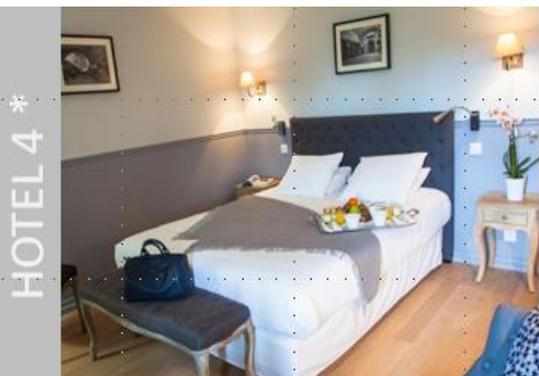


LES SÉMINAIRES

Hostellerie des Clos

Chablis

RESTAURATEUR HÔTELIER – TABLE DISTINGUÉE 2017



HOTEL 4 *

GASTRONOMIE



CULTURE





NOS TARIFS

PRESTATION	HAUTE SAISON	BASSE SAISON	WEEK-END	JOURNÉE D'ÉTUDE
Chambre single	77,00 €	53,00 €	Tarif public	--
Chambre double / twin	97,00 €	85,00 €	Tarif public	--
Petit déjeuner	13,00 €	11,00 €	14,00 €	--
Taxe de séjour	0,90 €	0,90 €	0,90 €	--
Café d'accueil	5,00 €	5,00 €	7,00 €	7,00 €
Location de salle	3,00 €	3,00 €	5,00 €	7,00 €
Pause	5,00 €	5,00 €	7,00 €	7,00 €
Déjeuner boissons incluses*	42,00 €	36,00 €	52,00 €	52,00 €
Dîner boissons incluses*	72,00 €	52,00 €	83,00 €	83,00 €

* Tarif hors apéritif

LA SOIRÉE ÉTAPE

BASSE SAISON (du 1^{ER} NOVEMBRE AU 30 AVRIL)

Chambre standard : **93,00€**

Chambre confort : **104,00€**

Chambre supérieure : **130,00€**

HAUTE SAISON (du 1^{ER} MAI AU 31 OCTOBRE)

Chambre standard : **101,00€**

Chambre confort : **114,00€**

Chambre supérieure : **145,00€**

La Soirée Etape inclut la chambre,
le dîner gastronomique avec Entrée, Plat, Fromage OU Dessert
et le petit déjeuner sous forme de buffet.

LA JOURNÉE D'ETUDE

Café d'accueil viennoiseries, jus d'orange pressé :	7,00€
Déjeuner boissons comprises :	52,00€
Pause viennoiseries ou pâtisserie, jus de fruit :	7,00€
Salles, eau sur table :	7,00€

TOTAL JOURNEE D'ÉTUDE : 73,00€

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES



Nos menus sont élaborés exclusivement à partir de produits frais de saison de toute première qualité et vous seront proposés par le chef Anthony SALLIEGE.



Nos chambres sont équipées de salles de bain avec douche ou baignoire, WC, télévision écran plat, téléphone, minibar, coffre fort, wifi.



Matériel mis à votre disposition : borne wifi, écran, paperboard, vidéo projecteur sur demande.



Vente de vin à emporter et possibilité de dégustation commentée dans notre caveau par un de nos sommeliers (sur réservation au préalable).



Hostellerie des Clos

DEGUSTATIONS DANS NOTRE CAVEAU

Notre chef sommelier Thomas Charlut, sera heureux d'accueillir votre groupe pour une dégustation de Chablis accompagnée de petits fours et amuses bouche du terroir.
(A partir de 8 personnes)



Formule A
12.00 € par pers.

Chablis
Chablis Premier Cru
Chablis Grand Cru
Gougères & feuilletés



Formule B
15.00 € par pers.

Petit Chablis
Chablis
Chablis Premier Cru
Chablis Grand Cru
Gougères & feuilletés
Assiette du terroir

Formule C
18.00 € par pers.

Petit Chablis
Chablis
Chablis Vieilles Vignes
Chablis Premier Cru
Chablis Grand Cru
Gougères & feuilletés
Grande assiette du terroir

Formule D
22.00 € par pers.

Petit Chablis
Chablis
2 Chablis Premier Cru
2 Chablis Grand Cru
Toasts saumon et foie gras
Tartelettes, gougères et feuilletés

*Sur réservation à l'avance
uniquement*



CHABLIS

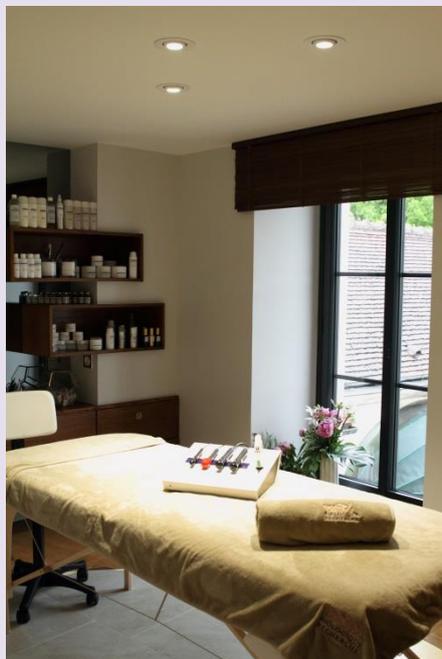
Détente & sérénité au cœur du vignoble Chablisien
Un voyage au cœur de la beauté

Découvrez un espace de quiétude entièrement
dédié au bien-être et aux soins de beauté.

Venez découvrir notre philosophie où l'humain est
notre priorité.

Dans une ambiance conviviale, professionnelle avec
des soins sur mesure, venez vous faire choyer.

Renseignez-vous lors de votre demande de devis.



DÉCOUVRIR CHABLIS

La ville de Chablis, aussi connue comme étant la « Porte d'or de la Bourgogne » vous invite à découvrir son histoire, son terroir et ses vins qui font de cet endroit l'un des circuits touristiques Bourguignons les plus appréciés.

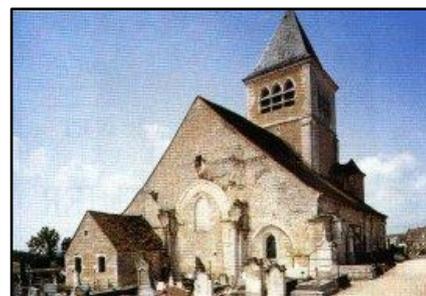


La Porte Noël

C'est au 15^{ème} siècle, au cours de la Guerre de Cent Ans, que Chablis se fortifie : le choix est alors fait de défendre la " ville basse " en construisant notamment la PORTE NOËL avec ses deux tours rondes rebâties au XVIII^e siècle, défendant l'entrée Est de la ville, au pont sur le Serein.

Eglise Saint Pierre

Bâtie au cœur du cimetière, l'EGLISE SAINT-PIERRE, bel édifice gothique des XII^e et XIII^e siècles, était jadis le siège de l'unique paroisse de la ville.



L'Obédiencerie

Située immédiatement au chevet de la collégiale, l'OBÉDIENCERIE, des XV^e-XVIII^e siècles, fut le siège de l'obédiencier, gérant des biens Chablisiens de l'abbaye Saint-Martin de Tours. On y conserve un remarquable pressoir ancien à abattage.

Chablis & sept appellations de renommée mondiale

Le vignoble de Chablis s'étend sur 5000 hectares, ce qui en fait la plus vaste appellation de Bourgogne répartie sur 20 communes et hameaux le long de la vallée du Serein, de part et d'autre du village de Chablis. Les vins de Chablis rassemblent 4 appellations : Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru.



ACTIVITÉS ANNEXES

Les Visites :

Les domaines viticoles de Chablis (demander adresses)

Location de vélos et scooters électriques à Chablis

<http://e-bikewinetours.com/fr/>

Village Médiéval de Noyers sur Serein www.noyers-et-tourisme.com

Vézelay et la Basilique Ste Madeleine www.vezelaytourisme.com

Abbaye de Pontigny <http://www.abbayedepontigny.eu/>

Châteaux du Tonnerrois (Ancy le Franc, Tanlay...)

www.chateaudenuits.com

Les Activités :

Golf <http://www.golfdetanlay.fr/>

Laser game Auxerre <http://www.lasergames-auxerre.fr/>

Quad à Augy, Kart indoor à Appoigny www.cp-quads.fr

Kart Joigny www.madeinkart.fr

Parcours Accro branche www.foret-aventure-auxerre.com

Panoë, Kayak, descente de la cure en rafting

www.loisirsenmorvan.com



Hostellerie des Clos

RESTAURATEUR HOTELIER – TABLE DISTINGUEE
2017



18, Rue Jules-Rathier
89800 CHABLIS
Tél : +33 (0)3 86 42 10 63
Email : host.clos@gmail.com



www.hostellerie-des-clos.fr

