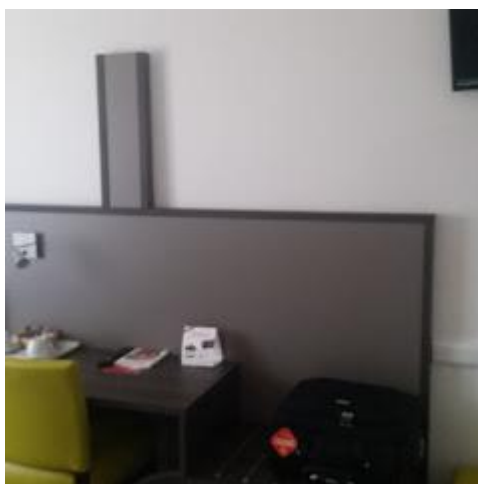




LE CHEVAL ROUGE

HOTEL*** RESTAURANT



VOTRE EVENEMENT PROFESSIONNEL
SUR MESURE

LA LOCALISATION



A 15 km de Tours

Le Château de Villandry est un ensemble
entremêlant intimement architecture et jardin.
Le domaine fait désormais partie du patrimoine
Mondiale de l'UNESCO

L'HOTEL

- 31 chambres
- 2 salles de 84 m² et 64 m²
avec équipements professionnels
- Wifi
- Parking



LE RESTAURANT

Restaurant proposant une
cuisine traditionnelle et des produits
du terroir en fonction des saisons



NOS FORFAITS CLASSIQUES

JOURNEE D'ETUDE

Salle à la lumière du jour

Equipé d'un vidéoprojecteur
d'un paperboard, papier et crayon

Pause du matin

Café, thé, jus de fruits, pâtisserie

Déjeuner 3 plats avec boissons

Entrée, plat, dessert

Vin, eau et café

Pause après-midi

Café, thé, jus de fruits, pâtisserie

Wifi

SEMINAIRE RESIDENTIEL

Salle a la lumière du jour

Equipé d'un vidéoprojecteur
d'un paperboard, papier et crayon

Pause du matin

Café, thé, jus de fruits, pâtisserie

Déjeuner 3 plats avec boissons

Entrée, plat, dessert

Vin, eau et café

Pause après-midi

Café, thé, jus de fruits, pâtisserie

Diner

3 plats avec boissons

Entrée, plat, dessert

Vin, eau, café

Wifi

Hébergement single ou double

SUPERFICIES & CAPACITES

2 SALLES AU SEIN DE L'ETABLISSEMENT

SALLE	SURFACE	CLASSE	U	PAVE	THEATRE	COCKTAIL	BANQUET
CHATEAU	84 M2	40 PERS	30 PERS	30 PERS	50 PERS	70 PERS	60 PERS
CRYSTALE	64M2	30 PERS	15 PERS	15 PERS	30 PERS	40 PERS	25 PERS

NOS PRESTATIONS

<u>CAFE D'ACCEUIL</u> : Café, thé et jus de fruits	6.00 €/pers
<u>CAFE CLASSIQUE</u> : Café, thé, jus de fruits & viennoiserie	8.00€/pers
<u>APERITIF CLASSIQUE</u> : Kir sauvignon, sodas, jus de fruits, & amuses bouches	10.00€/pers
<u>APERITIF PLAISIR</u> : Champagne ; soda, jus de fruits & amuses bouches	15.00€/pers

SEMINAIRE RESIDENTIEL (la salle + pause à 10h + déjeuner 3 plats + ¼ de vin + café + pause à 16h + diner 3 plats + 1/4 de vin + café + nuitée)	150€ (SINGLE) 210€ (DOUBLE)
SEMINAIRE SEMI RESIDENTIEL (la salle + café d'accueil + déjeuner 3 plats + ¼ de vin + café + pause à 16h + Nuitée)	130€ (SINGLE) 180€ (DOUBLE)
JOURNEE D'ETUDE Café d'accueil + pause à 10h + déjeuner 3 plats + 1/4 de vin + café + pause à 16h	50€/PERS
LOCATION SALLE ½ JOURNEE	200€
LOCATION SALLE LA JOURNEE	350€

MENU AZAY 25€

Tatin de légumes sur lit de salade

Ou Salade Ridelloise de gésiers de canard confits

Ou Œuf façon mimosa et sa crème de thon

* * *

Ou Dos de cabillaud au pistou

Ou Confit de canard et gratin de PDT

Ou Joue de porc à la motarde à l'ancienne

* * *

Dacquoise aux fruits rouges

Ou Tarte aux pommes paysanne servie tiède

Ou panna cotta framboise/spéculos

MENU VILLANDRY 28€

Médailon de tartare de St Jacques sur lit de crème verte

Ou La Rabelaisienne (rillons, lardons, oignons)

Ou Aumônière de saumon et chèvre frais

Ou Tartare de betterave et son œuf poché

* * *

Dorade royale à la crème de persil

Ou Pièce d'agneau au thym, laurier et ail

Ou Mignon de porc à la moutarde

Ou Saumon rôti sauce oseille

* * *

Supplément fromage 4€/pers

* * *

Tarte Tatin et sa glace vanille

Ou framboisier

Ou Croquant au chocolat et sa crème anglaise

MENU PRESTIGE 36€

Ou Profiterole d'escargot à la persillade et fondue de poireau

Ou Tulipe d'avocat, crevette et noix de pétoncles

Ou Râble de lapin farci aux fruits et son jus de romarin

* * *

Dos de Sandre sauce agrume

Ou Magret de canard sauce au miel et au thym

Ou Médaillon de veau sauce champignon

Ou Filet de bœuf sauce échalotes

* * *

Salade mêlée & ses fromages régionaux

* * *

Entremet Poire Caramel

Ou Joconde Nougat -Mandarine

CARTE DES VINS

Cocktail maison	6.50€
Kir tranquille	4.00€
Kir pétillant	5.00€
Epine noir de Touraine, Martini, porto ...	4.50€
Boissons sans alcool	4.00€
Chinon rouge ou rose 75cl	23.00€
St Nicolas de Bourgueil rouge 75cl	23.00€
Vouvray sec 75cl	23.00€
Touraine Noble Joué rose 75cl	23.00€
Sancerre blanc 75cl	28.00€
Chinon rouge Tradition	28.00€
Chinon	

NOS PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES SUR DEMANDE

DEGUSTATION DE VIN DE CHINON

1982



**DOMAINE DE
LA COMMANDERIE**
VAL DE LOIRE

Dégustation tous les jours (sauf
dimanche et jours fériés)
9h - 12h et 14h30 - 18h

PHILIPPE
CLOTHILDE
HONORINE
PAIN



du Pain, du vin, du Chinon!
www.domaine-de-la-commanderie.fr



DEGUSTATION DE FROMAGES DE CHEVRES



BALLADE SUR LA LOIRE A VELO



AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR PROCHAINEMENT

Pour nous contacter

+33 2 47 50 02 07

contact@lecheval-rouge.com



The **ORIGINALS**
HUMAN HOTELS & RESORTS

9 rue principale

37510 Villandry

www.lecheval-rouge.com