

Bienvenue à l'Abbaye de Villeneuve

~

Brochure Séminaires 2018


Les Hôtels Particuliers
GROUPE SAVRY



A 10 minutes de Nantes et de son aéroport, l'Abbaye de Villeneuve vous accueille dans un cadre authentique au charme d'antan.

Commandée en 1201 par la Duchesse Constance de Bretagne, Villeneuve connaîtra une longue période faste dont le point culminant fût le XVe siècle. Le Général d'Estrée l'acquiert en 1677 et la rénove.

Après la Révolution, sa famille y revient et reprend la construction du château. De grandes familles nantaises s'y succéderont ensuite, jusqu'en 1974, date à laquelle Philippe SAVRY, fondateur du Groupe « Les Hôtels Particuliers » acquiert l'Abbaye et la transforme en hôtel de charme.

*Abbaye de Villeneuve
Villeneuve - 44840 Les Sorinières
Tél : (+33) 02 40 04 40 25
www.abbayedevilleneuve.com
Mail : villeneuve@leshotelsparticuliers*



Nos espaces de réception – La salle des moines

Salle de 300 m² et terrasse de 150 m² pouvant accueillir :

- 300 personnes en version cocktail (avec la terrasse)
- 200 personnes assises
- 200 personnes en théâtre
- 100 personnes en cabaret
- 72 personnes en U



Entourée de baies vitrées, elle offre une vue panoramique sur le parc et la piscine en été

Tarifs hors forfaits de 8h à 17h00 pour les réunions et de 19h à minuit pour les cocktails et diners :

- 950€ ttc (863,64€ ht) / jour du lundi au vendredi midi
- 1600€ ttc (1454,55€ ht) / jour du vendredi soir au dimanche soir
- 340€ ttc (309,09€ ht) par heure supplémentaire commencée et jusqu'à 3h00 du matin maximum

Ce tarif comprend la location de : la salle, les blocs notes, crayon à papier, la terrasse sur jardin, les tables extérieures, les chaises extérieures et les parasols, les tables intérieures et chaises intérieures sans housses, ainsi que la mise à disposition de notre personnel de cuisine et de salle

Ce tarif ne comprend pas la restauration et les boissons qui doivent nous être confiées

Nos espaces de réception – La salle Capitulaire

Salle de 84 m² pouvant accueillir :

- 65 personnes en version cocktail
- 60 personnes en théâtre
- 30 personnes en cabaret
- 40 personnes en style classe
- 30 personnes en U
- Salle non disponible pour un dîner assis



Salle avec murs de pierres et poutres apparentes et 100 m² de terrasse

Tarifs hors forfaits de 8h à 17h00 pour les réunions et de 19h à minuit pour les cocktails :

- 550€ ttc (500€ ht) / jour
- 165€ ttc (150€ ht) l'heure supplémentaire commencée jusqu'à 3h00 du matin maximum conformément à notre autorisation préfectorale

Ce tarif comprend la location de : la salle, les tables et chaises sans housses, les blocs notes, crayon à papier, les nappes et serviettes de table, la vaisselle, les couverts, la verrerie, ainsi que la mise à disposition de notre personnel de cuisine et de salle

Ce tarif ne comprend pas la restauration et les boissons qui doivent nous être confiées

Nos espaces de réception – La salle Prieuré

Salle de 60 m² pouvant accueillir :

- 30 personnes en théâtre
- 25 personnes en classe
- 20 personnes en U



Salle avec poutres apparentes, baies vitrées donnant sur le parc, accès à la terrasse

Tarif : 440€ ttc (400€ ht) (de 12h à 17h ou de 19h à minuit), 110€ ttc (100€ ht) l'heure supplémentaire commencée jusqu'à 3h00 du matin maximum conformément à notre autorisation préfectorale.

Ce tarif comprend la location de : la salle, les tables et chaises sans housses, les blocs notes, crayon à papier, les nappes et serviettes de table, la vaisselle, les couverts, la verrerie, ainsi que la mise à disposition de notre personnel de cuisine et de salle

Ce tarif ne comprend pas la restauration et les boissons qui doivent nous être confiées

Nos espaces de réception – Le salon rose

45 m² pouvant accueillir :

- 55 personnes en version cocktail
- 40 personnes assises, donnant sur le cloître

Salon du XVIII^{ème} siècle avec poutres apparentes, belle hauteur sous plafond et tomettes, donnant sur le Cloître

Tarifs : 220 € ttc (200€ ht) (de 12h à 17h ou de 19h à minuit)

Ce tarif comprend la location de : la salle, les tables et chaises sans housses, les nappes et serviettes de table, la vaisselle, les couverts, la verrerie, ainsi que la mise à disposition de notre personnel de cuisine et de salle

Ce tarif ne comprend pas la restauration et les boissons qui doivent nous être confiées



Matériel audio et vidéo : Sur devis, n'hésitez pas à nous faire votre demande

Tarif Salle de sous-commission : 275€ ttc (250€ ht)

Forfaits séminaires et journée d'étude

Séminaire résidentiel (prix par personne)

- Chambre single : 214,90 € ttc (195€ ht)
- Chambre twin : 170,90 € ttc (155€ ht)

Notre tarif comprend :

- La nuitée (hors taxe de séjour de 0,65€ par personne et par nuit)
- Le petit-déjeuner continental (buffet)
- Un déjeuner et un dîner servis en salon non privatif - voir Menu Alix de Bretagne ci-dessous
 - o boissons incluses dans chaque repas :
 - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (accord Mets & Vins)
 - 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
 - 1 café ou thé par personne
- Une salle de réunion équipée de papier et crayons, d'un paperboard et d'un écran
- Un café d'accueil avec viennoiseries
- Deux pauses avec gâteaux, café, thé, jus de fruits et eau minérale

Séminaire semi-résidentiel (prix par personne)

- Chambre single : 176,20€ ttc (160€ ht)
- Chambre twin : 154,20€ ttc (140€ ht)

Notre tarif comprend les mêmes prestations que ci-dessus, mais avec un seul repas et ½ journée de salle de réunion.

Soirée étape (prix par personne)

- Tarifs : 137.50€ ttc (125€ ht) hors boissons et 145€ ttc (131,64€ ht) avec boissons

Notre tarif comprend la nuitée, le petit-déjeuner continental en buffet, le dîner (entrée, plat, dessert au choix du chef), les boissons le cas échéant (2 verres de vin, ½ eau minérale, un café), hors taxe de séjour.

Nuit et petit-déjeuner (prix par personne)

- Tarif : 115,50 € ttc (105,00 € ht)

Notre tarif comprend la nuitée et le petit-déjeuner continental en buffet, hors taxe de séjour.

Journée d'étude (prix par personne)

- Tarif : 87.10 € ttc (79 € ht)

Notre tarif comprend :

- Une salle de réunion équipée de papier et crayons, d'un paperboard et d'un écran
- Un déjeuner servi en salon non privatif - voir Menu Alix de Bretagne ci-dessous
 - o boissons incluses dans le repas :
 - 1 bouteille de vin pour 3 personnes (accord Mets & Vins)
 - 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes,
 - 1 café par personne
- Un café d'accueil avec viennoiseries
- Deux pauses avec gâteaux, café, thé, jus

Nos Hébergements

Nos chambres

- 3 chambres « appartement » : chambres avec baies vitrées, vue sur le parc et la piscine, salon, salle de bains avec baignoire – Tarif : 230€ ttc (209,09 € ht)
- 7 chambres « château supérieur » : chambres de 20 m² situées au premier étage avec cheminée décorative, salle de bains avec baignoire – Tarif : 175€ ttc (159,09€ ht)
- 7 chambres « château » : chambres de 15 m² situées au deuxième étage, mansardées avec poutres apparentes, salle de bains avec baignoire – Tarif : 135€ ttc (122,73€ ht)
- 2 chambres « classique » : chambres de 12 m² situées au deuxième étage, mansardées avec poutres apparentes, salle de bains avec baignoire – Tarif : 95€ ttc (86,36€ ht)

Chambres - autres :

- Tarif hors taxe de séjour (0.65 € par personne et par nuit)
- Petit déjeuner continental : 17 € ttc (15 € ht) par personne
- Lit supplémentaire (uniquement pour les chambres « château supérieur » et appartement) : 8 lits disponibles maximum à 40 € ttc (36 € ht) par lit et par nuit
- Lit bébé (2 max) : 20 € ttc (18 € ht) par nuit



Nos Boissons

Les apéritifs d'accueil (prix pour une boisson et 3 canapés par personne)

- Coupe de Crémant de Loire ou Kir Crémant 9 € ttc – 7.81 € ht
- Coupe de Champagne ou Kir Royal 13 € ttc – 11.22 € ht
- Consommation sans alcool (forfait par personne) : soda ou jus de fruits 6 € ttc – 5.45 € ht

Champagne, Crémant et bière (prix par unité)

- Champagne Delamotte « Les Hôtels Particuliers » : de 1 à 10 bouteilles 48 € ttc – 40 € ht
- Champagne Delamotte « Les Hôtels Particuliers » : plus de 10 bouteilles 39 € ttc – 32.5 € ht
- Crémant de Loire : de 1 à 10 bouteilles 35 € ttc – 29.17 € ht
- Crémant de Loire : plus de 10 bouteilles 23 € ttc – 19.17 € ht
- Fût de bière Heineken 20 litres (80 verres) 290 € ttc – 241.67 € ht
- Fût de bière Pelforth 20 litres (80 verres) 240 € ttc – 200 € ht
- Forfait boissons sans alcool servies à discrétion pendant la soirée (prix par personne) 6 € ttc – 5.45 € ht

Nos forfaits vins : prix par personne

Nos forfaits comprennent :

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- 1 café ou 1 thé par personne (stand en libre-service)

Forfait n°1 :

19 € ttc – 16.19 € ht

Vins blancs : Bordeaux AOC « Château Le Chèze » ou Muscadet Sèvre et Maine AOC « La Griffes Bernard Chéreau »

Vins rouges : Bordeaux AOC « Château La Chèze » ou Saint-Chinian AOC « Dampfrères » ou Saumur AOC « Langlois Château »

Forfait n°2 :

25 € ttc – 21.31 € ht

Vins blancs : Bordeaux AOC « Blanc de Bastor Lamontagne » ou Viognier VDP d'Oc

Vins rouges : Chinon AOC « Cuvée les Closseaux » T. Landry ou Graves AOC « Les Tourelles de St Robert » ou Côtes du Rhône AOC « Vigne du Prieuré »

Forfait n°3 :

30 € ttc – 25.57 € ht

Vins Blancs : Bourgogne AOC « Chevalier d'Eon » E. Dampfrères ou Sancerre Beau Roy AOC Reverdy Ducroux

Vins rouges : Bourgogne AOC « Chevalier d'Eon » E. Dampfrères ou Médoc AOC « Château Beau Rivage de By » ou Lalande Pommérol AOC « Château Pavillon Bel Air »

Cocktails Déjeunatoire et Dinatoire

Boissons incluses dans nos cocktails :

- 1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes
- 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes
- Jus de fruits, eaux minérales, Café et thé à discrétion

Cocktail Prieuré – 42€ ttc (37,88€ ht) – 17 pièces

Les Classiques

- Canapé malicette saumon et œufs de truite
- Canapé jambon de pays
- Mini croque-monsieur jambon fromage

Les Verrines

- Trio de mini tartare de thon, saumon, Saint-Jacques
- Carpaccio de bœuf et parmesan, espelette, citron et huile d'olive
- Bulle méditerranéenne, boulgour, tomate, ricotta, basilic (45 grammes)

Les « bistrologiques » chauds

- Mini cheeseburger cocktail
- Hot dog cocktail
- Mini vol-au-vent poulet champignons

Les saveurs d'ailleurs chauds

- Goyzas assortis, crevettes, légumes et porc
- Mini samossas assortis, poulet gingembre, crevette, crabe
- Crevette tempura aux saveurs japonaises

Les douceurs et mignardises

- Tartelette citron-bergamote et meringue au kalamansi
- Le cube passionnément coco
- L'arlette à la chantilly de fromage blanc à la tonka
- Le demi-macaron chocolat-noisette et framboise
- L'entremet chocolat croustille-fondant en verrine

Cocktail Général d'Estrée – 48 € ttc (43,33€ ht) – 23 pièces

Il s'agit du Cocktail Prieuré ci-dessus avec les pièces suivantes rajoutées pour les catégories suivantes :

Les Classiques

- Croustillant d'escargot de Bourgogne
- Briochin foie-gras et figues

Les Verrines

- Bulle saumon fumé et lentilles, mousse de raifort et poivron (45 grammes)

Les « bistrologiques » chauds

- Cromesqui de fromage fourré au miel
- Mini farcis méditerranéens

Les saveurs d'ailleurs chauds

- Bouchées vapeurs assorties, crevettes, légumes et porc

Cocktail Prestige – 53 € ttc (47.88€ ht) – 17 pièces et 2 ateliers animés par des cuisiniers

Il s'agit du Cocktail Priuré ci-dessus et de 2 ateliers au choix :

Atelier « Perle de Quéhan »

- Bourriche d'huîtres de Bretagne, citron frais, vinaigrette à l'échalote, pain de seigle
- Prix pour 3 huîtres par atelier/personne

Atelier Saumon

- Saumon mariné Gravlax par nos soins, vanille, combava, basilic
- Crème aigrelette, citron frais, blinis et pain aux céréales
- 20 grammes par atelier/personne

Atelier Foie-gras

- Foie gras frais confit au Coteaux du Layon par notre Chef de cuisine
- Chutney figues, mangues et échalotes, pain brioché et pain de mie
- 20 grammes par atelier/personne

Fontaine de chocolats

- Assortiment de fontaines de chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc
- Accompagnements : fruits, biscuits ou bonbons sur pique
- 40 grammes par atelier/personne



Nos Menus

Un menu unique devra être servi pour l'ensemble des convives.

Nos menus inclus les boissons (sauf Menu Abbaticale): 1 bouteille de vin pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes et un café par personne

Menu Abbaticale – 29 € ttc (26 € ht) par personne – hors boissons

Entrée

Saumon en tartare de gravlax au combava et crème de maïs à l'aneth

Ou

L'œuf en cuisson parfaite aux effluves de truffes et balsamiques

Plat

Dos de cabillaud juste cuit, mousseline au beurre, légumes et jus de petits pois

Ou

Suprême de poulet régional, bigarade de muscovado, gratin du dauphinois et légumes verts

Dessert

Choix du dessert dans la liste « nos desserts »

Menu Alix de Bretagne – 48 € ttc (43.45 € ht) par personne – boissons comprises (voir ci-dessus)

Entrée

Bar mariné et fumé, blanc mangé au basilic et citron confit

Ou

Ravioles de veau au foie-gras, court bouillon d'ail noir et combava

Plat

Saumon au muscadet en basse température, riz collant et quelques légumes, jus de coquillage

Ou

Joue de bœuf madrilène, embeurrée de chou aux lardons, légumes de saisons tournés

Dessert

Choix du dessert dans la liste « nos desserts »

Menu des Ducs de Bretagne – 60 € ttc (54.36 € ht) par personne – boissons comprises (voir ci-dessus)

Entrée

Foie-gras de canard maison, crémeux de Coteaux du Layon et briochin maison

Ou

Langoustines raidies et Saint-Jacques à l'unilatérales en salade acidulée

Plat

Duo de Saint Pierre et sole tropicale, riz vénéré, quelques légumes et jus de langoustine

Ou

Canon d'agneau en croute de basilic, poivrons nains et polenta douce au romarin

Ou

Filet de veau en cuisson juste aux effluves de truffe, Vonnassienne, légumes, jus de veau

Fromages

Les trois fromages de notre Région par notre Maître affineur « Pascal Beillevaire »

Dessert

Les gourmandises des Moines, un assortiment de cinq desserts fait maison aux saveurs d'agrumes, de chocolat, de pistache, de fruits rouges et fruits exotiques

Ou

Choix de dessert dans la liste « Nos desserts »

Nos Menus – Nos Desserts

Le Croustille-fondant

Crèmeux chocolat noir, mousse bavaroise de chocolat au lait et blanc, croustillant au pralin

Le Fraisier

Le traditionnel, génoise à la vanille et crème mousseline aux fraises

Le Passion-nément Coco

Biscuit Joconde à la noix de coco, crèmeux aux fruits de la passion et mousse coco

L'Alliance Poire et Amande

Biscuit cuillère, bavaroise de poire en salpicon, mousse d'amande et pain de gènes

Le New-York Cheesecake

Sable de "Petit-Lu", confiture de cerise et crèmeux au yuzu

Le Myrtille

Biscuit au gingembre, mousse de citronnelle et combava, myrtille réduite à sec

Le Pirouette cacahouète

Confiture de banane, caramel au beurre salé et mousse de Choco-lacté à la cacahouète

L'omelette norvégienne

Crème glacée au choix, vanille, chocolat, pistache et masquée de meringue italienne flambée au Grand Marnier

Le Pista-choc

Génoise cacao, crèmeux Choco-lacté à la noisette, mousse de pistache et grué cacao



Conditions Générales de Vente 2018

Pour les Réceptions & Séminaires

La réception du 1er acompte valide définitivement l'engagement réciproque du contrat et implique automatiquement l'adhésion aux présentes conditions quand bien même celles-ci n'auraient pas été signées.

FACTURATION :

Le prix facturé par l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS :

Un nombre définitif de couverts supplémentaires éventuels devra nous être précisé, par écrit, au plus tard **8 jours avant la réception** sachant que le nombre de couverts retenu lors du contrat reste la base de la facturation.

GARANTIE D'HEBERGEMENT :

Un nombre définitif de chambres supplémentaires éventuelles devra nous être précisé par écrit, au plus tard **8 jours avant l'arrivée** sachant que le nombre de chambres retenu lors du contrat reste la base de la facturation.

Les chambres pourront être prises vers 16 heures et libérées le jour du départ après le petit déjeuner.

MODALITES DE PAIEMENT :

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte correspondant à 40 % du montant total estimé. Un deuxième acompte de 40 % devra être réglé TROIS MOIS AVANT la Manifestation. Le solde est payable à la fin de la manifestation sur présentation de la facture.

Les règlements devront être effectués par chèque ou virement bancaire. Les autres règlements tels que traites, LCR ou carte de crédit ne sont pas acceptés.

Toute prestation d'un montant inférieur à 300 € devra être réglée comptant à la convenance du client.

Des frais d'agios, soit 3 % par mois, seront exigibles au plus tard 8 jours après la présentation de la facture.

En cas de retard de paiement en vertu de la Loi du 22 Mars 2012 et du Décret du 02 Octobre 2012, des Articles L441-6 et D441-5 du Code de commerce, le client est de plein droit redevable de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. En cas de dépassement, une indemnité complémentaire pourra être demandée sur justification. Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

ORGANISATION :

Les prestations annexes : transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation ; à l'exclusion de tout percement de murs, sols et revêtements et autres collages, affichages qui ne devront provoquer la détérioration des locaux et qui devront être restitués dans leur état initial.

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

En aucun cas, l'établissement ne pourra être tenu pour responsable en cas de disparition d'objets dans une salle non fermée par le responsable du groupe.

N.B. : L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans les salles pendant ou après la manifestation, dès lors que celles-ci n'auraient pas été fermées à clefs et les objets de valeurs (téléphones portables, ordinateurs portables, caméras, ...) non déposés à la réception.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE :

a) Jusqu'à l'expiration du contrat, l'hôtel assumera la responsabilité des vêtements et effets personnels (à l'exclusion de tous bagages, colis encombrant, bijoux et valeurs) dûment déposés au vestiaire contre une décharge explicite de l'objet déposé. (ticket à exiger de la part du dépositaire qui aura indiqué son nom et la nature de l'objet.

N.B. : voir affichage des modalités d'utilisation des salles)

b) Hors le cas de faute dûment prouvée de l'hôtel, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

c) Toute détérioration, disparition de matériel subies par l'hôtel et commis par les participants pendant une manifestation seront facturées au client organisateur.

N.B. : en cas de litige, nous considérons implicitement que le client est lui-même couvert par son assurance responsabilité civile ou professionnelle.

SACEM :

Le client apporteur d'une animation musicale, fait son affaire avec l'animateur des obligations de déclaration auprès de la SACEM, 28, rue Ballue – 75009 PARIS, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

ANNULATION DU CONTRAT :

a) L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes stipulés à l'article « Modalités de Paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel, de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.

b) L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non-exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats, ou autres sinistres et interdictions.

c) La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 80% du prix convenu avant la date d'exécution du contrat.

L'éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations ; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l'hôtel en compensation du préjudice d'exploitation.

d) Une assurance annulation vous est proposée afin de couvrir tous ces risques précités et les frais engagés auprès de l'établissement (Acomptes et éventuels frais liés à votre annulation)

Exemple : Montant d'une manifestation compris entre 6.000 et 12.000€ Coût assurance : entre 253 et 311€

Assurance Annulation (Résa Plus/Résa Pro) facultative à souscrire au plus tard à 30 jours avant l'événement

Contact : Mme Frédérique WALBERT au 01 44 83 87 87

Je (nous) soussigné(s) : Nom(s) suivi(s) du (des) prénom(s) :

Déclare(ons) souscrire au contrat TOKIO MARINE N° 65.527.678, pour une somme assurée de Euros, concernant la réception de Du (date) et, avoir pris connaissance, avant toute signature, de l'extrait des conditions générales Résa Plus jointes.

Je (nous) souhaite(ons) donner la qualité d'assurés, autres que le contractant (*), aux personnes ci-dessous indispensables à la manifestation :

NOM : Prénom : Date de naissance.....

Date : Signature(s) du (des) contractant(s)
Précédée(s) de la mention « bon pour accord »

Accepte le contrat Résa Plus/Résa Pro (Chèque à l'ordre de Résa + Résa Pro)

Refuse le contrat Résa Plus/Résa Plus

* se reporter à l'extrait des conditions générales de vente Résa Plus jointes afin de connaître le ou les assurés inclus selon le type de manifestation (mariage, réception, séminaire ou autres)

COMPETENCE :

Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions françaises et en particulier du Tribunal de Versailles qui sera seul compétent.

LE CLIENT : L'HOTEL : Abbaye de Villeneuve

Déclare avoir pris connaissance et accepter

Les conditions générales de ventes

Nom du signataire : Nom du signataire :

Fonction du signataire : Fonction du signataire :

Fait à : Fait à :

Le : Le :

Signature(s) : précédée(s) de la mention Cachet :

« lu et approuvé, bon pour acceptation

Photos et documents non contractuels – Susceptibles de variations en fonction des indices économiques

Toutes Taxes Comprises – Année 2018

Prestataires partenaires de l'Abbaye de Villeneuve

DJ, groupe musical et location de materiel hi-fi :

- Wedding Evenement <http://www.weddingevenements.com/> (Antoine Guillet)
tél: 06.17.16.73.20

Location de Housse de chaise :

- Loc'Housse Déco contact@lochousse-deco.fr tél : 02.40.69.10.90

Babysitting :

- Pour la fête C'L www.pourlafetecl.fr (Chloe GOURMEL) tél : 06.67.60.73.10
- 3 P'tits Chats : mail : les3ptitschats@hotmail.fr ; www.animations-enfants.fr ;
Contact : Chloé tél : 06 60 44 38 33

Fleuriste :

- Flowers Jue by Julie Robin <http://flowers-jue-fleuriste.com/> tél: 06.84.88.73.88

Voiture d'exception avec chauffeur :

- Mon Chauffeur Nantais <http://www.monchauffeurnantais.fr/> tél:06 23 96 60 83
noemie@monchauffeurnantais.fr

Photographe :

- Orlane Boisard contact@orlane-photos.fr tél : 06.83.63.37.06
- Jérôme Delahaye contact@jeromgraphy.com tél : 06.89.22.98.06

Animations :

- Ethnik Grand Ouest : événements utiles et responsables dur-grandouest@danslenoir.com tél : 09.83.07.73.00
- Bibuloba : www.bibuloba-evenements.fr pro@bibuloba.fr tél : 02.51.72.34.11

Abbaye de Villeneuve – Villeneuve – 44840 LES SORINIÈRES

Tél: 02 40 04 40 25 fax: 02 40 31 28 45

www.abbayedevilleneuve.com – email: villeneuve@leshotelsparticuliers.com

Coordonnées GPS : Nord 47°07.375 – Ouest 01°31.744

Indications GPS : « Les Sorinières puis Villeneuve » ou « Viais » sans autre adresse.

Périphérique de Nantes, direction aéroport Nantes Atlantique puis sortie n°49 Porte de Rézé – Les Sorinières ; traverser Les Sorinières puis suivre les panneaux « Villeneuve ».

Découvrez nos demeures de charme sur www.leshotelsparticuliers.com

Les Hôtels particuliers – Domaine des Vaux de Cernay – 78720 Cernay-La-Ville - +33 (0)1 34 85 12 96

1/ Abbaye des Vaux de Cernay

78720 – Cernay-La-Ville

+33 (0)1 34 85 23 00

2/ Hôtel des Haras

78720 – Cernay-La-Ville

+33 (0)1 34 85 23 00

3/ La Fermes des Vallées

78610 – Auffargis

+33 (0)1 30 46 32 42

4/ Château d'Ermenonville

60950 – Ermenonville

+33 (0)3 44 54 00 26

5/ Château du Maréchal de Saxe

91330 Yerres

+33 (0)1 69 48 78 53

6/ Château de Chissay

41400 – Chissay-en-Touraine

+33 (0)2 54 32 32 01

7/ Abbaye de Villeneuve

44840 – Les Sorinières

+33 (0)2 40 04 40 25

8/ Citadelle Vauban « Hôtel Musée »

56360 Belle-Ile-en-Mer

+33 (0)2 97 31 84 17

9/ Château de Varillettes

15100 Saint-Georges

+33 (0)4 71 60 45 05

10/ Château d'Arpaillargues

30700 Arpaillargues

+33 (0)4 66 22 14 48

