

biscuiterie de
Chambord
le palet solognot

VISITE
DÉGUSTATION
VENTE



Entrez dans notre univers

Biscuitier au cœur



C'est à Maslives, petit village situé aux portes du Château de Chambord, qu'en 1978 est née la Biscuiterie de Chambord.

Pour son histoire, c'est au milieu des années 1970 qu'un agriculteur faisant face à la variation constante du cours de l'œuf, a pu développer comme merveilleuse idée d'utiliser lui-même ses propres œufs pour une fabrication de biscuits. Au bout de quelques mois de recherche, il tomba sur une recette ancienne d'un biscuit aux raisins et au rhum qu'il appela « le Palet Solognot », qui est encore aujourd'hui le produit phare de chacune de nos biscuiteries.



des forêts de Sologne



The Biscuiterie de Chambord was founded in 1978 in Maslives, a small village near the Château de Chambord. The story goes that in the mid-1970s a farmer, faced with the ever-changing price of eggs, developed the wonderful idea of using his own eggs to make biscuits. After a few months of research, he came across an old recipe for a rum and raisin biscuit that he called "Palet Solognot", which is still the flagship product of every one of our biscuit factories today.



Authenticité & Diversité

Authenticity & Diversity

Chacun de nos biscuits est unique et raconte une histoire, celle d'un savoir-faire artisanal que nous avons à cœur de perpétuer. Entre biscuits sucrés, salés, bio ou sans gluten, la Biscuiterie de Chambord innove chaque année dans des recettes toujours plus gourmandes.

Each of our biscuits is unique and tells a story, the story of an artisanal know-how that we are keen to perpetuate. Between sweet, savoury, organic or gluten-free biscuits, the Biscuiterie de Chambord innovates each year with ever more delicious recipes.

Partage & Convivialité

Sharing & Conviviality

Ouvrir une boîte Biscuiterie de Chambord c'est l'occasion de partager un moment de gourmandise intergénérationnel, en famille ou entre amis.

Opening a Biscuiterie de Chambord box is an opportunity to share an intergenerational moment of pleasure with family and friends.



Valeurs & Savoir-faire

Values & Know-how

La Biscuiterie de Chambord porte une grande importance aux valeurs humaines pour que chacun puisse apporter une partie de son talent, en vous proposant des biscuits fabriqués avec soin et passion, alliant l'esprit des recettes d'autrefois et l'exigence d'une qualité irréprochable.

The Biscuiterie de Chambord places great importance on human values so that each person can contribute a part of his or her talent, offering you biscuits made with care and passion, combining the spirit of the recipes of yesteryear and the demand for irreproachable quality.



**Venez découvrir notre boutique et notre atelier
de fabrication tout au long de l'année !**

**Come and discover our shop and our
manufacturing workshop all year round!**

Nos boutiques Our stores



Maslives
30bis route
de Chambord
02 54 81 60 97

Chambord
Place Saint-Louis
02 54 33 37 98

Cour-Cheverny
2 route de Blois
02 54 78 94 75

Lamotte-Beuvron
39 avenue de
L'Hôtel de Ville
02 54 33 53 18

Orléans
30bis rue
Jeanne d'Arc
02 38 43 68 85

Amboise
2 place Michel Debré
02 47 23 88 39

Muides
1 avenue du Pont
02 54 33 18 39

Saint-Aignan
3 place du
Président Wilson
02 54 75 58 06

Tours
74 rue des Halles
02 47 52 78 83

Azay-le-Rideau
18 rue Nationale
02 47 45 40 22

**Une gamme de
biscuits gourmands,
un large choix de
produits du terroirs,
vins régionaux et
coffrets cadeaux.**

**A range gourmet cookies,
a wide choice of local
products, regional wines
and gift boxes.**



MASLIVES VISITES GUIDÉES

Visite guidée de 1h00

SEPTEMBRE À JUIN
à 10h00 et 14h30
du lundi au samedi

JUILLET ET AOÛT
à 10h00 et 14h30
du lundi au samedi
et 14h30 le dimanche, à 11h00
en anglais du lundi au samedi

En cas de forte affluence,
des visites supplémentaires pourront
être ouverte à 15h30 et 16h30

CAPACITÉ
30 personnes

RÉSERVATION RECOMMANDÉE
02 54 81 60 97

reservations@biscuiteriedechambord.fr

TARIFS

Visite guidée + dégustation
de biscuits et jus de fruits
5€ adulte / 4€ groupe
4€ enfant (6-12 ans)

Visites guidée + dégustation
de biscuits et vins régionaux
6,50€ adulte / 5,50€ groupe

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

Du lundi au samedi :
de 9h30 à 19h00
Dimanche et jours fériés :
de 10h00 à 18h30

MASLIVES GUIDED TOURS

1 hour guided tour

SEPTEMBER TO JUNE
at 10:00 a.m. and 2:30 p.m.
from Monday to Saturday

JULY AND AUGUST
at 10 a.m. and 2.30 p.m. from
Monday to Saturday
and 2.30 p.m. on Sunday, at 11:00 a.m. in
English from Monday to Saturday

In case of high attendance,
additional visits may be open
at 3:30 pm and 4:30 pm

ABILITY
30 people

RESERVATION RECOMMENDED
02 54 81 60 97
reservations@biscuiteriedechambord.fr

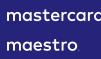
PRICES

Guided tour + tasting
of biscuits and fruit juice
5€ adult / 4€ group
4€ child (6-12 years old)

Guided tours + tasting of biscuits
and regional wines
6,50€ adult / 5,50€ group

SHOP HOURS

Monday to Saturday :
from 9:30 a.m. to 7:00 p.m.
Sunday and off days :
from 10:00 a.m. to 6:30 p.m.



La Biscuiterie de Chambord
30bis route de Chambord
41250 Maslives
02 54 81 60 97

GPS : 47.63164887363304, 1.4821186

www.biscuiteriedechambord.fr

