annuellement et sans préavis par chaque commune. Dans ce cas, l'hôtel se verrait contraint de facturer l'écart de prix engendré par l'augmentation de cette taxe.

> Les gratuités :

Les gratuités accordées pour les séjours groupes sont :

- 1 gratuité en ½ double pour 20 adultes payants soit le 21^{ème} gratuit
- 2 gratuités en ½ double pour 40 adultes payants soit le 21^{ème} et le 42^{ème} gratuits.

Ces gratuités s'appliquent aux prestations suivantes :

- l'hébergement,
- le forfait B&B
- la restauration en le cadre de la demi-pension, ou pension complète
- les paniers repas

Ces gratuités ne sont pas applicables à la taxe de séjour perceptible par la commune du lieu de séjour, aux prestations annexes telles que les consommations personnelles sur place, les excursions, visites, dégustation...etc. qui ne dépendent pas de nous.

4. La facturation et les modalités de règlement

> Les modalités de règlement :

On entend par réception d'acompte la réception par l'hôtel, d'un chèque dûment complété et signé ou d'un virement qui sera effectué sur le compte bancaire de l'hôtel.

La personne qui réserve pour les autres est responsable solidairement du paiement de tout le prix du séjour.

L'agence s'engage formellement à verser à l'hôtel le solde de la réservation, et ceci 30 jours au moins avant le début du séjour.

> Les extras :

Tous les extras (téléphone, minibar...) doivent être réglés sur place par chacun des participants avant leur départ. A défaut de règlement de ces prestations par les participants, ces sommes seront directement facturées au client qui est solidairement responsable de leur paiement.

5. Dégagement du fait de l'hôtel

Dans le cadre d'un dégagement total ou partiel dépendant de la volonté l'hôtel, l'accueil du groupe se fera dans un établissement de catégorie au moins équivalente sans supplément de prix, et à proximité de l'hôtel initialement réservé dans la mesure du possible. Les frais inhérents au transfert resteront à la charge de l'hôtel sans que l'agence ne puisse se prévaloir du paiement d'une indemnité complémentaire.

6. Réclamations, règlement des litiges et loi applicables

Les réclamations qui surviennent durant l'exécution du séjour doivent être signalées au plus vite au responsable de l'hôtel afin qu'une solution puisse être recherchée au plus tôt.

Les réclamations qu'il est impossible de traiter sur place ou qui n'ont pas été résolues de manière satisfaisante, doivent être adressées par courrier recommandé avec accusé de réception à l'hôtel dans un délai maximum de 8 jours après le départ des clients. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être satisfaite.

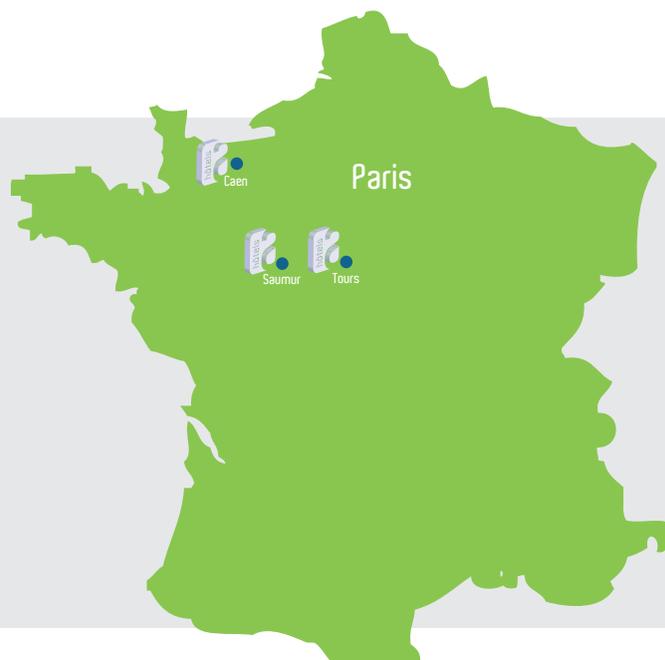
En cas d'action en justice, le droit français est applicable et le tribunal compétant sera celui dont dépend l'hôtel.

7. Assurances

L'hôtel sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).

Le parking de l'hôtel n'est pas surveillé, et n'est donc pas responsable en cas de vol, casse...

Découvrez les autres Hôtels Arcantel



Campanile
HOTEL RESTAURANT
SAUMUR

Carré de Bournan
49400 BAGNEUX-SAUMUR
Tél. : 02 41 40 46 46
campanile@arcantel.fr



OTELINN
CAEN

9, rue Karl Probst
14000 CAEN
Tél. : 02 31 44 34 20
otelinn@arcantel.fr



Hôtel *The* ORIGINALS
CITY
AMBACIA ★★★
(ex Inter-Hôtel)

Restaurant **La Belle Étoile**

22, rue de la Tuilerie, "Les Granges Galand"
37550 SAINT-AVERTIN • FRANCE
Tél. : 02 37 27 71 71
ambacia@arcantel.fr

SARL - SUNIJOTEL Capital de 767 970 € - SIRET 339 727 943 00047

www.hotel-ambacia-tours.fr