



LA MAISON DE TRIBOULET



CHAMBRES ET TABLE D'HOTES
GITE

Livret d'accueil

9, Chemin de la Basse Vallerie – 37530 POCE SUR CISSE
Tel 02.47.53.00.00 – Tel Port: 06.50.82.43.37 - erictriboulet@orange.fr

1 Bienvenue

2 Histoire

3 Nous trouver

4 Nos chambres

5 Le gite

6 La table d'hôtes

7 Parking, garages et vélos

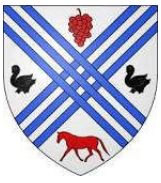
8 Les codes de la maison

9 A voir et à faire

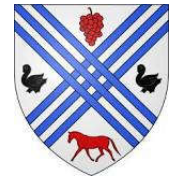
10 Quelques spécialités Tourangelles

11 Les bonnes adresses

12 Informations utiles



BIENVENUE



Tourangeaux d'adoption dans la région d'Amboise depuis une quarantaine d'année, Nathalie et Eric sommes heureux de vous accueillir dans notre maison d'hôtes. Après une carrière dans les métiers du bâtiment nous avons acquis cette demeure ancienne dépendance du château de Pocé sur cisse charmant village traversé par trois rivières : La Loire, la Cisse et la Ramberge, représentées sur son blason, pour en faire un lieu de détente et de repos après avoir visiter les nombreux sites des environs

Quand nous avons chercher un nom pour notre maison d'hôtes au vu de notre patronyme, une évidence s'est imposé. TRIBOULET le célèbre bouffon de François 1^{er}, personnage haut en couleur dont vous pourrez avoir un aperçu de l'histoire dans la rubrique « Histoire »

Dans le triangle Amboise, Blois, Tours, aux portes du château royal d'Amboise, proche des châteaux de Chenonceau, Chaumont..., de l'aquarium de Touraine et à quelques kilomètres du zoo de Beauval, voisin direct des vignobles de Vouvray, Montlouis sur Loire, Amboise, « La maison de Triboulet » est une maison d'hôtes comprenant deux grandes chambres et un gîte, permettant de vous recevoir dans les meilleures conditions.

Nous serons heureux si vous le désirez de vous faire découvrir la région chargée d'histoire, que ce soit pour le village, les troglodytes, les coteaux ou pour tous les châteaux et monuments environnants, ainsi que ...TRIBOULET.

De plus par notre implication dans le vignoble, nous sommes tout deux chevalier de la confrérie de l'ordre de la Chantepleure des vins de Vouvray, nous saurons vous informer sur les différents vins de Vouvray, vous organiser une dégustation, vous guider pour les visites de caves et vous faire rencontrer les vignerons de l'appellation.

Une table d'hôtes est proposée le soir sur réservation avec des produits du terroir accompagnés de vins locaux.

Le matin, un petit déjeuner vous est proposé avec des produits soit locaux soit fait maison, servis en buffet continental.

Nathalie et Eric vous souhaitent un excellent séjour à « La Maison de Triboulet »



Filet de sandre en
crumble de noisettes et
beurre blanc



Ordre des Chevaliers de
la Chantepleure
Vins de VOUVRAY



La tarte aux poires

HISTOIRE

TRIBOULET. Quel curieux nom me direz vous. Ce sobriquet viendrait du vieux verbe tribouler, qui signifiait dans la langue du XVI^e : Agiter, remuer, troubler, embrouiller. Ce qui définit fort bien notre personnage.

Né dans les environs de Blois, fief du roi Louis XII, sous le nom de Le Févrial en l'an 1479, il se dit qu'il se présenta très jeune à la cour des Valois, où après avoir subi moqueries et mauvais traitement à cause de son physique disgracieux, Louis XII voyant ses dispositions naturelles à la bouffonnerie le prit à son service et lui attribua un gouverneur, Michel le Vernoy, chargé de lui apprendre les rudiments du métiers de bouffon.

Bien que foldingue et tordu TRIBOULET n'était pas pour autant dépourvu d'esprit, promu bouffon officiel du roi il passa rapidement maître en l'art de faire rire le roi qu'il suivait partout comme son ombre, il se dit même, dans les endroit que l'on ne nomment point entre gens bien éduqué.

Mais quelques années plus tard, en 1515, Louis XII vint à mourir, et il le céda ainsi que son trône à son cousin et gendre François 1^{er}.

Les traits satiriques et balourdises séduisirent immédiatement le jeune souverain, il ne manquait aucune occasion de raconter des histoires grasses et grivoises d'un ton railleur faisant se tordre de rire le roi François.

A la cour de François nombreux furent ceux qui, exaspérés par ces facéties et ses impertinences, voulurent le croiser la nuit dans un couloir du château afin de le massacrer. Notamment l'Amiral Philippe Chabot qu'une boutade du bouffon aurait fort irrité. Ce qui aurait donné cet échange avec François : « Ne craint rien TRIBOULET, si quelqu'un osait te faire subir un traitement pareil, je le ferais pendre un quart d'heure après ta mort. » Ce que le bouffon, toujours la réplique prête, aurait répondu: « Ah! Cousin, grand merci vous dirois, s'il vous agrée plutôt de le faire pendre un quart d'heure avant. »

Mais il serait arrivé qu'un jour l'insolence de TRIBOULET ait dépassé les limites. Il s'en serait pris avec l'humour corrosif qui le caractérisait à une des maîtresse de François 1^{er}. Laquelle? L'histoire ne nous le dit pas, et le Roi aurait éclaté de colère. Le bouffon cru tout d'abord que, puni, il lui faudrait dîner dans les cuisines avec les larbins, mais il était allé trop loin et malgré son attachement à son bouffon, François, l'air sévère l'aurait regardé fixement dans les yeux et lui aurait demandé de choisir la façon par laquelle il souhaitait mourir. Après une intense réflexion TRIBOULET aurait répondu: « Bon Sire, par sainte Nitouche et Saint Pansard, patron de la folie, je demande à mourir de vieillesse ». Grace à cette pirouette il aurait réussi à échappé à une mort avancée et finalement fut banni du royaume.

Voici en quelque mots le résumé succinct de la vie trépidante de TRIBOULET, légende ou réalité historique, qui peut le dire? Sans doute une partie des deux. Son personnage a inspiré Victor Hugo pour le Roi s'amuse, pièce qui a donné « Rigoletto » de Giuseppe Verdi

Mais malgré que certain attribut à TRIBOULET une aventure avec une matrone dans les bois de Chançay, village à côté duquel nous avons vécu pendant longtemps et ou vit un de nos enfants, ne chercher pas dans la maison de costume bicolor garni de grelots et nous n'avons pas la prétention d'avoir la répartie et l'esprit du Bouffon mais nous espérons vous faire passer un séjour que vous n'oublierez pas dans « la maison de... TRIBOULET. »



NOUS TROUVER:

9, chemin de la Basse Vallerie – 37530 POCE SUR CISSE

Coordonnées GPS: Décimal: 47.446569, 0.986519

Sexagésimal: N 47°26'47.4" – E 0°59'11.468"

EN VOITURE

En provenance de Paris :

Par autoroute A10, sortie 18 : Angers, Château-Renault, Amboise , puis D31 direction Amboise , puis à droite direction Pocé Sur Cisse. .

En provenance de Bordeaux :

Par autoroute A10, sortie 20 : Blois, Le Mans, Laval, Tours nord, Vouvray, Tours, Val de Loire, puis D952 direction Amboise, puis au rond point après le pont d'Amboise à gauche direction Pocé sur Cisse.

En provenance de Vierzon / Bourges et Angers :

Par autoroute A85, sortie 11 : Sublaines, Bléré, Amboise ,D152 et D751, rester sur la rocade d'Amboise, traverser la LOIRE, puis premier rond point à gauche direction Pocé sur Cisse.

EN TRAIN

TER (Transport Express Régional)

Gare SNCF d'Amboise - rue Jules Ferry

Retrouvez les informations pratiques et les horaires des lignes :

www.ter.sncf.com/centre-val-de-loire/gares/87574343/Amboise/pratique

TGV (Train à Grande Vitesse)

Gare SNCF de Saint-Pierre-des-Corps (à 25 minutes d'Amboise en voiture).

Retrouvez les horaires de la ligne « Paris-Tours » :

www.oui.sncf/train/horaires/paris/saint-pierre-des-corps



La suite « Numéro 1 » est composée d'un sas d'entrée, d'une grande chambre avec soit selon votre choix de deux lits de 80cm soit réunis soit séparé, d'une salle de bain avec douche, d'un WC séparé, d'une seconde petite chambre comprenant 1 lit de 90, idéal pour un enfant ou un adolescent.

La suite « Numéro 2 » est composée d'un sas d'entrée, d'une grande chambre avec soit selon votre choix de deux lits de 80cm soit réunis soit séparé, d'une salle de bain semi-ouverte avec douche, d'un WC séparé

LE GITE DE TRIBOULET

Nous vous accueillons dans notre gîte pour 4 à 6 personnes, possédant son parking et son entrée indépendante. Le gîte est composé d'une cuisine équipée ouverte sur sa salle à manger/salon, d'une salle de bain, de 2 chambres et d'une salle d'eau.

Nous fournissons tout le linge de maison, draps oreillers, couettes, couvertures d'appoints, serviettes, gants de toilette, éponges et torchons de cuisine, les produits d'entretien et ustensiles de ménage.

Nous demandons de nous rendre le gîte en état de propreté, ménage fait.

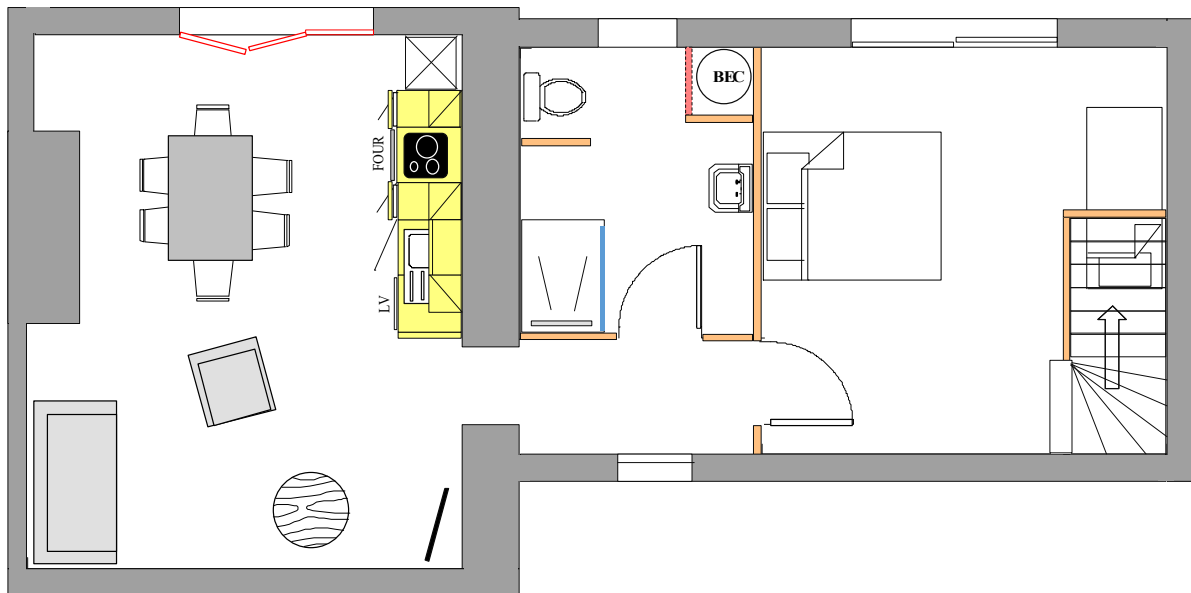
Pour votre linge personnel, nous vous proposons une machine à laver et un sèche linge, sur demande, gratuit pour le premier lavage, puis 5€ pour les suivants.

Nous mettons à votre disposition des livres et des jeux de société, merci de les remettre en place après utilisation..

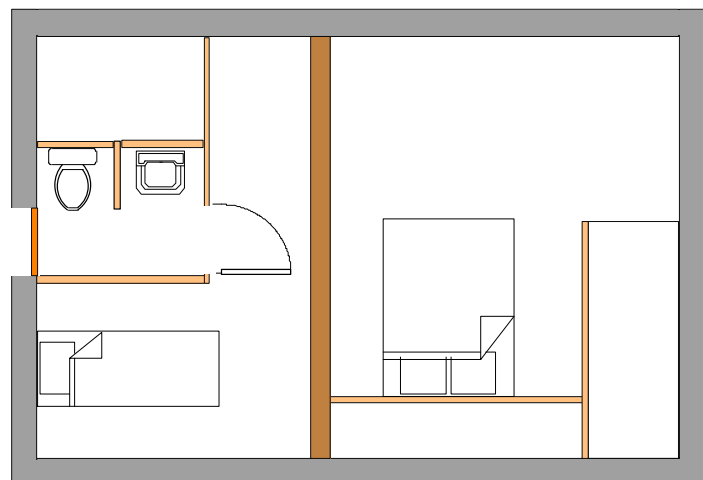
Veillez à conserver le portillon sur jardin fermé, sous peine d'avoir la visite d'Iroise le Dalmatien.

Sur demande et selon nos disponibilités vous pouvez sur réservation accéder à la table d'hôtes de la maison, ce qui peut être pratique surtout lors de votre arrivée.

Un état des lieux sera effectué avec vous à l'entrée et à la sortie de votre séjour.



ETAGE



RDC

CUISINE/SEJOUR (25M²)

Cuisine équipée, réfrigérateur, plaque de cuisson, four, lave vaisselle, four à micro onde, cafetière.

Salon avec canapé et fauteuil, TV écran plat.

SALLE DE BAIN/WC (7,50M²)

Douche, sèche cheveux, serviettes et gants de toilette. (Savon et Shampoing non fournis).

CHAMBRE 1 (16,50M²)

Un lit 140 cm, 1 lit d'appoint 80 cm

ETAGE

CHAMBRE 2

Un lit 140 cm, 1 lit d'appoint 80 cm

SALLE D'EAU/WC

Serviettes et gants de toilette

TABLE D'HOTES

PETIT DEJEUNER



Les petits déjeuners sont inclus dans le prix de la nuitée pour les chambres de la maison et avec un supplément de 12 Euros par personne pour les occupants du gîte si ils désirent le partager avec nous.

Ils sont pris en commun dans la salle à manger au rez-de-chaussée de la maison et sont servis de 8H00 à 10H00.

Si vous désirez un horaire différent ou être servi dans votre chambre, prévenez nous la veille.

- Pain, brioche maison, viennoiseries.
- Un gâteau ou cake maison
- Fromages (chèvre de la région), yaourts
- Charcuterie, œufs de nos poules
- Beurre, miel, confitures maisons
- Fruits frais de saison.
- Fruits secs à coques
- Boissons fraîches: Fruits pressés
- Boissons chaudes: Thé, café, lait, chocolat
- Smoothies. (Sur demande.)

LA TABLE



Une table d'hôtes est proposée tout les soirs uniquement sur réservation la veille au plus tard au prix de 25 Euros.

Le service est effectué à 19 H30 dans la salle à manger de la maison et débute par un apéritif Vouvrillon.

Le menu est composé de recettes traditionnelles élaborées avec des produits frais et locaux le plus souvent possible, et toutes réalisées avec passion sur place par Eric, accompagnées de vins locaux..

Une table chaleureuse et conviviale est disposée agrémenté d'un feu de cheminée en hivers encourageant d'agréables contacts et conversations.

- Une entrée ou un potage, selon saison,
- Un plat chaud de spécialité local ou d'ailleurs.
- Fromages (chèvre de la région)
- Le dessert du chef selon son envie.
- Accompagné de vins locaux: Vouvray, Amboise.....



SUR LE POUCE

En dehors des heures habituelles, sur réservation, nous pouvons vous proposer l'assiette reconstituante pour 10 Euros..

- Assiette de charcuterie, rillons, rilette...
- Quelques crudités de saison
- Fromage
- 1 verre de vin local (Blanc ou rouge)
- Fruit

PARKING, GARAGES ET VELOS

Notre maison vous propose un stationnement à l'intérieur du site, avec possibilité si disponibilité de garage couvert et fermé. Pour le gîte, un stationnement privé extérieur est disponible, ou bien sur le site.

Pour vos déplacements sur Amboise notre proximité (Environ 4 kms) nous pouvons mettre à votre disposition 2 vélos, la route étant plate à l'exception d'une petite côte pour franchir le pont de chemin de fer. Malgré tout vous trouverez les différents parking Amboisien sur le plan ci-dessous.

Pour les adeptes de la bicyclette, nous sommes à proximité du circuit de la Loire à vélo, et de nombreuses balades sont possibles sur des circuits vallonnés à travers les vignes, nous seront heureux de vous indiquer différents parcours.



LES CODES DE LA MAISON

TARIFS

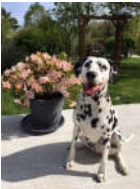
Tarifs Haute saison du 1^{er} Avril au 31 Octobre
Tarifs Basse Saison du 1^{er} Novembre au 31 Mars
(Hors fêtes de fin d'année. Nous consulter)

Tarifs diminués en basse saison, remise pour les long séjour (A partir de trois nuits), nous contacter.

Règlements par chèque, espèces ou CB



VIE PRATIQUE



Nous préférons éviter les animaux de compagnie, Iroise le dalmatien de la maison est trop dynamique et affectueuse avec ses congénères



Lit d'appoint enfant sur demande. Chaise haute, lit bébé, table à langer et baignoire bébé sur demande et gratuit.



Nous mettons à votre disposition des abris (garages fermés, dans la propriétés) pour vos vélos et motos, ainsi que pour votre voiture selon disponibilité.



Les locaux intérieurs sont non fumeur, les accros à la nicotine profiteront du jardin et des différents abris. Cendriers à disposition. Merci de les utiliser.



Wifi gratuit dans la maison, même si de qualité moyenne. Nous attendons la fibre pour cette année. Réseau: LMT
Code: 01hj45lm65poGH



Nous mettons à votre disposition, lecture et brochures touristiques, ainsi que jeux de société.



Sur demande nous pouvons vous faire une machine à laver au prix 5 €. Pour les longs séjour + de 3 jours, la première est gratuite.



Le ménage est fait à votre arrivée, puis ensuite sur demande, nous ne pénétrons pas dans vos chambres sans autorisation. La lingerie est changée sur demande. Pour le gîte voir la rubrique « Gîte »

Nathalie et Eric vous souhaitent un agréable séjour à « La Maison de TRIBOULET »

A VOIR ET A FAIRE (Notre sélection)

Les adresses, téléphones et sites internet des principales destinations sont à retrouver dans la rubrique « Informations utiles »
Cette liste n'est pas exhaustive n'hésitez pas à nous demander des informations sur d'autres lieux à découvrir.

CHÂTEAU DE POCE SUR CISSE

0,500 Kms



Edifice de la fin du 15e siècle, occupé au 19e siècle par une fonderie dont les bâtiments industriels, construits sous le château, ont disparu. A la fin du 19e siècle, le domaine est réorganisé pour l'agrément et le château restauré. La partie arrière de l'édifice est neuve. Les tours de la façade sud, la façade Est avec son chemin de ronde, et ses deux tourelles en encorbellement sont anciennes. Le parc, dessiné à l'anglaise, s'orne de statues de fonte provenant de l'ancienne fonderie Ducel.

CHÂTEAU ROYAL D'AMBOISE

5,400 Kms



A son retour d'Italie, Charles VIII entreprit la reconstruction du château primitif. Dominant la ville, l'édifice présente un plan en triangle. Le Logis du Roi, bâti sous Charles VIII, de style gothique, occupe le front de Loire. Du côté opposé se dresse l'aile Louis XII de style Renaissance. Chacune des ailes est flanquée d'une grosse tour. Louis XII, François Ier, Léonard de Vinci et Charles Quint y séjournèrent. Aux 17e et 19e siècle, le lieu fut utilisé comme prison. La chapelle Saint-Hubert, du 15e siècle, contiendrait la dépouille de Léonard de Vinci

CHÂTEAU DU CLOS LUCE

5,400 Kms



Ancienne demeure de Léonard de Vinci, donnée en 1516 par François Ier. Il y passa les trois dernières années de sa vie. Le logis fut construit par un serviteur de Louis XI. Charles VIII en devint propriétaire et fit construire la chapelle. Architecture de style gothique flamboyant. Lors de cette promenade culturelle, vous découvrez Léonard ingénieur, Léonard visionnaire et Léonard peintre et architecte. Dans le parc, montez à bord du char d'assaut, actionnez la vis aérienne, manipulez la mitrailleuse, promenez-vous en bateau à aubes.

PAGODE DE CHANTELOUP

12,100 Kms



La Pagode de Chanteloup, folie architecturale du XVIII^e siècle, est située au cœur des châteaux de la Loire. Seul témoin du château du duc de Choiseul détruit en 1823, la Pagode offre du haut de ses 40 mètres, un panorama grandiose sur le château d'Amboise, la forêt et la Vallée de la Loire. Lors de votre visite, découvrez l'histoire de Chanteloup, découvrez le petit jardin chinois invitant à la méditation, et le calme d'une promenade en barque sur la grande pièce d'eau.

PARC DES MINIS CHATEAUX

10,400 Kms



Mini-Châteaux est un parc miniature proposant plus de 44 reproductions miniatures des hauts-lieux de sa région et notamment les prestigieux châteaux de la Loire.

AQUARIUM DE TOURAINE

10,400 Kms



A travers ses salles thématiques aux décors originaux, le Grand Aquarium de Touraine vous embarque dans un voyage surprenant où vous pourrez admirer différentes sortes de poissons vivant en eaux douces et dans les océans.

ZOOPARC DE BEAUVAL

42,200 Kms



Venez admirer les 10 000 animaux extraordinaires de ce parc de 40 hectares. Parmi 600 espèces, le ZooParc abrite des animaux uniques en France comme les pandas géants (et leur bébé, Yuan Meng !), les koalas ou les diables de Tasmanie.

Depuis près de 40 ans, la famille Delord écrit l'histoire du parc de Beauval, un zoo hors norme tourné essentiellement vers la conservation et la protection des espèces animales

QUELQUES SPECIALITES TOURANGELLES

LES RILLETTES DE TOURS (IGP)

Les rillettes de Tours se caractérisent par leur couleur dorée et une texture effilochée avec morceaux apparents. Leur recette prévoit une cuisson longue (entre 5 heures 30 et 12 heures) à découvert, dans une marmite en fonte et à la forme ronde, de viandes nobles de porc ou de coche, préalablement découpées en morceaux, dans du saindoux. Les rillettes de Tours sont traditionnellement aromatisées de Vouvray. Moulées le plus souvent dans des pots, elles se dégustent en étant posées à la fourchette sur une tranche de pain. (Source Wikipédia)



LES RILLONS DE TOURAINE

Les rillons de Touraine – se présentent sous forme de cubes de poitrine de porc découennée ; maigre et gras alternent en couches dans une proportion idéale de 2/3 de viande maigre pour 1/3 de gras. La couleur, dorée à brun foncé à l'extérieur, est rosée à la coupe. La chair, confite par une cuisson longue, est goûteuse et fondante. On peut les déguster froids, tièdes en salade en compagnie de sainte Maure de Touraine composant « la salade Tourangelle. », les plus gros chauds en plat principal avec des pommes de terre. (Source RILLONSc du centre)



LE SAINTE MAURE (Fromage de chèvre)

Typique de la région Tourangelle, ce fromage de chèvre est caractérisé par sa paille de seigle le traversant dans toute sa longueur. Il peut se déguster en fin de repas, mais aussi chaud sur des toasts et est souvent intégré dans des recettes de spécialités tourangelles..



LE NOUGAT DE TOURS

Le nougat de Tours est une pâtisserie, appelée aussi gâteau du voyageur, dont la recette se compose principalement d'un fond de pâte sucrée, garnie d'une marmelade d'abricots (appelés jadis alberges) parsemée de fruits confits, le tout recouvert d'une moelleuse macaronade aux amandes. (Quelque fois au menu de la maison d'hôtes)



LES VINS DE TOURAINE

Difficile de faire un choix pour ce chapitre, mais notre situation géographique et nos connaissances nous ont amenées à sélectionné deux vignobles de l'appellation. N'oublions pas pour autant les grands noms de l'AOC que sont Montlouis sur Loire, Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, etc.....



L'appellation TOURAINE AMBOISE

Ses 300ha s'étendent sur 10 communes de part et d'autre de la Loire. Ses vins rouges sont principalement élaboré à partir de cépage côt, ou assemblés aux cabernet franc et gamay. Les blancs proviennent uniquement du cépage Chenin.



L'appellation VOUVRAY

Appellation que nous connaissons très bien, pour y avoir vécu de nombreuses années. Les vins de Vouvray sont issus exclusivement de cépage Chenin et peuvent être vinifiés en vins effervescents ou bien en tranquille sec, tendre (demi-sec), moelleux, selon la quantité de sucres naturels récoltés. On les distingue par leur robe brillante de couleur or. Ce vin est représenté dans le monde entier par La confrérie de la Chantepleure dont nous sommes chevaliers .



LES BONNES ADRESSES

RESTAURANT

AUBERGE DE LA BRENNE - NEUILLE LE LIERRE – (10 Kms)

MENU: 49 à 76 € plus carte.



Dans une atmosphère douce et chaleureuse, découvrez ce restaurant privilégiant les productions locales, honoré d'un bib au guide Michelin. Avec sa cartes des vins de plus de 120 références, ils sauront vous guider dans vos accords mets/vins.

L'EPICURIEN - MONNAIE – (20 Kms)

MENU: 28 à 43 € plus carte.



Après vingt ans de restauration gastronomique dans différents Relais & Châteaux, notamment Jean Bardet à Tours et au Château de Noizay, Didier FREBOUT a décidé de gérer sa propre affaire à MONNAIE en reprenant l'été 2006 un restaurant connu des tourangeaux idéalement situé à quelques kilomètres au Nord Est de Tours

AMBOISE– (5 Kms)

MENU: Selon type de restaurant.

Au Fil de vos promenades découvrez les différents restaurant d'Amboise, que ce soit au pied du château ou le long de la Loire, vous trouverez différents type (Gastro, fin, crêperie, pizzeria....) qui pourront vous satisfaire par leurs accueil et leur savoir faire. N'hésitez pas à nous demander conseil nous saurons vous guider dans votre choix pour Amboise et ses environs.

VINS

DOMAINE DU VIKING - REUGNY – (11 Kms)

VINS DE VOUVRAY: TRANQUILLE ET FINES BULLES.

Partez découvrir cette exploitation familiale sur l'appellation Vouvray. Vous pourrez y découvrir les différents vins que ce soit en tranquille sec, tendre et moelleux notamment la « Cuvée Aurélie » qui a donnée ces lettres de noblesse au domaine, que ces fines bulles. Sur demande, vous pourrez effectuer une dégustation, une visite de cave et bénéficierez des conseils pour vos accords mets/vins.

CELLIER LEONARD DE VINCI - LIMERAY – (5 Kms)

TOURAIN AMBOISE: ROUGE, ROSE, BLANC, TRADITIONNEL 

Une équipe sympathique sera à votre écoute pour vous faire découvrir les différents vins des appellations Touraine et Touraine Amboise. Vous pourrez découvrir la large variété que ce soit en vins blancs, rosés, rouges ou les méthodes traditionnelles à bulles, blanc, rosé et rouge..

D'AUTRES VIGNERONS

De nombreux viticulteurs exercent dans la région, nous ne pouvons malheureusement pas tous les cités, mais n'hésiter pas à nous demander conseil, nous saurons vous guider en fonction de vos attentes.

INFORMATIONS UTILES

URGENCE MEDICALE

112

CABINET MEDICAL

6, bis route de la gare « Villeret » Pocé sur Cisse

02 47 57 14 32

PHARMACIE

3, Impasse du Château Pocé sur Cisse

02 47 57 17 17

lundi au vendredi de 09:00 à 12:15 et de 14:30 à 19:15

samedi de 09:00 à 12:15

PHARMACIE DE GARDE

Affichée à la pharmacie de Pocé sur Cisse

32 37

SERVICE DE SOINS INFIRMIER

A DOMICILE (SSIAD)

Centre hospitalier Intercommunal Amboise

02 47 23 33 07

CABINET DENTAIRE

1, route des industries Pocé sur Cisse

02 47 57 21 25

DISTRIBUTEUR DE BILLETS

CAISSE D'EPARGNE LOIRE CENTRE

« La ramée » Pocé sur Cisse

ALIMENTATION

INTERMARCHE

« La ramée » Pocé sur Cisse

BOULANGERIE

5, route de Saint Ouen les vignes

Pocé sur Cisse

CARBURANT

INTERMARCHE

« La ramée » Pocé sur Cisse

OFFICE DE TOURISME DU VAL D'AMBOISE

Quai du général De Gaulle – AMBOISE

02 47 57 09 28

02 47 57 14 35

02 47 57 01 37

www.amboise-valde Loire.com

Lundi au samedi 10:00 à 12:30 et de 14:00 à 17:00

CHÂTEAU ROYAL D'AMBOISE (3,7 Kms)

Montée Abd El Kader – AMBOISE

02 47 57 00 98

www.chateau-amboise.com

CLOS LUCE LEONARD DE VINCI

2, rue du clos Lucé – AMBOISE

02 47 57 00 73

www.vinci-closluce.com

LA PAGODE DECHANTELOUP

Route de Bléré – AMBOISE

02 47 57 20 97

www.pagode-chanteloup.com

MINI CHÂTEAUX

La Menaudière – AMBOISE

02 47 23 44 57

www.parcminichateaux.com

AQUARIUM DE TOURAINE

Les hauts bœufs – LUSSAULT SUR LOIRE

02 47 23 44 44

www.grandaquariumdetouraine.com

ZOO PARC DE BEAUVAL

194, route de la bachaudière – 41110 SAINT AIGNAN

02 54 75 50 00

www.zoobeauval.com

Liste non exhaustive, Nathalie et Eric restent à votre disposition pour toute demande supplémentaire, et pour répondre à toute question lors de votre séjour, n'hésiter pas à nous joindre:

Nathalie: 06 46 72 72 01 – Eric: 06 50 82 43 37