



biscuiterie de  
**Chambord**  
le palet solognot

**VISITES  
GUIDÉES**  
à 3 km de Chambord  
**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.



*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.*



## 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  
41 250 MASLIVES

**Amboise**  
2 place Michel Debré  
37400 Amboise  
02 47 23 88 39

**Chambord**  
Place Saint-Louis  
02 54 33 37 98  
41250 Chambord

**Couddes**  
265 Route de Blois  
41700 Couddes  
02 54 81 63 86

**Cour-Cheverny**  
2 route de Blois  
02 54 78 94 75  
41700 Cour-Cheverny

**Lamotte-Beuvron**  
39 avenue de L'Hôtel de Ville  
41600 Lamotte-Beuvron  
02 54 33 53 18

**Muides**  
1 avenue du Pont  
41500 Muides  
02 54 33 18 39

**Orléans**  
30bis rue Jeanne d'Arc  
45000 Orléans  
02 38 43 68 85

**Saint-Aignan**  
3 place du Président Wilson  
41110 Saint-Aignan  
02 54 75 58 06

**Tours**  
74 rue des Halles  
37000 Tours  
02 47 52 78 83



## MASLIVES VISITES GUIDÉES

Visite guidée de 1h00

TOUTE L'ANNÉE

à 10h00 / 11h00 / 14h30 / 15h30  
du lundi au samedi

JUILLET ET AOÛT

à 10h00 / 11h00 / 14h30 / 15h30  
du lundi au samedi  
et 14h30 le dimanche

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

CAPACITÉ

30 personnes

RÉSERVATION RECOMMANDÉE

06 58 77 53 44

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

## HORAIRE 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

SALL YEAR

at 10 and 11 a.m. / 2:30 and 3:30 p.m.  
from monday to saturday

JULY AND AUGUST

at 10 and 11 a.m. / 2:30 and 3:30 p.m.  
from monday to saturday  
and 2.30 p.m. on Sunday

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

ABILITY

30 people

RESERVATION RECOMMENDED

06 58 77 53 44

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.



mastercard  
maestro

VISA  
VISA  
Electron



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

GPS : 47.63164887363304, 1.4821186

[www.biscuiteriedechambord.fr](http://www.biscuiteriedechambord.fr)

