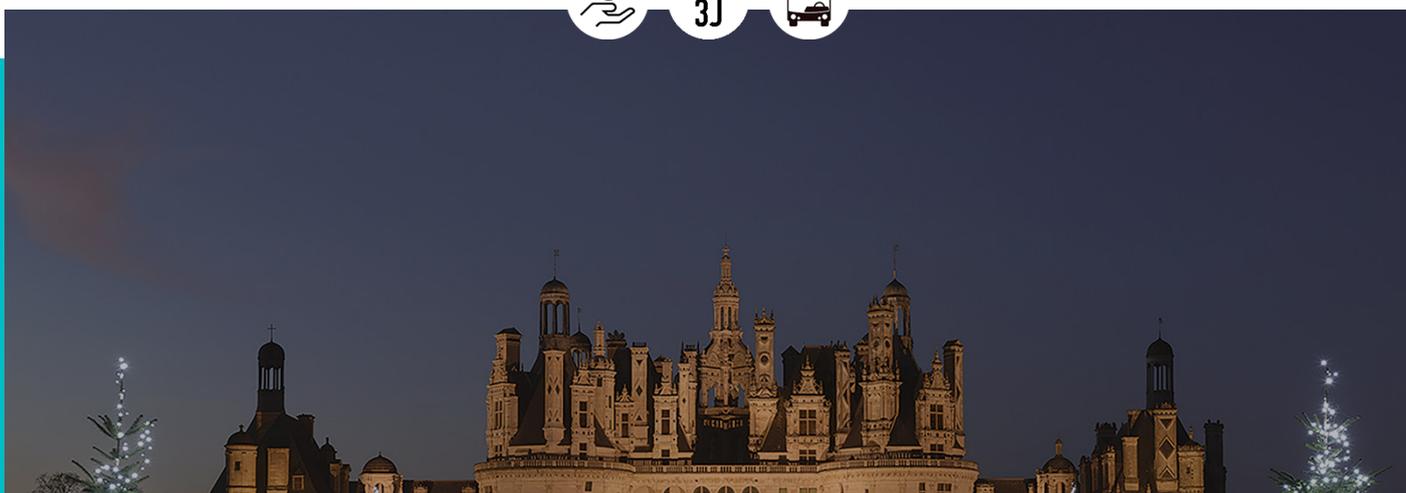


La magie de Noël au cœur des Châteaux de la Loire, châteaux féériques et jardins mystérieux

séjour
3J

En bref

Plongez dans la magie de Noël au cœur des Châteaux de la Loire, où châteaux féériques et jardins mystérieux vous attendent. Découvrez le raffinement de Chenonceau, la majesté de Chambord, et les charmes de Langeais, illuminés et décorés pour les fêtes, offrant une expérience de Noël digne d'un conte de fées.

Les plus

- Découvrez les châteaux de la Loire aux couleurs de Noël,
- Admirez des décors grandioses aux lumières scintillantes, voilà de quoi vous mettre des paillettes dans les yeux !
- Contemplez Chenonceau, chef-d'œuvre de la Renaissance et laissez-vous emporter par la splendeur du château de Chambord, véritable joyau architectural, aux dimensions démesurées.

Liste des départs

Du 24-12 au 26-12-2024

650.00 ttc/pers

Le programme

JOUR 1 - PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES SPLENDEURS DE NOËL AU CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Départ par l'autoroute en direction de Vierzon puis Chenonceau. Déjeuner en cours de route. Vivez la magie de Noël au château de Chenonceau à travers une visite audioguidée de ce joyau des monuments historiques Français. Surnommée le "château des Dames", ce bijou architectural unique de la Renaissance est en harmonie parfaite entre l'eau, l'air et la verdure. L'histoire de ce château est marquée par une succession presque ininterrompue de femmes qui l'ont bâti, embelli, protégé, restauré, sauvé. Chaque année, Chenonceau célèbre magistralement les fêtes de fin d'année et offre le raffinement des nouvelles créations de son atelier floral. Continuation vers Amboise. Installation à l'hôtel. Dîner du réveillon de Noël. Logement.





JOUR 2 - EXPLOREZ LA VILLE D'AMBOISE AVANT DE VOUS PLONGER DANS L'HISTOIRE DE LANGEAIS ET LES FESTIVITÉS DE TOURS

Matinée libre ou départ pour la découverte libre de la ville d'Amboise. Retour à l'hôtel pour le déjeuner de Noël. Route vers Langeais. Découvrez librement une demeure richement meublée à l'aube de la Renaissance. Dans chaque salle, des fiches explicatives vous permettent de découvrir à votre rythme la vie d'un grand seigneur du Moyen Âge. Assistez à la cérémonie du mariage royal de Charles VIII et d'Anne de Bretagne reconstituée en son et lumière. Continuation vers Tours. Laissez-vous émerveiller par les décorations au cours d'une visite guidée. Temps libre sur le traditionnel marché de Noël où vous pourrez déguster librement le Nougat de Tours, pâtisserie de la cité tourangelle. Retour à l'hôtel. Dîner logement.

JOUR 3 - EMBARQUEZ POUR UNE VISITE DU CHÂTEAU DE CHAMBORD, MAGNIFIQUEMENT ILLUMINÉ POUR NOËL

Route vers Chambord et découvrez son château comme vous ne l'avez jamais vu ! Chaque hiver, à l'occasion des fêtes de Noël, le château de Chambord s'illumine de mille feux et fait briller les yeux de tous ses visiteurs. Laissez-vous emporter par la splendeur des lieux...du porche d'entrée, au rez-de-chaussée du château en passant par les appartements meublés jusqu'aux jardins à la française, c'est un décor digne d'un conte de fées qui habille le château ! Dans les jardins à la française, les ifs se parent de guirlandes scintillantes. Avec un histopad, visitez ce chef d'œuvre de la Renaissance française, le château expose toute la démesure et les ambitions du roi François Ier. L'escalier à double révolution, quant à lui, par son architecture atypique, pose de nombreuses questions : serait-ce l'ombre de Léonard de Vinci qui plane sur ce monument ? Le château installé en plein cœur d'une forêt giboyeuse vous offre un moment de détente et d'exception. Déjeuner. Retour direct vers votre région. Arrivée chez vous dans la soirée.



MENU (SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION)

Terrine de Foie gras au Vouvray Moelleux et chutney du moment

Tartare de St Jacques, citron vert et piment d'Espelette

Tournedos de filet de Bœuf, sauce Morilles

Filet de St Pierre au four sauce crémeuse aux champignons

Délice Macaron aux fruits de saison et crèmeux à la Vanille

Dessert du moment base choco

Vin et café

Besoin d'aide ?

Nos conseillers sont à votre écoute au

04 78 98 56 56