



PROGRAMME

2026 Magie de Noël en Val de Loire (3J /2N)

Jour 1 : lundi 14 décembre 2026

Arrivée au Domaine de Chaumont pour le déjeuner

12:00

Déjeuner dans un restaurant à Mosnes

Exemple de menu, 1/4 de vin et café compris

Terrine de lapin maison et son confit d'oignon, ou
Velouté de courges et croustillant de lard, ou
Nem de la mer curry Breton et Miel local

Boeuf bourguignon et confit forestier, ou
Merlu au citron gâteau courge, ou
Volaille au Montlouis et ses légumes de saison

Croustillant aux pommes, ou
Finger chocolat caramel, ou
Dôme exotique (mangue passion)



14:00

Visite immersive du château de Chaumont sur Loire sur le thème Rêves d'antan.

Pénétrez dans les coulisses des préparatifs du réveillon de Noël. Partez à la découverte d'une visite atypique pour découvrir les pièces insolites du château ayant revêtu leurs décorations de lumière. Des décors festifs du château aux Ecuries...



16:30

Accueil au Domaine de Rabelais à Onzain

L'EARL Chollet élève de l'AOC Touraine-Mesland, vin qui bénéficie d'une AOC depuis 1955. Vignerons de père en fils depuis 1720, ils possèdent un vignoble implanté sur le coteau sud de la Loire, face au château de Chaumont-sur-Loire.

Visite du domaine viticole et dégustation de vin.





PROGRAMME

2026 Magie de Noël en Val de Loire (3J /2N)

18:00

Installation à l'hôtel Bee Lodge 3***, situé en centre ville de Blois



Dîner au restaurant de l'hôtel (exemple de menu, 1 verre de vin et café)

Assiette de crudités

Feuilleté au chèvre et tomates confites

Terrine de campagne et ses cornichons

Filet mignon de porc mariné au curry, riz basmati

Suprême de poulet au chorizo, Poêlée de légumes

Sauté de boeuf aux carottes, écrasé de pommes de terre

Cuisse de poulet, cocotte aux légumes de saison

Poisson du moment au beurre blanc, riz pilaf

Far blésois aux pruneaux et raisins secs, crème anglaise

Moelleux aux pommes, caramel beurre salé

Ile flottante, sauce caramel et éclats d'amandes

Fondant au chocolat, crème chantilly

Tiramisu traditionnel au café

Logement

Jour 2 : mardi 15 décembre 2026

Petit-déjeuner à l'hôtel

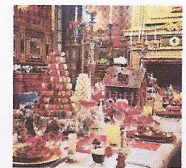
10:00

Visite libre du château de Cheverny et ses jardins

Ce château privé, ouvert à la visite depuis 1922, appartient à la même famille depuis plus de 6 siècles : les Hurault, famille de financiers et d'officiers qui se sont illustrés au service de plusieurs rois de France.

En décembre, les décorations de Noël prennent possession des lieux, tant dans les jardins que dans chaque pièce du château.

Chaque année, de nouvelles décorations installées à l'intérieur du château vous transportent dans l'esprit de Noël. La salle des trophées vous réserve également un superbe tableau, sans oublier l'allée des tasses colorées qui vous guideront vers l'Orangerie.



Client 16500 : ATSCAF LAVAL -
Nos réf : 2026/GR/8180

Pages 2
Édition du 17/04/2026

OFFICE DE TOURISME BLOIS CHAMBORD - VAL DE LOIRE
Service Réceptif - 5 rue de la Voûte - 41000 Blois
Tél : 02 54 90 41 42 - resa@bloischambord.com - www.bloischambord.com
Immatriculation IM041100005 - Garantie financière APST - Responsabilité Civile Professionnelle MMA BLOIS



PROGRAMME

2026 Magie de Noël en Val de Loire (3J /2N)

12:00

Déjeuner dans un restaurant à Cour-Cheverny

Menu 3 plats, 1 apéritif, 1/4 vin et café

Salade Landaise (Salade, œuf, tomate, gésiers confluents, magret)
ou Terrine de St Jacques, Sauce citron
ou Feuilleté de Sologne sur salade

Escalope de Saumon Frais à l'estragon, riz pilaf, julienne de poireaux
ou Suprême de volaille, Sauce Forestière, pomme alsaciennes, H verts
ou Contre filet de boeuf rôti sauce porto, tomate Provençale et Gratin Daupinois

Croquant au trois chocolats, crème anglaise
ou Tarte Tatin et sa glace vanille
ou Nougat Glacé et son Coulis de Framboise



14:45

Visite guidée du Château de Chambord

Chef d'œuvre de la Renaissance française, le Château de Chambord, expose toute la démesure et les ambitions du Roi François Ier.

Programmation Noël 2025 - Au pays des contes et de la magie

Chaque hiver, Chambord plonge petits et grands dans la féerie grâce à une décoration inédite.

Pour cette 12ème édition, la magie de Noël et les savoir-faire français sont célébrés avec des décors enchanteurs sur la thématique des contes d'Andersen, réalisés notamment par les élèves de l'École nationale des fleuristes de Paris.

Dès l'entrée, dans les appartements meublés ou autour du célèbre escalier à double révolution, le château se pare d'un décor de contes de fées.

À la nuit tombée, sapins scintillants, château et jardins à la française s'embrasent de lumière.

Laissez-vous emporter par la splendeur des lieux...



17:00

Dégustation à la Biscuiterie de Chambord de Palets Solognots et d'un vin du Val de Loire.

Sur la place principale du village, une belle boutique de produits régionaux vous accueillera pour déguster les célèbres Palets Solognots, biscuits fabriqués à quelques kilomètres de là, depuis 25 ans. Accompagnés d'un vin de la région, vous ferez une pause très agréable.





PROGRAMME

2026 Magie de Noël en Val de Loire (3J /2N)

19:00

Retour à l'hôtel et dîner (1 verre de vin et café)



20:00

Animation Magie Close up pendant le dîner

Lors de votre dîner, le magicien intervient à votre table, et présente, de manière individuelle, des tours avec de petits objets (pièces, cartes, dominos, perles etc...).

Une animation magique basée sur l'humour, la poésie et l'interactivité avec le public.



Logement

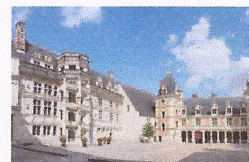
Jour 3 : mercredi 16 décembre 2026

Petit déjeuner à l'hôtel

10:00

Visite guidée du Château Royal de Blois

Loin des traditionnelles visites de Noël, le Château royal de Blois s'affranchit des codes classiques avec une programmation toujours plus immersive et décalée. Chaque année, des artistes contemporains de renommée internationale s'emparent de la majesté des lieux, l'habillent d'une lumière unique en investissant les espaces intérieurs et extérieurs du château.





PROGRAMME

2026 Magie de Noël en Val de Loire (3J /2N)

12:00

Déjeuner dans un restaurant à Blois

Menu 1/4 vin et café compris

Salade César ou

Tartare de saumon ou

Terrine de canard maison et confiture d'oignons

Suprême de volaille rôtie et sa sauce forestière ou

Blanc de cabillaud au beurre blanc et garniture de saison ou

Rôti de Cochon de lait farci au ris de veau, légumes du moment

Brownie, crème anglaise

Tarte Tatin

Crème brûlée vanille

Fin de nos prestations

