

BROCHURE COMMERCIALE

DEMEURES DE CAMPAGNE - CHEMINS DE SOLOGNE

DE MEURES
CAMPAGNE

DECOUVREZ NOTRE UNIVERS

DEMEURES DE CAMPAGNE

- Evasion et déconnexion au cœur de la nature
- A proximité d'Orléans-Centre et des plus beaux Châteaux de la Loire
- Team building possible au sein de notre parc boisé
- Activités et infrastructures mises à disposition : pétanque, VTT, baby-foot, billard, terrain multisport, piscine, ...)
- Chambres spacieuses et calmes sur un thème champêtre
- Restauration avec des produits locaux et de saison de la région
- Cadre verdoyant
- Possibilité de personnaliser entièrement votre séjour
- Labellisation Clef Verte & Maître Restaurateur



MAÎTRE
RESTAURATEUR



LA DEMEURE

CHEMINS DE SOLOGNE

- 121 chambres
- Orientation culinaire axée sur le partage et la convivialité
- 450m² d'espaces modulables et tout équipé dédiés aux réunions et événements
- Espaces à disposition pour organiser des activités team building sur mesure, événements privatifs...



NOS SALLES

- Lumière du jour, climatisation individuelle réversible
- Wifi haut débit par fibre, vidéo-projecteur laser haute résolution, sonorisation intégrée, solutions hybride
- 4 salon de réception de 210 m²- 120m²-80m² & 24m²
- Réunions possible en extérieur, espace de co-working dans notre "Tisanerie"
- Format théâtre, U, classe, cabaret ou déstructuré
- Salle équipée : papier, crayons, paper-board, pointeur, carafe d'eau filtrée





NOS OFFRES

SONT SUR MESURE ET MODIFIABLES SELON VOS BESOINS

JOURNÉE D'ÉTUDE - A PARTIR DE 60,66€ TTC (HORS LOCATION DE SALLE)

Un café d'accueil pour se rassembler et bien commencer la journée
Une pause matin savoureuse*
Un déjeuner convivial autour de plats à partager avec un verre de vin par personne
Une pause après-midi gourmande

SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL - A PARTIR DE 229,84 € TTC (HORS LOCATION DE SALLE)

Un café d'accueil pour se rassembler et bien commencer la journée
Une pause matin savoureuse
Un déjeuner convivial autour de plat à partager avec un verre de vin par personne
Une pause après-midi gourmande
Dîner convivial autour de plat à partager avec un verre de vin par personne
Nuitée en chambre classique (Envie de faire plaisir aux participants ? Surclassez-les en chambre privilège)

*Paus

Salées : Corbeille de fruits ou fruits coupés - Mini Club & - Tartines Avocado
Sucrées : Corbeille de fruits ou fruits coupés - Cookies Maison & - Smoothies



NOS HÉBERGEMENTS



Nos chambres classiques

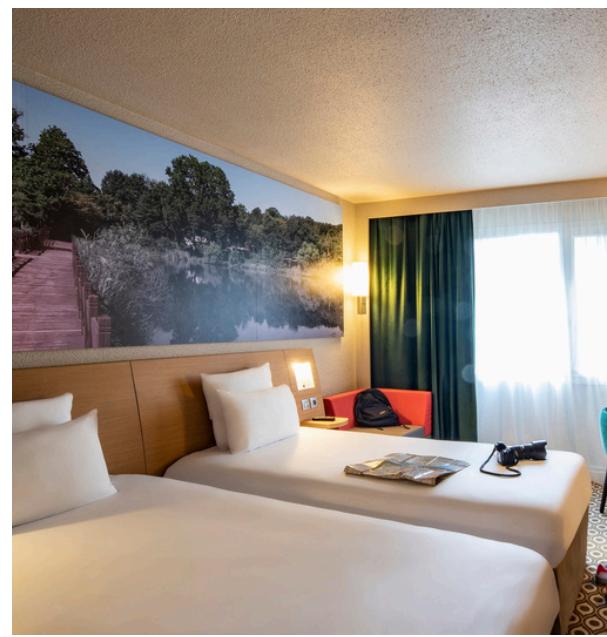
70

Nos chambres twin

31

Nos chambres exécutives

20



**GOOD
FOR
KIDS**

ENSEMBLE, SAUVONS UN COEUR D'ENFANT

Grape
www.grape.com



POSSIBILITÉ DE
SURCLASSEMENT

OFFRE NUITÉE SUPPLEMENTAIRE

Nous vous proposons de faire bénéficier les participants de votre réunion/séminaire d'une offre de 15% pour toute réservation de chambre sur les nuitées précédents ou suivants l'évènement*

*remise appliquée sur le tarif public affiché au moment de la réservation, sous réserve de disponibilités

EN SAVOIR PLUS SUR L'OFFRE

RESTAURATION



Notre demeure valorise les produits locaux de saison, soulignant notre engagement envers la qualité et la durabilité. Appréciez un menu concocté selon les arrivages du moment par notre Chef Marc Monflord et ses équipes qui ont à cœur de vous régaler à travers leurs plats chaleureux.



MAÎTRE
RESTAURATEUR

PLATS DE PARTAGE



✓ POUR VOS DÉJEUNERS ET DINERS D'AFFAIRES

✓ INCLUS DANS L'OFFRE JOURNÉE D'ÉTUDE OU SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL

Afin d'ajouter une dimension de convivialité et de cohésion à vos repas, nous vous proposons des plats de partage savoureux et généreux, qui sauront réunir et rassembler vos équipes !

SUGGESTION DE MENU

Printemps/été 2025*

Entrées

- Mélange tomate & Buratta
- Poulpe snacké avec son houmous
- Gravlax de saumon avec sa sauce yuzu
- Melon et son jambon de pays

Plats

- Filet de bar avec son riz basmati , petit pois , sauce vierge
- Pintade avec ses pommes de terre grenailles , pesto basilic , jus de viande
- Brochette de bœuf avec son écrasé de patate douce , jus de viande
- Risotto aux légumes du soleil

Desserts

- Coupe de fraise avec son coulis de fruit rouge et sa chantilly
- Tartelette citron
- Salade de fruit
- Mousse au chocolat

***Les produits dépendent de la saison et des arrivages du moment**

FORMULE BARBECUE À PARTIR DE 47€/TTC PAR PERSONNE
SUPPLÉMENT FORMULE À L'ASSIETTE 5€/TTC PAR PERSONNE



MENU PRESTIGE

DINER DE GALA À L'ASSIETTE

SUGGESTION DE MENU*

Entrée

- Carpaccio de saumon gravlax aux baies roses et graines de fenouil, salade d'herbes
- Tartare de daurade au combava, gingembre et soja, et mesclun
- La tartine philadelphia avocat, fraises et chèvre AOP régional oeuf poché et mesclun au balsamique

Plat

- Filet de volaille fermière de l'Orléanais, purée de pommes de terre au beurre de baratte, jus truffé
- Pavé de boeuf de notre région, pommes de terre de vitelotte en écrasé
- Filet de bar doré sur peau, gnocchis crémeux et sauce vierge acidulée

Dessert

- Dessert de notre pâtissier local

Option diner d'exception : notre Chef Marc se fera un plaisir de cuisiner devant vous des mets raffinés qui éveilleront vos sens et émoustilleront vos papilles (Un maximum de 15 personnes - Hors juin, juillet et août)

*Les produits dépendent de la saison et des arrivages du moment

BUFFET

À PARTIR DE 10 PERSONNES

Entrées

- Planche de charcuterie régional
- Salade de pois chiche
- Trilogie de panini (saumon , jambon , fromage)
- Velouté ou potage selon la saison
- Gravlax de saumon
- Tartare de dorade au cumbava , gingembre et soja et mesclun
- Bagel au saumon
- Salade d'épeautre , feta , crudités

Plats

- Poisson au choix : cabillaud , saumon , dorade , lieu noir
- Viande au choix : volaille , porc au caramel , cote de veau , brochette d'onglet de bœuf
- Féculent au choix : penne al dente sauce forestière , riz basmati ciboulette risotto au curry , pomme de terre grenailles
- Légumes au choix : carottes rôtie , haricots verts au beurre persillé , légumes d'antan , champignon

Desserts

- Plateau de fromage régionaux
- Dessert à base de fruits (tarte aux fruits de saison , tarte tatin , tarte fine aux poires)
- Dessert à base de chocolat (tartelette aux chocolat , brownie maison , mousse au chocolat ...)
- Dessert lacté (panna cotta , tiramisu café , chesscake caramel)
- Mignardises

*Les produits dépendent de la saison et des arrivages du moment



COCKTAIL

À PARTIR DE 10 PERSONNES

PETITES PIÈCES RAFFINÉES ET SAVOUREUSES

FORMULE 15, 18 OU 20 PIÈCES

PIÈCES SALÉES FROIDES

- MINI PATÉ EN CROUTE
- LE CANAPÉ JAMBON FUMÉ
- LE FINGER JAMBON À L'OS ET MOUTARDE D'ORLÉANS
- ASSORTIMENT DE MINI BROCHETTE
- LE CANAPÉ SAUMON FUMÉ
- RILETTE DE THON AU PIMENT D'ESPELETTE
- MINI MUFFIN COURGETTE SAUMON FUMÉ
- LE CUBE DE SAUMON FAÇON GRAVELAX ET OEUFS DE SAUMON
- SASHIMI AU SAUMON SAUCE SOJA ET SAUCE WASABI
- TARTINE DE PHILADELPHIA, AVOCAT À LA FLEUR DE SEL ET RADIS ROSE
- MINI TARTELETTE À LA TOMATE ET AU BASILIC
- OIGNONS CONFITS EN TARTELETTE

DESSERTS

- MINI TARTELETTE POMME D'AMOUR
- MINI TARTELETTE CITRON
- MINI CLAFOUTIS À LA GRIOTTE
- ASSORTIMENT DE MACARONS
- MINI MOELLEUX CHOCOLAT
- MINI TROPEZIENNE
- MINI MOELLEUX CARAMEL

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- ASSORTIMENT DE CAKE SALÉS
- MINI BURGER DE BOEUF
- STICK DE CHÈVRE PANÉ
- NEMS DE LÉGUMES CROUILLANTS
- MINI EMPANADAS THON ET LÉGUMES
- SAMOUSSA DE BOEUF
- MINI QUICHE LORRAINE
- GOUGÈRE AU COMPTÉ

*Les produits dépendent de la saison et des arrivages du moment

ANIMATION CULINAIRE :
SHOW COOKING POUR
10€/TTC PAR PERSONNE

DECOUPE DE SAUMON OU
JAMBON IBERIQUE,
ANIMATION SAINT-JACQUES FLAMBÉES,
BAR À HUÎTRES,



QUICK LUNCH/DÎNER

À PARTIR DE 10 PERSONNES

PIÈCES GOURMANDES ET GÉRÉNEUSES

4 PIÈCES FROIDES/ 4 PIÈCES CHAUDES/ 4 PIÈCES SUCRÉES

PIÈCES SALÉES FROIDES

- LA PLANCHE DE CHARCUTERIE
- LE PLATEAU DE FROMAGES
- LA TARTINE DE TARTARE DE BOEUF
- MINI CÉSAR EN WRAP AU SAUMON GRAVELAX
- MINI CÉSAR EN WRAP À LA VOLAILLE RÔTIE
- LA CASSOLETTE DE CAVIAR D'AUBERGINE ET ANCHOIS MARINÉS
- LE BAGEL PHILADELPHIA ET JAMBON FUMÉ
- LE TABOULÉ À LA CORIANDRE ET POIVRONS
- GASPACHO DE TOMATES ET CONCOMBRE

PIÈCES SUCRÉES

- LA TARTE CHOCOLAT NOIR
- L'ASSORTIMENT DE MACARONS
- LA TARTE FEUILLETÉE AUX FRUITS DE SAISON
- LA MOUSSE AU CHOCOLAT EXTRA NOIR
- L'ASSORTIMENT DE CHOUX
- LES MIGNARDISES

*Les produits dépendent de la saison et des arrivages du moment

PIÈCES SALÉES CHAUDES

- LE RISOTTO DE QUINOA AUX TOMATES CONFITES
- LE CROQUE-MONSIEUR CAMPAGNARD
- L'ASSORTIMENT DE PANINI
- LE CLUB SANDWICH POULET
- LA PIZZA DU MOMENT
- LA FOCCACCIA MOZZARELLA





BOISSONS

FORFAIT APÉRITIF

- Un cocktail au choix

(Kir, spritz, coupe de champagne, bière, soda) à définir au moment de la planification de votre événement.

- 2 pièces cocktail salées par personne

FORMULE SOFT

Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses + mélanges salés servis pendant 1 heure

FORMULE FESTIVE A L'HEURE

Alcools (Vodka, Whisky, Gin, Tequila ...), sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses servis pendant 1 heure

FORMULE FESTIVE AU TICKET

Alcools (Vodka, Whisky, Gin, Tequila ...), sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

FORMULE PETILLANT

Pétillant, sodas et jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

FORMULE CHAMPAGNE

Champagne, sodas et jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses

FORMULE VIN AU VERRE / A LA BOUTEILLE

Entrée de gamme : Beau Mayne dourthe, Bordeaux rouge et blanc

Milieu de gamme : Menetou salon, Domaine Minchin Morogues rouge et blanc

Haut de gamme : Pessac Léognan Château Lafont Menault Rouge et Chablis Domaine Guegen Blanc



FORMULES



COCKTAIL

JAR - SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche et de mûre, jus d'orange et jus de cranberry, 4.5 L // 20 verres

JAR - PUNCH MAISON

Rhum, agrumes sucre de canne et jus d'orange

JAR - LE BEAUQUILLON

Sirop de framboise, jus de citron vert, jus d'ananas et jus d'orange

COCKTAIL DE LA DEMEURE

Crème de poire d'Olivet, Jus de poire Covifruit, Jus de Citron Vert

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passoa, purée de la passion, citron vert, champagne

JAR SANS ALCOOL - VIRGIN MOJITO OU RED CITRONNADE

Purée de fraise, jus de cranberry, citron vert, sirop de cerise et perrier

FÛT DE 20 LITRES DE BIÈRE

NOTRE PRIORITÉ ABSOLUE

NOS ENGAGEMENTS RSE

*we
care*



6

ENGAGEMENTS FORTS :

- Labellisé clef verte
- Partenariat avec l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque «Good For Kids»*
- Utilisation de produits locaux et de saisons
- Nos ruches
- Programme d'Accor «Plant for the Planet»
- 0 plastique



*GOOD FOR KIDS
L'HÔTEL PARTICIPE À UNE OPÉRATION SOLIDAIRE EN FAVEUR DE
L'ASSOCIATION MÉCÉNAT CHIRURGIE CARDIAQUE POUR LES
ENFANTS. POUR TOUTE CHAMBRE NON FAITE LORS DE VOTRE SÉJOUR
, UN DON EST FAIT PAR NOTRE ÉTABLISSEMENT EN VOTRE NOM.
UNE OPÉRATION EST FINANCIÉE À HAUTEUR DE 4000 CHAMBRES NON
REFAISES.

ACCÈS



Novotel Demeures de Campagne
Chemins de Sologne



1h30 de Paris



1h de Paris



Parking bus &
parking de 130
places (gratuit)

**2 Rue Honoré de Balzac,
45 100 Orléans.**

Service de navettes disponible sur devis

CONTACTS

CLARISSE BIGOT
CLARISSE.BIGOT@ACCOR.COM

LEA FRIAS-VALDEZ
H0419-SB2@ACCOR.COM

CLAIRE HEURTEBISE
H0419-SB@ACCOR.COM

02 38 49 81 03