

**En pleine Sologne, dans cet ancien relais de poste à l'âme écolo, « se sentir en harmonie avec la nature » telle est la devise de Ludovic POYAU. Le Chef et toute son équipe ont toujours mis dans leurs priorités : la propreté, l'écologie, la convivialité, gastronomie ....**

**Proche des Châteaux de la Loire, à une heure trente de PARIS, dans un cadre vous garantissant un repos bucolique, les produits locaux, dans la tradition et l'élégance de son restaurant de tourisme, classé «Table Remarquable » par Les COLLECTIONNEURS et « 2 Toques » au GAULT&MILLAU, raviront vos papilles.**

**En cette période toute particulière, nos priorités resteront les mêmes : votre confort dans le respect de la sécurité, des règles d'hygiène et des gestes barrières.**

**Avec son grand jardin, à une heure trente de Paris, l'Auberge du Cheval Blanc est un ancien relais de Poste solognot du XVIIe siècle que Ludovic POYAU a transformé en halte gourmande où les produits locaux et les épices s'épanouissent. Par le doux craquement du bois dans sa cheminée à l'ancienne, l'endroit semble tiré d'un roman épique ou d'une saga d'Alexandre DUMAS.**

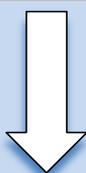
**Venez découvrir la Grande Sologne et vivre un moment unique en harmonie avec la nature. Respectueux du contexte actuel, le Chef et toute son équipe restent attentifs pour vous offrir le meilleur.**

**Nous vous proposons donc pour cette saison d'été des offres exceptionnelles pour vous permettent de découvrir notre belle région Centre Val de Loire et plus particulièrement La Sologne.**

**NOS FORFAITS SEJOURS et NOS OFFRES D'EMPLOI**

**Réservable par notre site ou par téléphone**

**Tél : 02.54.96.36.36.**



## Pack week-end :

2 nuits réservées le vendredi et samedi ou samedi et dimanche entre le 20 mai 2020 et 30 septembre 2020  
= petits déjeuners offerts en chambre

## Pack 4 nuits : 3 nuits payées, 1 nuit offerte

4 nuits réservées entre le lundi et vendredi,  
entre le 20 mai 2020 et le 30 septembre 2020  
= 1 nuit offerte

## Pack 3 nuits : 2 nuits payées, 1 nuit offerte

3 nuits réservées entre le lundi et vendredi,  
entre le 20 mai 2020 et le 30 septembre 2020  
= 1 nuit offerte

## Pack 2 nuits : 2 nuits payées , 2 petits déjeuners offerts

2 nuits réservées entre le lundi et vendredi,  
entre le 20 mai 2020 et le 30 septembre 2020  
= 2 petits déjeuners offerts

## Pack vacances 14 jours :

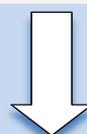
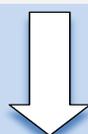
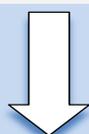
7 nuits payées , 7 nuits à - 50 %

14 nuits réservées entre le 1<sup>er</sup> juin 2020  
et le 30 septembre 2020  
= 7 nuits à - 50 %

## Pack vacances 7 jours :

5 nuits payées , 2 nuits offertes

7nuits réservées entre le 1<sup>er</sup> juin 2020  
et le 30 septembre 2020  
= 2 nuits à offertes



# Nous recrutons pour juillet ou Aout 2020 nos futurs apprentis



**L'ALTERNANCE**

**CAP CUISINIER**

**Et**

**BP CUISINIER**

La cuisine vous passionne et l'alternance vous attire, vous êtes dynamique, nous vous proposons de préparer votre diplôme dans notre restaurant référencé guides, membres « Collège Culinaire de France et « LES COLLECTIONNEURS », avec nos maîtres d'apprentissages ayant le permis de former.

<https://www.fafih.com/entreprises/recruter/le-permis-de-former>

**Contrat CAP CUISINIER et BP CUISINIER :**

**Embauche début juillet.**

- 2 jours de repos hebdomadaire (mardi-mercredi) ;
- 7 semaines de congés payés

**Vous voulez faire parti de notre équipe :**

**Contactez le CHEF : Ludovic POYAU**

**Tel : 02.54.96.36.36.**

**Courriel : <mailto:auberge@chevalblanc-sologne.com>**