



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Des salles dans un lieu exceptionnel pour réussir vos réceptions

Le St Lazare

Capacité maximale : 140 personnes



**La Chapelle ►
Capacité : 160 personnes**



Le Bas Dortoir

Capacité : 250 personnes





HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

TARIFS LOCATION DE SALLES 2009

(Déjeuners-Dîners-Cocktails)

LES SALLES	ETE (de mai à fin octobre)	HIVER (de novembre à fin avril)
<u>LA CHAPELLE</u> Capacité d'accueil jusqu'à 150 personnes Mise à disposition : pour le déjeuner de 12h à 16h Pour le dîner de 19h à minuit	300.00 € TTC	500.00 € TTC
<u>LE BAS DORTOIR</u> Capacité d'accueil jusqu'à 300 personnes. Mise à disposition : pour le déjeuner de 12h à 16h Pour le dîner de 19h à minuit	500.00 € TTC	700.00 € TTC

Ce tarif comprend :

La mise à disposition d'une salle d'exception privatisée au sein de l'abbaye Royale.

Le nettoyage, la mise en place, le débarrassage et le chauffage selon saison.

En cas de dépassement horaire : au-delà de 16h pour le déjeuner et de minuit pour le dîner, chaque heure supplémentaire sera facturée 10% du montant de la salle.

A partir de minuit, un forfait heure supplémentaire pour le personnel de service :

**Jusqu'à 100 personnes : 90 € TTC par heure*

**De 101 à 150 personnes : 150 € TTC par heure*

** De 151 à 200 personnes : 200 € TTC par heure*

**Au-delà de 201 personnes : 250 € TTC par heure*

Tous nos tarifs sont TTC : TVA 19.6% récupérable

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Les apéritifs

Kir avec les crèmes de la maison « Combiér » au vin blanc d'Anjou à 3.10 €

Flûte de Saumur brut à 4.60 €

Kir au Saumur brut à 5.20 €

Cocktail de l'abbaye à 6.20 €

Flûte de Champagne à 9.80 €

Cocktail de fruits (sans alcool) à 4.10 €

Verre de jus de fruits à 3.60 €

Méthodes traditionnelles et champagnes

Bouteille Saumur brut « Cuvée Saphir » *Bouvet Ladubay* à 28.00 €

Bouteille « Cuvée Trésor blanc ou rosé » *Bouvet Ladubay* à 40.00 €

Bouteille de Champagne *Giraud Hémard* à 58.00 €

Bouteille de Champagne *Billecard Salmon* à 65.00 €

Ces apéritifs sont tous accompagnés de feuilletés chauds, pistaches et « peppadew » au chèvre

Découverte du coteau du Layon (verre 7.50€TTC)

Ce vin moelleux est accompagné de toasts de fromage de chèvre, bleu ou fourme d'Ambert et rillettes Tourangelles

Découverte du Saumur brut (15€TTC)

(durée 30 minutes, base 1 bouteille pour 5 personnes)

Saumur brut « Bouvet Ladubay », jus de fruits, eaux minérales

*Ce cocktail est accompagné de trois canapés variés, trois feuilletés chauds
pistaches et « peppadew » au chèvre*

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Nos cocktails

3 PIECES PAR PERSONNE DUREE 1/2 HEURE A 13 € TTC

- 3 canapés froids variés
- Pistaches, olives mélangées, allumettes feuilletées
- Saumur Brut (1 bouteille pour 5), jus de fruits et eau minérale.

6 PIECES PAR PERSONNE DUREE DE 1 HEURE A 17 € TTC

- 4 canapés froids
- 2 pièces chaudes
- Pistaches, olives mélangées et peppadew au chèvre
- Saumur Brut (1 bouteille pour 3), jus de fruits et eau minérale

10 PIECES PAR PERSONNE DUREE DE 1 HEURE A 23 € TTC

- 6 canapés froids
- 4 pièces chaudes
- Pistaches, olives mélangées et peppadew au chèvre
- Saumur Brut Cuvée Prestige (1 bouteille pour 3), Whisky, Porto, jus de fruits, eau minérale

POUR ANIMER VOTRE COCKTAIL

Avec présence d'un cuisinier en salle

Stand nordique : Saumon fumé, tarama avec blinis et œufs de saumon

Forfait : 5 € TTC par personne

Stand foie gras : Dégustation de 3 foie gras différents suivant la saison avec toasts

Forfait : 6 € TTC par personne

Stand de la mer : (en saison d'avril à décembre)

Huîtres n°3 avec nos pains spéciaux

Forfait : 7 € TTC par personne

NOS VERRINES SUIVANT LA SAISON

Quelques idées du moment....

Printemps / Eté :

- Gaspacho andalou aux céréales
- Mousse de guacamole et crabe
- Tartare de saumon au sésame

Automne / Hiver

- Nuage de lentilles vertes
- Crème de potiron et huile de courge
- Crème Du Barry à la pistache

Toutes nos verrines sont à 1.50 € TTC la pièce

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Menu « Pétronille de Chemillé »

(menu unique pour l'ensemble des convives, sauf les régimes)

36 € TTC

Mille feuille de tomates au basilic et coppa, vinaigre balsamique et huile d'olive vierge
Noix de Saint jacques juste saisies, dôme de jeunes carottes et crème parfumée aux herbes

&&&

Pavé de truite de mer à l'unilatéral, compotée de fenouil, sauce au vin blanc d'Anjou

Pièce de bœuf rôtie à l'ail et au thym, jus corsé au Chinon

Filet de mignon de porc caramélisé aux épices douces, échalote confite, sauce crémée à la pomme

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume de saison et d'un féculent

&&&

Plateau de trois fromages affinés

Assiette de fromages et méli mélo de salades de saison

&&&

Crème brûlée aux saveurs de chocolat, sauce parfumée à la cannelle

Tarte Tatin, servie tiède, glace vanille Bourbon

Entremets au chocolat noir et orange, crème anglaise

Café chocolat

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle

Boissons incluses : 50cl de Saumur blanc et Saumur rouge par personne, eau de source
(crus régionaux sélectionnés)

Prix nets

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Menu « Matilde d'Anjou »

(menu unique pour l'ensemble des convives, sauf les régimes)

45 € TTC

Eventail de magret de canard fumé aux herbes fraîches
Vinaigrette parfumée au curry

Brochette de crevettes panées
Crème de raifort
Pointe de balsamique réduit

&&&

Dos de cabillaud cuit à la vapeur sauce au Saumur blanc
Tagliatelle de légumes, pommes de terre fondantes

Suprême de volaille rôti, jus court aux herbes
Pommes de terre à la paysanne, sauté de pleurotes

&&&

Sélection de trois fromages affinés, méli mélo de salades de saison

&&&

Entremets « Le Normand » (pommes caramélisées et mousse vanille)

L'opéra (café et chocolat)

Dessert servi à l'assiette avec supplément de 2 € par personne (Voir carte en annexe))

Café-mignardises

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle
Prix nets

Boissons incluses (50 cl de vin par personne)

Saumur blanc

Saumur Champigny

Flûte de Saumur Brut au dessert

Evian, Badoit

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Menu « Anne d'Orléans »

(menu unique pour l'ensemble des convives)

51 € TTC

Amuse bouche « Anne d'Orléans »

&&&

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de figues et brioche toastée

Délice de crabe aux agrumes, verrine de gaspacho et mesclun niçois

&&&

Filet de daurade royale au four, légumes thaïs juste croquants
Sauce parfumée à la citronnelle

Longe de veau rôtie, galette d'aubergines et chou de chine braisé
Jus corsé aux épices

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume de saison et d'un féculent

&&&

Assiette de trois fromages affinés, fruits du mendiant

Plateau de fromages affinés

Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun et pain aux noix

&&&

Dessert servi à l'assiette (Voir carte des suggestions)

Pièce montée ou macaronade (supplément de 2,50 € par personne)

Café-mignardises

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle

Prix nets

Boissons incluses (50 cl de vin par personne)

Saumur Blanc ou Savennières

Chinon ou Bourgueil ou Saumur Champigny

Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige servie au dessert

Evian, Badoit

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Menu « Renée de Bourbon »

(menu unique pour l'ensemble des convives, sauf les régimes)

57 € TTC

Amuse bouche « Renée de Bourbon »

&&&

Ballottine de foie gras de canard aux 4 épices, toast de pain d'épices

Saumon frais mariné à l'aneth, huile de pistache, mesclun d'herbes

&&&

Pavé de sandre à la peau croustillante, fondue de poireaux et sauce au crémant de Loire

Aiguillette de rouget barbet juste saisie, compotée niçoise et émulsion de fenouil

Demi-selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse aux petits légumes de saison sauce au romarin

Magret de canard poêlé, pommes de terre écrasées aux tomates confites jus au miel d'oranger

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume de saison et d'un féculent

&&&

Assiette de trois fromages affinés, fruits du mendiant

Plateau de fromages affinés

Nos fromages sont accompagnés d'un mesclun et pain aux noix

&&&

Dessert servi à l'assiette (Voir carte des suggestions)

Pièce montée ou macaronade (supplément de 2,50 € par personne)

Café et Petits fours

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle

Prix nets

Option : Entrée, poisson et viande : supplément de 6.20 €

Boissons incluses (1 bouteille de vin par personne)

Saumur Blanc ou Savennières

Chinon ou Bourgueil ou Saumur Champigny

Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige au dessert

Evian, Badoit

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE

Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50

contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Menu « Eléonor de Bourbon »

(menu unique pour l'ensemble des convives, sauf les régimes)

72 € TTC

Amuse bouche « Eléonor de Bourbon »

&&&

Croustillant de foie gras mi-cuit, cœur de Layon, pain fusette grillé

Noix de saint jacques sautées au poivre de Séchuan, tarte fine à la tomate,
salade de saison, vinaigrette aux céréales

&&&

Aiguillettes de bar poêlées, sucrose braisée, émulsion de poivron rouge

Médailles de lotte rôtis, mousseline de petits pois aux pignons de pin, beurre de carottes

&&&

Carré d'agneau en croûte d'herbes, ail chemisé panisse et mini légumes, jus corsé au thym

Filet de bœuf à la plancha, échalote confite, pommes Darphin, poêlée de champignons des bois
Sauce au Chinon

&&&

Buffet de fromages affinés ou plateau de fromages affinés,
panaché de salades de saison, fruits du mendiant et pain aux noix

&&&

Dessert servi à l'assiette (voir carte des suggestions)

Café, Petits Fours

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute modification éventuelle

Prix nets

Boissons incluses (1 bouteille par personne)

Vin blanc moelleux : Coteau du Layon

Savennières ou Pouilly fumé ou Sancerre

Chinon ou Bourgueil ou Saumur Champigny

Flûte de champagne au dessert

Evian, Badoit

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE

Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50

contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Carte des desserts

« Plantagenêt »

Mousse vanille et Cointreau, griottes et praliné sur glaçage chocolat au lait

« Corsé au chocolat amer »

Mousse au chocolat amer /caramel, biscuit et chocolat noir extra bitter

« Concerto praliné »

Mousse chocolat, salpicon de poires et crème brûlée

« Mille-feuille carmin »

Entremets léger à la pistache, coulis de griottes gélifié et mousse de chocolat blanc

« Pièce montée »

Choux aromatisés au Cointreau ou Grand Marnier, etc...(base 3 choux par personne)

Les douceurs de saison

« Cardinal »

Mousse aux fruits rouges (groseille, cassis, framboise et griotte) et biscuit Joconde

« Macaronade de fraises »

Mousseline vanille sur biscuit macaron et fraises

« Fraisier et Framboisier »

Biscuit à la cuillère, fraises ou framboises et crème au beurre

« Nostalgie »

Parfait vanille, poires caramélisées et crème brûlée caramel

« Macaronade exotique »

Riz à l'impératrice, mousseline à la vanille, macaron et fruits exotiques (kiwi, ananas et mangue)

« Mandarin »

Bavaroise à l'orange, biscuit à la mandarine impériale et compotée d'orange

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition pour toute demande particulière et décor



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Accord mets et vins

Anthony Vaillant, chef de cuisine et Corinne Bouchet, maître d'hôtel

75 €

Amuse bouche « au fil des saison »
Crémant de Loire rosé « cave des vigneron »

Tartare de bar aux petits légumes de saison, mesclun niçois, émulsion de gingembre
Savennières « la Jalousie » Domaine du Closel 2006

ou

Mille feuille de foie gras mi-cuit au Coteau du Layon, pain d'épices et chutney de mangue
Coteau du Layon « Cuvée Simon » Domaine du petit val 2005

&&&

Pavé de sandre sur peau croustillante, mousseline de choux fleur, sauce au Crémant de Loire
Saumur blanc Domaine de Nerleux 2006

ou

Noisettes d'agneau roulées au basilic puis infusées au thym, mini ratatouille et pommes de terre fondantes, jus corsé

Chinon « Cuvée Prestige » Domaine Charles Pain 2006

&&&

Plateau de fromages affinés de nos provinces, pain aux noix, mesclun de salades

&&&

Démonstration de la crème Chantilly par le chef, membre de la confrérie des chevaliers fouetteurs de crème Chantilly

&&&

Sablé breton, pommes caramélisées au sel de Guérande, mousse légère au praliné

ou

« Tout chocolat » en déclinaison
Saumur brut « cuvée flamme » Gratien Meyer

Café, mignardises

Prestation pour un minimum de 15 personnes et un maximum de 50 personnes

Option : Vins commentés par un sommelier : forfait à partir de 270 €

Prix nets



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Durée du cocktail : 2 heures

Cocktail Dînatoire « Prestige » à 41 € TTC

*(Accompagné de crus locaux, bouteilles d'eau de source, jus de pomme et poire, café)
Blanc, rouge et Crémant servi avec le dessert
Base : 50 cl par personne*

PIECES FROIDES

Cuillère de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort
Verrine de guacamole et chair de crabe, tomates confites
Brochette de saumon et chèvre frais
Duo de noix de st jacques et saumon marinés au citron vert
Gondole de crevettes sautées à la thaïlandaise
Canapés gourmets suivant la saison
Dips légumes et ses sauces
Assortiment de sushis

PIECES CHAUDES

Ailerons de volaille caramélisés au miel d'acacia
Brochette de noix de st jacques et sa verrine de champignons
Accras de morue nature et chorizo
Crevettes en chemise de pommes de terre, sauce balsamique
Mini pizza campagnarde

PIECES SUCREES

Duo spéculoos, mousse chocolat
Panna cotta suivant la saison
Carré Opéra chocolat et café
Variation de mini macarons

Prix nets

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

COCKTAIL DINATOIRE

Durée du cocktail : 2 Heures

39 € TTC

(Base 15 pièces par personne)

*Saumur brut cuvée prestige (base 1 bouteille pour 4), jus de fruits, eau de source
Service au plateau*

CANAPES FROIDS

Médailon de foie gras sur toast
Tartelette d'œuf de caille à la concassée de tomates
Ballottine de caille aux champignons
Marbré de ris de veau
Blinis de saumon fumé et crème à l'estragon
Petites tomates farcies antiboises
Poularde fermière en chaud-froid
Panaché de crudités à la vinaigrette épicée
Huîtres et amandes
Dés de chèvre marinés à l'huile et aux herbes de Provence
Bagatelles de Comté

PIECES CHAUDES

Mousseline de noix de Saint Jacques
Cassolette d'escargots à l'anis
Brochettes de poisson
Moules farcies à l'ail et aux herbes
Cassolette de fruits de mer
Champignons farcis au caviar d'aubergines
Accra de morue
Brochettes de noix de veau au lard
Emincé de porc aux épices

PIECES SUCREES

Tartelettes : citron, nougatine, cocktail de fruits, framboises
Tartelettes croquantes pommes – poires
Moelleux pistaches - cerises
Opéra
Eclairs café & chocolat

Hôtellerie – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

BUFFETS « Mabile de La Ferté »

(Base 25 personnes, buffet unique pour le groupe)

38 € TTC

N°1

Terrine campagnarde
Tomates et mozzarella au basilic
Salade de crudités variées
Salade de penne et crevettes
Terrine du pêcheur, sauce légère

N°2

Salade de fêta, tomates et olives
Plateau de charcuterie
Terrine de légumes aux herbes fraîches
Salade niçoise
Champignons farcis au fromage de chèvre frais

PLAT CHAUD

Emincé de volaille au curry rouge, riz façon créole

PLAT CHAUD

Escalope de saumon cuit vapeur, tagliatelles fraîches, crème à l'estragon

Assortiment de fromages et salade verte

Assortiment de fromages et salade verte

Corbeille de fruits
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat
Tarte aux pommes
Paris Brest

Corbeille de fruits
Salade de fruits frais
Tarte au citron
Tarte Tatin servie chaude
Entremets coco au coulis de la passion

N°3

Salade paysanne
Légumes à la grecque
Taboulé à l'oriental
Panier de crudités
Salade aux fruits de mer

PLAT CHAUD

Navarin d'agneau aux olives vertes, pommes fondantes et petits pois

Assortiment de fromages et salade verte

Corbeille de fruits
Salade de fruits frais
Moelleux au chocolat
Tarte aux poires et crème d'amande
Mousseline tropézienne

37,5 cl de vin blanc et rouge, eau de source et café

Tous nos buffets sont accompagnés de crus régionaux sélectionnés et d'appellations d'origine contrôlée

Prix nets

Hôtel – ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD
Prieuré Saint Lazare – Rue Saint Jean de l'Habit – BP 14 - 49590 FONTEVRAUD L'ABBAYE
Tel : 33 (0) 2 41 51 73 16 / Fax : 33 (0) 2 41 51 75 50
contact@hotelfp-fontevraud.com / www.hotelfp-fontevraud.com

Conditions générales de vente

RESERVATION ET ACOMPTE

Toute demande de réservation acceptée sera donnée avec une date d'option. La réservation devra être confirmée par écrit et ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après versement d'un acompte représentant 50% du montant de la prestation.

GARANTIE DES COUVERTS

Le nombre de couverts à servir doit être confirmé par écrit au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. En cas de défection, ce nombre sera retenu comme base minimale de fabrication et de facturation. En cas d'absence de précision de la part du client 72h avant la manifestation, il sera retenu le nombre de couverts initialement commandés. Si le nombre de couverts servis s'avère plus important que le nombre de couverts commandés, il sera facturé le nombre réel de couverts servis.

ASSURANCES

Dans le cas d'annulation par écrit par le client, il sera retenu le montant des frais suivants :

Annulation plus de 60 jours avant la prestation	pas de frais d'annulation
Annulation entre 60 et 15 jours avant la prestation	30% du montant total
Annulation entre 15 et 3 jours	50% du montant total
Annulation moins de 72h avant la prestation	100% du montant total

HORAIRES DE RESERVATION

Le restaurant est ouvert aux heures de service et pour les dîners tardifs une prolongation de la réception est possible. Au delà de minuit, des heures supplémentaires seront facturées (voir tarifs location de salle).

RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à dans un délai de 8 jours maximum après la manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents.

Les tarifs comprennent la mise à disposition des salles du Prieuré St Lazare : Capitulaire, salon St Lazare, Cloître.

Signature client



Hôtel Abbaye Royale de Fontevraud - B.P.14 - 49590 Fontevraud l'Abbaye

Téléphone : 33 (0)2.41.51.73.16 – Télécopie : 33 (0)2.41.51.75.50

Email : contact@hotelfp-fontevraud.com – Site Internet : www.hotelfp-fontevraud.com

France Patrimoine – SA au capital de 295 000 € – Siret 307 190 215 00029 – Code APE 551A – TVA Intracom FR 4 130/190 215 00052