



CHÂTEAU DES  
**SEPT TOURS**  
GOLF HOTEL RESTAURANT

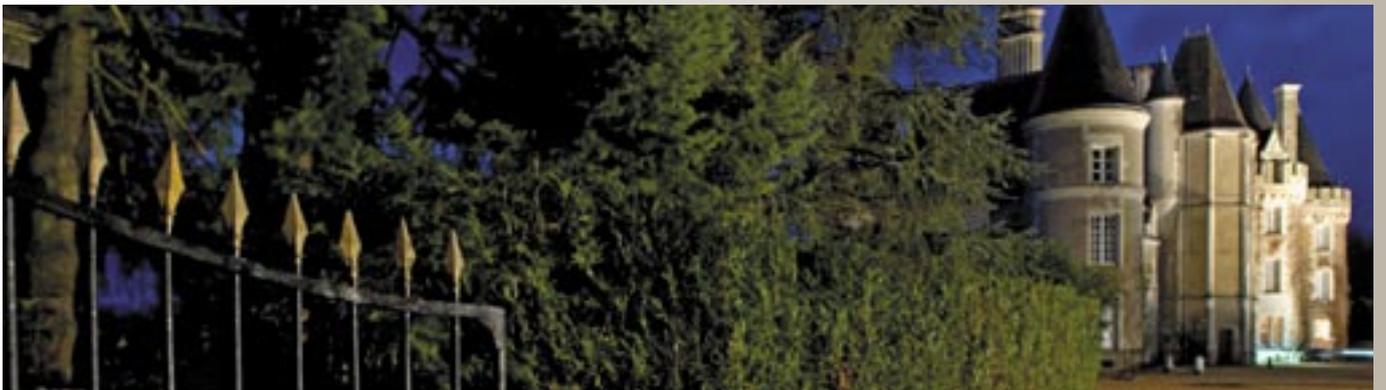
★ ★ ★ ★

Se réunir au Château des Sept Tours...

« Connaissez-vous cette partie de la France que l'on appelle son jardin?  
Connaissez-vous ce pays où l'on respire un air pur dans des plaines verdoyantes arrosées par un grand  
fleuve? »

(Alfred de Vigny)

- 1 ▶ PRESENTATION & ACCES
- 2 ▶ ACTIVITES & ANIMATIONS
- 3 ▶ TARIFS
- 4 ▶ TARIFS PRESTATIONS «+»
- 5 ▶ BUSINESS PACKS
- 6 ▶ CAPACITE DES SALONS
- 7 ▶ SALONS DE L'ORANGERIE & DU PAVILLON DE CHASSE
- 8 ▶ SALONS DU CHATEAU
- 9 ▶ CHAMBRES
- 10 ▶ RESTAURATIONS
- 11 ▶ PAUSES & PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES
- 12 ▶ APERITIFS
- 13 ▶ MENU AFFAIRES
- 14 ▶ MENU DE GALA
- 15 ▶ CONDITIONS GENERALES DE VENTE
- 16 ▶ CONTACT

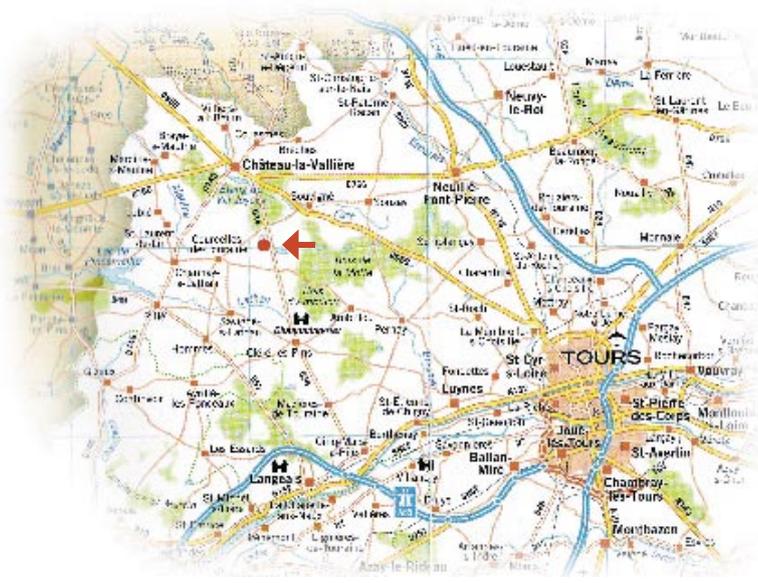


AU CŒUR de la Touraine, entouré d'un parc majestueux de 78 ha, cet authentique château du XV<sup>e</sup> siècle, rénové dans le respect des traditions, vous invite à associer travail, détente, loisirs et gastronomie, dans un cadre convivial et luxueux.

## Vallée de la Loire. Vallée des Rois

GRAND itinéraire utilisé depuis des siècles, la vallée formée par le plus grand fleuve français a été fréquentée par les rois de France qui, avec les Capétiens, fixèrent leur dynastie naissante à Orléans avant de choisir Paris pour capitale.

La vallée des Rois est le seul site au monde à réunir un si grand nombre de hauts-lieux.



- ▶ **Villes proches :** Tours (35 km)  
Le Mans (70 km) / Angers (70 km)
- ▶ **Gare :** TGV Paris-St Pierre des Corps (57 min)
- ▶ **Aéroport :** Tours Val de Loire (35 km)
- ▶ **Hélicoptère :** Sur place
- ▶ **Route :**  
Paris :  
A10, puis A28, direction Le Mans,  
et sortie n°27 Neuillé-Pt-Pierre  
  
Bordeaux :  
A 10, puis A85 direction Angers sortie  
n°7, direction Cinq Mars la Pile  
puis Château la Vallière
- ▶ **GPS :** lat : 47.485 / long : 0.36



## SUR PLACE

- ▶ **Golf 18 trous, par 72**  
*Cours et initiation au golf dispensés par notre professeur diplômé.*
- ▶ **Animation & Dégustation Oenologique**  
*Différents formules possibles*
- ▶ **Tir à l'arc**  
*Initiation dispensée par un moniteur diplômé.*
- ▶ **Cours de cuisine**  
*Atelier dans nos cuisines, avec notre Chef*
- ▶ **Vol en Montgolfière / Hélicoptère**
- ▶ **Rallye à Vélo autour du Château**
- ▶ **Jeu de piste pédestre**
- ▶ **Grimpe d'Arbres (Accrobranche)**
- ▶ **Chasse aux Trésors**
- ▶ **Séance de Relaxation / Massages**
- ▶ **Jacuzzi Extérieur**
- ▶ **Piscine Extérieure Chauffée**

## A PROXIMITE

- ▶ *Visite des Châteaux de la Loire (Villandry, Azay le Rideau,...)*
- ▶ *Visite de Domaines Viticoles*
- ▶ *Quad / Karting / Buggy/ Moto / Paint Ball*
- ▶ *Challenge Vélo-Canoë*
- ▶ *La Loire en Canoë et/ou à Vélo*

## ANIMATIONS EN SOIREE

- ▶ Murder Party
- ▶ Soirée Casino Classique  
*(Table de Roulette, de Boule, Black-Jack, ...)*
- ▶ Soirée Casino du Vin  
*(Table des Dégustations, des Arômes, des Cépages, des Couleurs...)*
- ▶ Table de Triche avec Magicien « Close Up »
- ▶ Karaoké Géant
- ▶ Caricaturiste
- ▶ Soirée en Costume d'Epoque  
*(Renaissance, Médiévale, ...)*
- ▶ Quizz Show / Challenge des 5 Sens
- ▶ Soirée Dansante avec DJ



## Journée d'Etude

61 €

Incluant :

- ▶ Location d'une salle de réunion entièrement équipée
- ▶ 2 pauses Classiques
- ▶ Déjeuner Menu Affaire (3 plats - boisson comprise)

## Semi Résidentiel

214 € \*

Incluant :

- ▶ La Chambre simple et le petit déjeuner Américain froid (buffet)
- ▶ Location d'une salle de réunion entièrement équipée
- ▶ 2 pauses Classiques
- ▶ Déjeuner ou Dîner Menu Affaire (3 plats - boisson comprise)

## Résidentiel

239 € \*

Incluant :

- ▶ La Chambre simple et le petit déjeuner Américain froid (buffet)
- ▶ Location d'une salle de réunion entièrement équipée
- ▶ 2 pauses Classiques
- ▶ Déjeuner Menu Affaire (3 plats - boisson comprise)
- ▶ Dîner Menu Affaire (3 plats - boisson comprise)

**Toutes nos salles sont équipées de :**

**vidéoprojecteur, Wifi, climatisation, paperboard, rétroprojecteur, eaux minérales...**

*Prix TTC par personne, service compris.*

*\* Taxe de séjour en supplément (1€ par personne et par nuit)*



### Petit déjeuner d’Affaire

24 €

- ▶ En salon privé.
- ▶ Thé, café, chocolat chaud, lait, jus de fruits, pain, beurre, confiture, marbrés, fruits frais, viennoiseries...
- ▶ Servi jusqu’à 11h00

### Journée d’Etude V.I.P.

109 €

(max. 8 personnes)

- ▶ Mise à disposition de la bibliothèque à la journée entièrement équipée (Vidéoprojecteur, paperboard, eaux minérales...)
- ▶ Accueil café (café, thé, lait, jus de fruit et mini viennoiseries) servi au salon du Château
- ▶ Pause permanente avec mise à disposition d’une machine Nespresso, thé, café, jus de fruit, pâtisserie et petits fours salés
- ▶ Apéritif : 1 coupe de Vouvray ou un jus de fruit avec canapés
- ▶ Déjeuner en bibliothèque : service à l’assiette - menu affaires 3 plats incluant les eaux, vins (VDQS) et le café
- ▶ Digestif servi en bibliothèque ou salon bar (à choisir parmi un panel de 6 alcools)
- ▶ Pause café l’après-midi (thé, café, jus de fruits et douceurs sucrées & fruitées)
- ▶ Une personne à votre service toute la journée...

*Prix TTC par personne, service compris*



## SOIREE ETAPE

120 € \*

- ▶ 1 nuit en chambre simple
- ▶ Le petit déjeuner
- ▶ Un plateau repas servi en chambre (assiette anglaise, dessert, eau minérale et 1/4 de vin)

## SOIREE ETAPE V.I.P.

350 € \*

- ▶ Le transfert A/R en voiture de prestige depuis votre société (rayon de 50 km autour du Château), les gares ou aéroport de Tours
- ▶ 1 nuit en chambre simple
- ▶ Le petit déjeuner
- ▶ Un dîner au restaurant gastronomique le NOTABOO, Menu Inspiration (hors boisson)

*Prix TTC par personne, service compris.*

*\* Taxe de séjour en supplément (1€ par personne et par nuit)*

## PASS GOLF ENTREPRISE

3200 € H.T

- ▶ Accès illimité au parcours 18 trous au porteur de cette carte + 1 invité. (réservation des départs obligatoires)
- ▶ Réduction de 50 % sur la location des voiturettes
- ▶ 3h d'initiation (3 groupes de 6 personnes maximum pendant 1h, sur rendez-vous uniquement)





	VAUJOURS A	VOUJOURS B	VAUJOURS A + VOUJOURS B	VALLIERE A	VALLIERE B	VALLIERE A + VALLIERE B	BIBLIOTHEQUE	PAVILLON
ESPACE	5,37 x 5,39 m	5,68 x 5,24 m	5,37 x 12,16 m	9,49 x 5,17 m	9,49 x 5,17 m	9,49 x 10,34 m	Tour Ronde	10,5 x 9,5 m
SURFACE	29 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	65 m <sup>2</sup>	49 m <sup>2</sup>	49 m <sup>2</sup>	98 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
Lumière du Jour	x	x	x	x	x	x	x	x
U	12	15	30	20	15	35	x	45
THEATRE	20	20	40	30	25	75	x	120
ECOLE	12	15	35	25	20	50	x	45
PAVE	15	18	35	25	20	50	x	45
TABLE RONDE 10 pers.	1	2	3	2	2	6	1	7
TABLE OVALE 6/8 pers.	1	2	4	2	2	6	1	7
TABLE OVALE 12 pers.	x	1	1	1	1	2	x	6



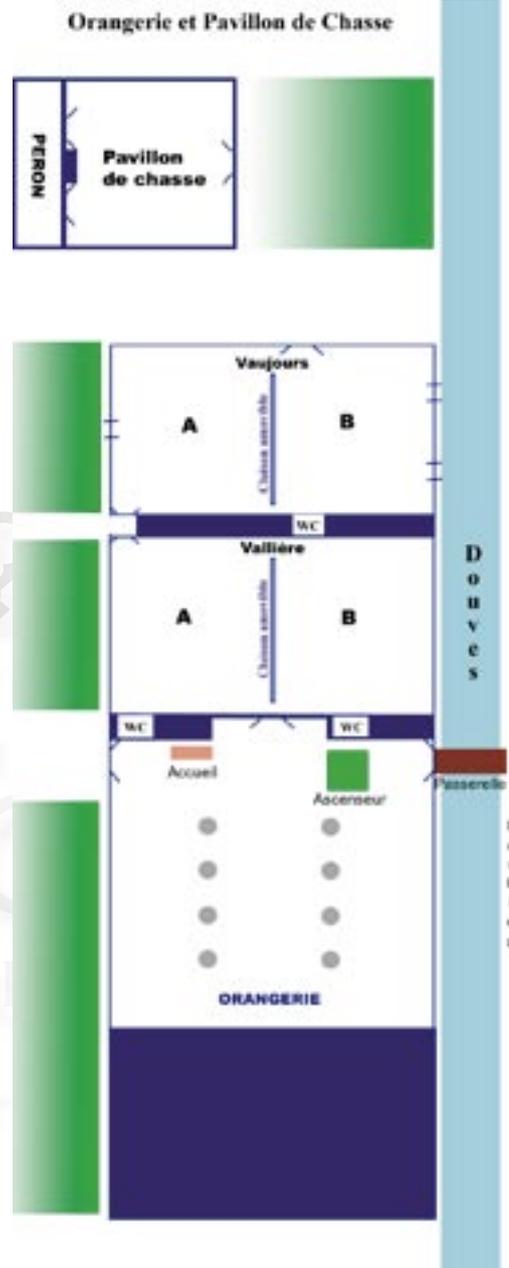
Salon Vallière

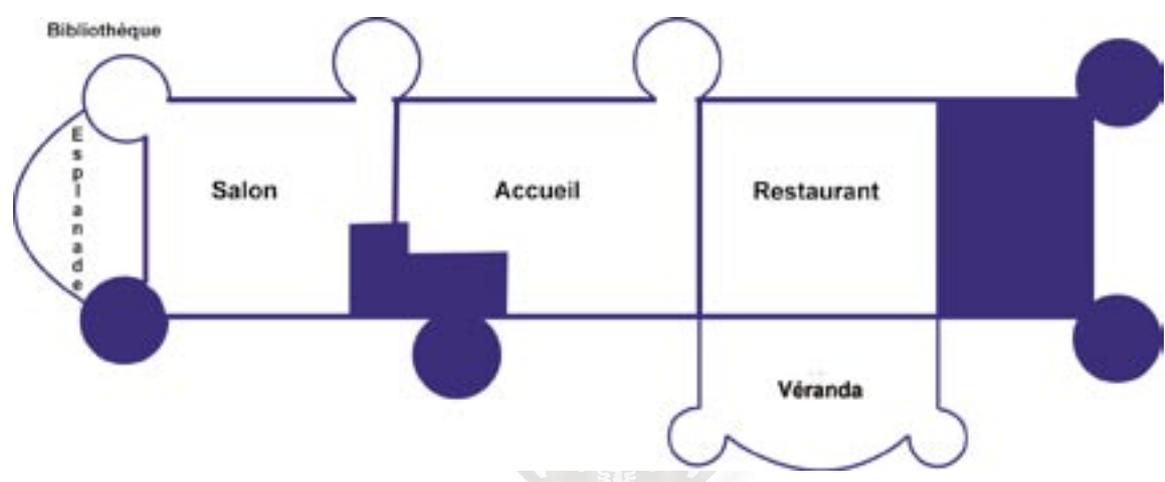


Salon Vaujours (avec lumière du jour)



Pavillon de Chasse (avec lumière du jour)

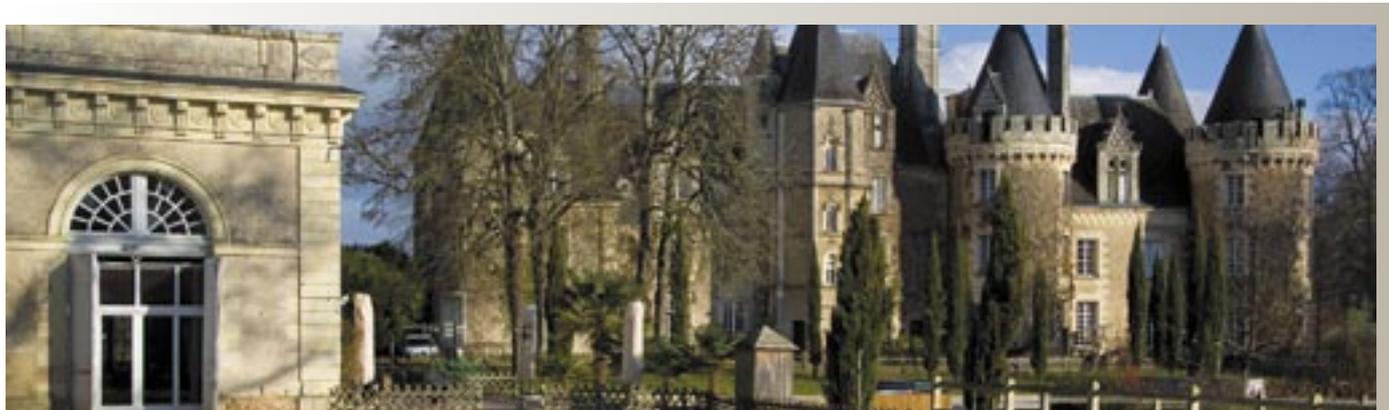




Salon - Bar



Bibliothèque





CHAMBRES et suites réparties sur deux bâtiments ,  
Le Château et L'Orangerie.

Un décor raffiné et un mobilier de style reflètent un  
ensemble d'excellence.



**L'Orangerie** : Bâtiment de style Napoléon III datant  
du Second Empire.

Chambres de grand confort adaptées à la clientèle  
d'affaires : accès Internet ADSL Wifi, ascenseur,  
climatisation, ligne directe, minibar, ...



**Le Château** : Chambres de caractère, décor  
rustique traditionnel français, hauts plafonds et vue  
imprenable sur le Golf ou la piscine.

Salle de bains (sèche-cheveux), télévision, coffre,  
minibar, téléphone direct et prise pour modem...





- ▶ **Salle de Réception de L'Orangerie**  
**Capacité :** 20 à 120 personnes  
**Type de restauration :** cuisine traditionnelle



- ▶ **La Brasserie**  
**Capacité :** 20 personnes maximum  
**Type de restauration :** cuisine traditionnelle



- ▶ **Le Restaurant Gastronomique LE NOTABOO**  
Voici quelques mots caractérisant la cuisine de notre Chef :  
« Amour », « Equilibre » et « Technique » sont les trois mots choisis par Akrame Benallal, le chef du restaurant gastronomique LE NOTABOO pour qualifier sa cuisine. Disciple de Ferran Adrià, un des tenants de la cuisine d'avant-garde, le jeune chef aussi ambitieux que rigoureux, joue des textures, couleurs et harmonies dans un répertoire « contemporain ». Netteté, sobriété et fluidité caractérisent ses créations. Ce cuisinier appartient à cette nouvelle génération de chefs « en ébullition ».

**Menu Gastronomique sur demande uniquement**





## Apéritifs simples (1 coupe par personne) :

- ▶ Kir Vin Blanc du Val de Loire : 8 €
- ▶ Kir Pétillant Vouvray ou Montlouis sur Loire : 11 €
- ▶ Punch ou Sangria Maison : 12 €  
*Apéritifs simples accompagnés d'olives, de cacahuètes et de gâteaux salés...*
- ▶ Coupe de Champagne (Deutz Classic, Laurent Perrier, Roederer Brut 1<sup>er</sup>) : 14 €  
*Apéritif accompagné de 4 amuses bouches par personne*

## Apéritifs Open Bar 1 h :

- ▶ Open Bar 4 alcools - Porto, Whisky, Gin, Bières : 23 €
- ▶ Open Bar 4 alcools + Champagne Drapier Brut Zéro : 34 €
- ▶ Open Bar Tout Champagne Roederer Brut 1<sup>er</sup> : 38 €

*Apéritifs Open Bar accompagnés de 4 amuses bouches par personne*

**Tout nos apéritifs sont accompagnés de jus de fruits, sodas, eaux minérales...**

**Droit de bouchon sur Champagne uniquement : 9 €/bouteille ouverte**

*Prix TTC par personne, service compris*



Inclu dans votre forfait  
(3 plats au choix)

## Les Entrées

Carpaccio de saumon & Sa vinaigrette des îles aux épices  
Velouté de céleri à l'huile de truffe & Sa brunoise de gambas aux petits légumes  
Mousse de foie gras de canard au Porto & Son chutney de pommes acidulées  
Montgolfière de bisque de homard & Son émietté de cabillaud à l'ail  
Risotto crémeux aux fruits de mer  
Salade typique façon Tourangelle aux rillons & Son chèvre chaud au Sainte-Maure de Touraine

## Les Poissons

Dos de cabillaud vapeur, Carottes cuites au beurre noisette  
Filet de maigre poché dans un bouillon & Son gratin Dauphinois à la fève Tonka  
Saumon saisi, Petits légumes croquants du moment, Trait de sucs d'orange  
Thon façon méditerranéenne à l'huile fumée, Posé sur sa tarte Tatin à la tomate

Ou

## Les Viandes

Ragoût de poulet fermier façon blanquette au curry, Purée de pommes de terre à l'huile d'olive  
Faux filet en tranche épaisse, Pommes de terre au four, Chantilly de lait battue aux fines herbes  
Parmentier de Joue de bœuf, Nouvelle version  
Magret de canard Rôti au miel d'épices, Choux braisés façon thaï

## Les Fromages (supp. 5 €)

Quenelle de Fromage frais & sa Roquette  
Salade de Noix & Chèvre chaud

## Les Desserts

Crème brûlée Orange-Chocolat, Glace au pain d'épices  
Tiramisu, Pommes Caramélisées  
Carrément chocolat, Sauce arabica  
Baba au rhum, Véritable chantilly à la vanille & Son sirop aux épices  
Tartelette feuilletée aux pommes, Glace caramel demi-sel  
Vacherin façon banana split

## Café

*Eaux minérales plates & gazeuses. Les vins seront sélectionnés par notre Sommelier selon vos choix de plats  
Menu unique pour l'ensemble des convives. Choix de menu à nous communiquer au moins 10 jours avant la manifestation  
Les menus sont ici présentés à titre d'information. Ils peuvent être sujets à des changements selon les saisons.*

Supplément de 40 € par personne  
(5 plats au choix)

## Les Entrées

Foie Gras, Chutney de Pommes au Chenin  
Ou  
Bisque de Homard, Risotto d'Epeautre aux Coquillages

## Les Poissons

Filet de Maigre, Mariné sur un Lit de Purée de Carottes  
Ou  
Dorade Royale Rôtie & Sa Tombée de Poireaux

## Les Viandes

Magret de Canard & Sa Crème de Lentilles  
Ou  
Bœuf Façon Royale, Déclinaison d'Asperges

## Les Fromages

Plateau de Fromages aux Fruits de Saison

## Les Desserts

Gourmandise au Lait Chocolaté, Sorbet Banane  
Ou  
Poire Pochée Façon Caramel, revisité

## Café - Mignardises

*Eaux minérales plates & gazeuses. Les vins seront sélectionnés par notre Sommelier selon vos choix de plats  
Menu unique pour l'ensemble des convives. Choix de menu à nous communiquer au moins 10 jours avant la manifestation  
Les menus sont ici présentés à titre d'information. Ils peuvent être sujets à des changements selon les saisons.*



Ces conditions s'appliquent à toutes les manifestations, sauf convention écrite particulière.

## ► GARANTIE DES PRIX

Les tarifs indiqués sont fermes pour 2 mois à compter de la date de notre proposition.

Passé ce délai, les prix sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la manifestation.

## ► GARANTIES DE RÉSERVATIONS

La réservation est considérée confirmée, lorsque l'établissement reçoit une confirmation écrite par le client, celle-ci doit être envoyée avant la fin de date d'option, et avec le versement d'un acompte de 30% des prestations réservées.

## ► CHAMBRES ET COUVERTS

### Pour les chambres :

Le nombre exact de chambres et de participants devra être confirmé par écrit 30 jours avant la date de la manifestation. Une rooming-list des participants sera envoyée à l'établissement, 20 jours avant la manifestation.

### Pour les couverts :

Le nombre exact de personnes durant la manifestation devra être confirmé par écrit, 30 jours avant celle-ci.

Ces nombres (chambres et personnes) seront la base minimale de la facturation de l'établissement.

## ► ANNULATION

L'annulation totale de la manifestation, à moins de 60 jours de celle-ci, signifiera le non remboursement de l'acompte versé.

Pour toute annulation survenant entre 8 et 60 jours avant la manifestation, l'établissement facturera un montant de 50% des prestations réservées.

Pour toute annulation survenant entre 24 heures et 8 jours avant la manifestation, l'établissement facturera la totalité des prestations réservées.

## ► ASSURANCES

En aucun cas et circonstances, Le Château des Sept Tours ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, tout particulièrement pour incendie ou vol susceptible d'atteindre des objets ou le matériel déposé à l'occasion de la manifestation. L'organisateur s'engage à remettre en son état original et à ses frais, les lieux, en cas de détérioration.

## ► MODALITÉS DE PAIEMENT

1er acompte de 30% à la réservation, 2ème acompte de 40% (30 jours avant la date de la manifestation) et le solde à réception de facture.

## ► RECOMMANDATIONS

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boissons, ni denrées alimentaires (sauf accord préalable). Dans le cadre d'une manifestation ayant un caractère d'exposition de matériel ou d'objets de valeur, nous vous invitons à souscrire à vos frais une assurance couvrant tout dommage qu'ils pourraient subir quelque soit l'endroit ou le matériel serait exposé.

## ► SACEM

Le client doit obligatoirement faire une déclaration concernant les droits d'auteur, pour toute musique (orchestre, disques, spectacles) à la SACEM – 15 rue Paul Louis Courier 37000 Tours – Tel : 02 47 66 32 90.



## Château des Sept Tours

*Le Vivier des Landes - D34*  
37330 Courcelles de Touraine  
France

**Tél. :** +33 (0)2 47 24 69 75

**Fax :** +33 (0)2 47 24 23 74

**web :** [www.7tours.com](http://www.7tours.com)

**e-mail :** [info@7tours.com](mailto:info@7tours.com)

### Contact Commercial :

Mlle Sophie Maria

**e-mail :** [commercial@7tours.com](mailto:commercial@7tours.com)

### SARL ADG 7 TOURS

N° de siret : B 422 676 619

N° TVA CEE : FR 85422676619 00014

