



CHÂTEAU D'AUDRIEU

HÔTEL | RESTAURANT





ÉDITO.....	4
- Madame Hélène Martel-Massignac, Président Directeur général du Château d'Audrieu & Monsieur Samuel Srouji, Directeur de l'hôtel Château d'Audrieu	
À LA DÉCOUVERTE D'UN HÔTEL 4* CLASSÉ MONUMENT HISTORIQUE.....	6
- L'Histoire du Château, de l'époque royale au nouveau propriétaire	
- La rénovation, un projet d'envergure pour une propriété d'exception	
- Architecture & décoration	
CADRE INTEMPOREL, LUXUEUX ET REPOSANT.....	12
- Suites & Chambres	
- Détente et Balades au grand air : un magnifique parc, le charme du « jardin blanc », les arômes du potager et le calme d'une piscine en bordure de forêt	
- Petites et grandes occasions : séminaires, réunions et réceptions	
GASTRONOMIE NORMANDE, L'ÉQUILIBRE ENTRE PASSION ET GOURMANDISE	20
- Le Chef Olivier Barbarin	
- Le Restaurant « Le Séran »	
- Le Bar le « 1715 » et le Sommelier	
AUTOUR DU CHÂTEAU	26
- Visites historiques et découverte de la région	
- Situation : entre verdure et plages	
- Accès	
SERVICES ET TARIFS DES CHAMBRES.....	28



Madame Hélène Martel-Massignac, Président Directeur général



« **N**otre ambition est de faire de ce lieu un hôtel incontournable de la région, tant par la beauté de son architecture que par son restaurant gastronomique « Le Séran », son parc de 25 hectares et son jardin créé en 1985 par Louis Bénech.

Cet investissement représente pour le groupe un nouveau défi dans le domaine de l'hôtellerie. Je pense qu'il est formidable de pouvoir valoriser un monument qui remonte au XI^e siècle dans une région chargée d'histoire. »

Le groupe Caravelle est un groupe familial diversifié présent principalement depuis 2015 dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme, convaincu de l'importance du développement touristique en France et du potentiel du Château d'Audrieu, en particulier avec un fort ancrage régional.



Monsieur Samuel Srouji, Directeur de l'Hôtel Château d'Audrieu



Pour superviser les travaux et veiller à la préservation de ce cadre idyllique, Monsieur Samuel Srouji, Directeur de l'hôtel Château d'Audrieu, travaille aux côtés d'architectes et décorateurs de renom.

« Cette demeure est bien plus qu'un simple hôtel, c'est un lieu magique qui fait renaître l'Histoire de par son âme et sa grandeur. C'est une vie de château que nous offrons à nos clients qui peuvent jouir d'un établissement 4 respectueux de son architecture originale et y découvrir la gastronomie et l'art de vivre à la française », souligne-t-il.*

Samuel Srouji a construit sa carrière dans l'hôtellerie et plus particulièrement les établissements haut de gamme, 4 et 5 étoiles. Il a fait ses armes au Ritz, puis à l'Hôtel Prince de Galles, au Marriott Nazareth et au Renaissance Paris la Défense. Il a ensuite pris la direction de l'hébergement et le poste d'adjoint du Directeur Général du Courtyard by Marriott Paris Neuilly avant d'être nommé Directeur du Melia Hotels International, puis de l'établissement de luxe l'Hôtel des Trois Vallées à Courchevel.

Franco-américain ; polyglotte, il parle couramment anglais, français, libanais, allemand, espagnol et italien ; multiculturel de par ses origines et ses nombreuses expériences professionnelles à l'étranger, Samuel Srouji a l'ambition et la volonté de relever des défis et de contribuer au développement d'établissements prestigieux.

En juin 2015, Samuel Srouji a pris la direction de l'hôtel Château d'Audrieu pour redynamiser son image et mener les travaux d'envergure initiés en novembre 2015 et dont la première phase s'est achevée avec la réouverture du Château le 1^{er} mars 2016.





L'Histoire du Château, de l'époque royale au nouveau propriétaire

L'histoire du Château d'Audrieu est intimement liée à celle de la Normandie et de son plus célèbre représentant, Guillaume Le Conquérant. Devenu Guillaume II de Normandie en 1035, à la suite du décès de son père, il fait de la Normandie un puissant duché, alors indépendant du Royaume de France. Suite à sa victoire à la bataille d'Hastings, Guillaume devient roi d'Angleterre en 1066. Son épopée est illustrée par la Tapisserie de Bayeux, précieuse broderie datant du XI^e siècle, inscrite au registre Mémoire du monde par l'UNESCO et conservée au Centre Guillaume le Conquérant de la ville de Bayeux.

À seulement une douzaine de kilomètres de Bayeux, se trouve le village d'Audrieu, connu déjà dans l'Antiquité sous le nom d'Alderium. Des traces d'habitations gallo-romaines et une motte féodale y ont été retrouvées. Le village accueille également l'église gothique Notre Dame d'Audrieu. Le château s'érige à proximité du village. Son architecture actuelle date du début du XVIII^e siècle, mais son histoire remonte au XI^e siècle. À l'origine, la seigneurie d'Audrieu appartenait à la famille de Percy. L'un des leurs, Guillaume de Percy, a participé, aux côtés de Guillaume le Conquérant, à la bataille d'Hastings. Selon la légende, le sieur de Percy était le cuisinier personnel de Guillaume Le Conquérant.



À Hastings, dit-on, il assomma quelques Saxons à coup d'écumoire et cela lui valut d'être anobli, de devenir le premier seigneur de ces lieux et de donner souche aux ducs de Northumberland. Ses descendants ont fondé l'Abbaye de Juaye-Mondaye (à visiter à proximité) et construit le château.

En 1593, Audrieu passa à la famille de Séran, suite au mariage de Marguerite de Percy avec Guillaume de Séran. Celui-ci, gentilhomme de la chambre du roi, vit sa terre érigée en baronnie en 1615. Mis en vente à la Révolution, le château retourna à la famille de Séran à la Restauration.

Il devint la propriété de la famille Livry-Level, suite au mariage de Nicole Saillard de Boisberthe, descendante de la famille de Séran, avec Philippe Livry-Level (1898-1960), résistant, aviateur de la France libre, ancien maire d'Audrieu et ancien député du Calvados.

Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'armée allemande y établit son quartier général. Le 8 juin 1944, dans les clairières, les forêts et les vergers avoisinant le château, 24 membres de la 3^e division d'infanterie canadienne et deux soldats britanniques ont été tués.

Le château est classé monument historique depuis le 27 décembre 1967. Il est devenu un hôtel 4 étoiles et membre du prestigieux réseau Relais & Châteaux, depuis 1977.

Début 2015, la propriété a été acquise par le Groupe Caravelle, qui y a entrepris un vaste projet de rénovation.



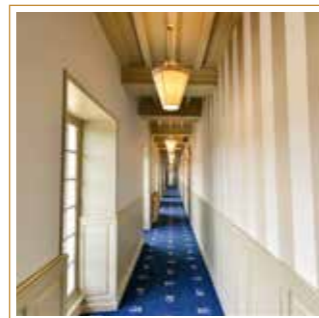
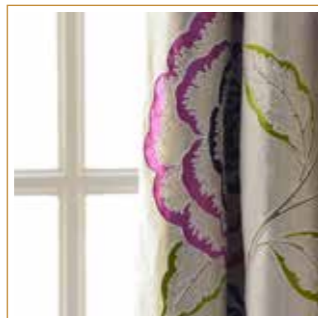


La rénovation, un projet d'envergure pour une propriété d'exception

Monument historique de la prestigieuse enseigne Relais & Châteaux, le Château d'Audrieu s'est embelli et modernisé au cours de sa fermeture hivernale. Débutée en novembre 2015, la première phase de rénovation a permis de redéfinir l'ensemble des parties communes, restaurer l'architecture d'époque et moderniser 10 des 29 chambres et suites sans en dénaturer l'ambiance... Ce projet a également entraîné la refonte de la charte graphique de l'hôtel (logos, marquage sur papeterie, tissus, couverts, moquettes, etc.) par une agence de la région.

Cette étape majeure dans la nouvelle gestion de l'hôtel en est le premier volet. Elle a pris fin avec la réouverture du Château à l'arrivée des beaux jours en mars 2016. Une deuxième phase de rénovation aura lieu à l'automne / hiver 2016-2017.

Après rénovation, l'hôtel offre 29 chambres au total : 12 chambres classiques, 2 chambres pour accueillir des familles, 6 chambres Deluxe, 5 Junior Suites et 4 grandes Suites. En 2017, la totalité des chambres et des espaces communs sera climatisée. Un Spa sera créé à côté de la piscine et ouvert à tous les clients de l'hôtel ainsi qu'au public. Dans le parc, la jolie chapelle très bien conservée devrait être transformée en musée... à suivre !



Architecture & décoration

Le Château, classé Monument Historique, reste identique. À l'intérieur, en revanche, l'architecte Philippe de Lanouvelle, chargé de la rénovation du château et en accord avec la nouvelle Direction, a pris le parti de « rajeunir » l'ensemble tout en valorisant l'esprit de l'époque de construction du château (1715) et en améliorant le confort. *« En premier lieu, nous nous sommes inspirés des couleurs et des dessins d'époque que l'on retrouve dans certaines rééditions de tissus Frey ou Canovas. Ainsi, dans les chambres, au lieu d'avoir la même peinture sur les quatre murs, nous avons choisi de poser du tissu en toiles de Jouy tendu sur le mur en tête de lit avec un retour sur l'un des autres murs, ce qui donne un effet tapisserie. Le reste est extrêmement sobre afin de ne pas dénaturer le style d'origine du Château »* explique Philippe de Lanouvelle.

Certains détails, tels que l'or, mettent en valeur les lieux, notamment des rehauts dorés pour les moulures du premier étage.

Dans le réaménagement des chambres, une attention toute particulière a été portée aux lits, pour la plupart de dimension 200x200 cm : têtes de lit d'inspiration XVIII^e ornementales revisitées au goût du jour ; tables de nuit encastrées et décorées d'un rehaut doré ; éclairage associant des masques d'inspiration vénitienne XVIII^e à la fonctionnalité lumineuse du LED.

Le Château d'Audrieu est meublé avec un fond de mobilier classique d'inspiration XVII^e et XVIII^e siècles s'inscrivant dans son histoire et sa tradition. Ce mobilier est complété avec des sièges classiques en provenance de la manufacture de sièges Jean-Pierre Besse dans les Vosges, perpétuant ainsi le savoir faire de l'ébénisterie française.





Architecture & décoration

La **réception** désormais accessible par la cour d'honneur du château, retrouve sa vocation et son lustre d'antan. Le tableau « Mort du Commandant Saillard » plonge les clients dans l'ambiance historique du lieu.

Pour les couloirs, des luminaires ont été spécialement dessinés : des lanternes en tissu de chez Carvay pour les plafonds et des tambours en applique assortis au tissu rayé des murs. « *La moquette dans les couloirs et les chambres, aux armes et couleurs bleu et or du Château, confère de l'harmonie à l'ensemble. Il faut qu'entre le bâtiment et la décoration intérieure, il y ait un fil conducteur* » souligne Evelyne Rousseau, tapissier décorateur qui collabore avec Philippe de Lanouvelle sur certains chantiers prestigieux depuis de nombreuses années, notamment le Trianon Palace à Versailles en 1990-1992...

Les portes des chambres sont ornées d'un chambranle massif aux larges moulures, de poignées dorées à la feuille et de filets dorés sur leurs plaques de propreté. Un éclairage discret au dessus de chacune des portes permet de les signaler et de compléter l'éclairage des circulations.

Le mobilier des chambres se compose notamment d'un fauteuil et d'une chaise, copies fidèles du style Louis XVI JACOB. Un mobilier plus majestueux compose les suites, avec un canapé, deux fauteuils confortables type bergères de style Louis XV. Une des suites est plus atypique : entièrement mansardée, avec un grand salon, le mobilier Leleu, acheté par les anciens propriétaires et patrimoine du château, a été conservé et agrémenté de papier peint doré et de tissus Art déco. Les petites chambres mansardées sont ornées de tenture avec motifs de couleur violine et de rideaux assortis avec des broderies (Braquenié - Pierre Frey). Dans le petit pavillon, la décoration est un peu plus contemporaine avec une tenture murale fleurie, pour faire écho aux ravissants jardins.

Les salles de bains ont toutes été transformées sur le même principe : un sol en grès cérame aux joints anthracite, type parquet. Les coffrages sont abolis : les baignoires sont en îlot, les lavabos classiques épurés. Des murets de 20 centimètres de profondeur en pâte de verre constellés de tesselles d'or (mosaïques) offrent un décor à la fois élégant, sobre et fonctionnel, qui se retrouve dans la douche et le WC.



Le bar le « 1715 » a été déplacé du rez-de-chaussée au premier étage, dans un salon désormais climatisé et dont les boiseries en chêne d'origine ont été conservées. Ce lieu accueillant et convivial offre toutes les commodités du XXI^e siècle tout en étant placé dans un cadre d'époque. Un comptoir en chêne naturel a été spécialement dessiné. Le mobilier en bleu et or, des fauteuils en cuir avec tissu, deux canapés en rond et des guéridons aux plateaux en granit noir contribuent à créer une ambiance à la fois chaleureuse et raffinée. Le fil conducteur se retrouve dans la moquette bleue de tous les espaces communs (Réception, Grand salon, bar, majestueux couloirs...).

Les deux cages d'escaliers sont ornées de murs couleur pierre, de tapis bleu nuit et de barres en laiton doré. Pour profiter de la grande hauteur sous plafond, un lustre monumental en fer forgé de chez « Misendemeure » a été installé. L'accès aux clients à mobilité réduite est possible grâce à l'installation d'un ascenseur et les deux rampes ont été entièrement restaurées par l'entreprise Reignoux.

Les trois salles à manger du rez-de-chaussée sont caractérisées par une couleur forte, qui attire l'oeil et met en appétit ! C'est un oxyde rouge « Terre d'Egypte » de Farrow&Ball. Deux d'entre elles ont été agrémentées de gris sur les ailes latérales, alors que la salle centrale, « sanctuaire de la gastronomie » pour le Chef Olivier Barbarin, est entièrement rouge des murs aux plafonds, jusqu'aux rideaux en damas. Assiettes et tables nappées blanches créent un contraste saisissant. Les trois jolis lustres d'origine, ainsi que l'éclairage sur chacune des tables, ont été conservés. Dans la première salle à manger, une gigantesque cave à vins de 600 bouteilles occupe un mur entier entre deux portes !

Le salon d'honneur, au premier étage, empli de lumière, offre un espace chaleureux autour de la cheminée. La réhabilitation de volets intérieurs permet l'accueil des séminaires dans des conditions de projections requises.

Cette vaste rénovation permet à l'Hôtel Château d'Audrieu de rester à la fois fidèle à l'esprit de l'époque et d'apporter un raffinement intemporel, qui dépasse les effets de mode.







Suites & Chambres

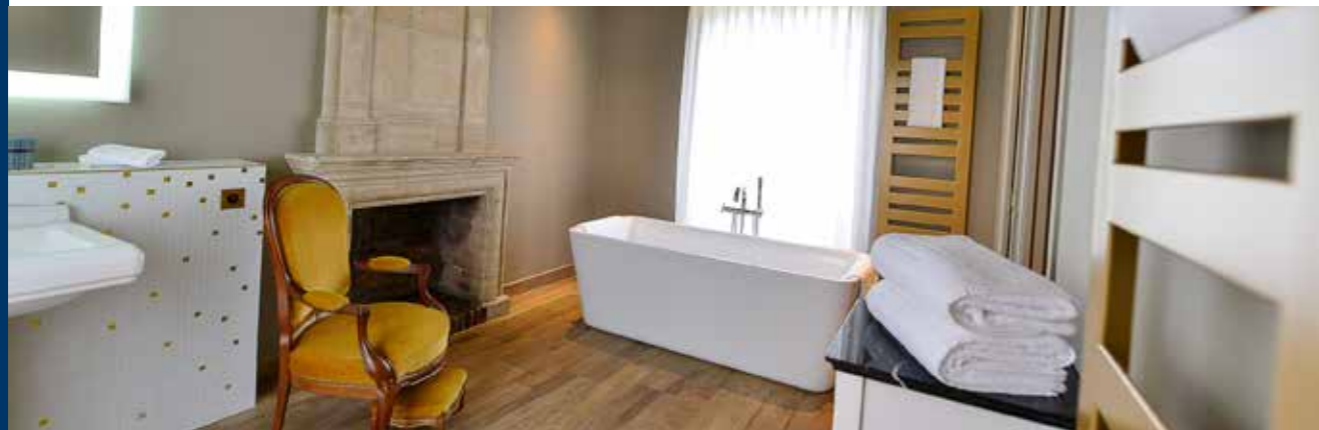
Le Château d'Audrieu offre 29 chambres dont :

- 12 Classiques
- 2 Familles
- 6 Deluxes
- 5 Juniors Suites
- 4 Grandes Suites

La décoration s'est attachée à conserver et sublimer l'histoire des lieux (cheminées d'époque, meubles authentiques style Louis XV et Louis XVI, boiseries d'origine, moulures...) tout en offrant tout le confort moderne : TV, Wi-Fi, climatisation, etc.

Les chambres et suites offrent de jolies vues sur le jardin, le parc arboré de 25 hectares, la cour d'honneur, l'église du village ou la campagne environnante, selon leur orientation.

Les Juniors Suites et Suites portent les noms des personnages qui ont marqué l'histoire du Château ainsi que les lieux aux alentours : Suite Marguerite, Bayeux, Léonor, Percy, Audrieu, Henriette, Montgolfière, Le Bessin, Leleu.



Détente et Balades au grand air : un magnifique parc, le charme du « jardin blanc », les arômes du potager et le calme d'une piscine en bordure de forêt

Le Château d'Audrieu jouit de 20 hectares de parc et de 5 hectares de jardins réaménagés en 1985 par le paysagiste Louis Benech. Ils incluent un jardin à la française, un jardin anglais, le « jardin blanc », le « jardin de roses » et un potager. Alain Scelles, le jardinier, a commencé à travailler au Château comme stagiaire il y a 27 ans ! Cette partie du domaine sera intégralement conservée.

Dès les premiers mètres franchis dans la Cour d'Honneur, le parc se révèle être un bijou d'harmonie aux deux pavillons saillants, précédé de parterres à la française, dans un cadre au charme raffiné d'un luxe discret et la convivialité attachante d'une demeure de caractère. Le parc à l'anglaise est composé d'arbres tricentenaires aux multiples essences : hêtre, chêne, frêne, châtaignier, cèdre, etc.

Ce magnifique parc offre plus de trois kilomètres d'allées pour flâner et se détendre, bercé par le chant des oiseaux...

Les hôtes apprécient également de se relaxer dans la piscine extérieure chauffée, à l'abri des regards, entourée de verdure. En 2017, un Spa viendra compléter l'offre bien-être.







Petites et grandes occasions : séminaires, réunions et réceptions

Le Château d'Audrieu offre un cadre prestigieux, intime et convivial, tout en profitant du spectacle relaxant du parc.

C'est le lieu idéal pour accueillir aussi bien mariages ou réceptions familiales que séminaires et réunions d'entreprise.

Les salles de réceptions, d'une surface totale de 120m², sont disposées en enfilade. Cette configuration permet de privatiser une, deux ou trois salles en fonction du nombre de convives.

La capacité d'accueil est d'environ 70 personnes assises ou 140 en cocktail.

L'équipe du Château propose des forfaits à la carte et peut s'adapter à toutes les demandes pour un événement réussi et mémorable.

Aux beaux jours, il est possible d'organiser des réceptions en extérieur, abritées du soleil ou de la fraîcheur du soir grâce à des grandes tentes dressées pour l'occasion.

Pour les séminaires, équipements à disposition :

- Accès Internet/Wifi
- Fax et photocopieur
- Vidéoprojecteur, écran et paperboard
- Réception et conciergerie





Le Chef Olivier Barbarin



Depuis mars 2009, Olivier Barbarin est à la tête de la gastronomie du Château d'Audrieu. Après avoir fait ses premiers pas en cuisine en tant qu'apprenti aux côtés d'Antoine Sachapt, il a continué son parcours avec de grands Chefs français, dont Pierre Orsi*, Dominique Toulousy**, Roland Mazère**, Jean-Claude Leclerc*, Michel Hulin*, Jean-André Charial**, Olivier Brulard**.

« Ma soif de nouveautés et de découvertes m'a conduit tout naturellement vers la cuisine. Mes nombreuses expériences ont forgé ma personnalité et me permettent d'offrir aux convives du Château d'Audrieu une gastronomie à la fois simple et gourmande. »

Influencée par ses voyages et sa curiosité naturelle, la créativité d'Olivier Barbarin lui permet de sublimer les produits du terroir et la Normandie dans les assiettes de ses convives en mettant en valeur saveurs, textures et couleurs... Pour un grand moment de gastronomie !

Travaillant en étroite collaboration avec le jardinier du domaine, le Chef crée une nouvelle carte tous les deux mois en harmonie avec les produits saisonniers du potager.

Le Restaurant « Le Séran »

Le Chef Olivier Barbarin offre un renouvellement continu de la carte du restaurant du Château d'Audrieu, baptisé « Le Séran », en hommage à l'histoire du Château. Composé de trois salles à manger au rez-de-chaussée, le restaurant, totalement rénové durant la première phase des travaux, est immergé dans une ambiance chaleureuse et une couleur forte : le rouge « Terre d'Egypte »... !

Deux des trois salles ont été agrémentées de gris, alors que la pièce centrale, « sanctuaire de la gastronomie » selon le Chef Olivier Barbarin, est entièrement rouge des murs aux plafonds, jusqu'aux rideaux en damas. Pour apporter une touche plus douce et marquer le contraste, les assiettes et tables nappées sont blanches. Dans la première salle à manger, une généreuse cave à vins de 600 bouteilles occupe un mur entier entre deux portes ! Une riche gamme de plus de 200 références de vins, représentant principalement la plupart des vignobles français et quelques uns d'Europe et du Nouveau Monde, a été sélectionnée. La carte des vins propose une page intitulée « Coups de coeur », dédiée aux recommandations du Sommelier.

Pour un dîner à deux, en famille ou entre amis, « Le Séran » est un lieu convivial où simplicité et haute gastronomie se mêlent avec une incroyable justesse. Les produits frais de saison et du jardin raviront toutes les papilles !

Ouvert tous les soirs de 19h à 21h30 ; les week-ends et jours fériés, ouvert le midi de 12h30 à 14h. Le restaurant accueille les groupes à partir de 10 convives.







Le Bar le « 1715 » et le Sommelier

« Le cuisinier donne un sens aux ingrédients comme le poète donne du goût aux mots et les deux communiuent avec le vin. »

Le bar, autrefois au rez-de-chaussée, est désormais situé au premier étage du Château dans un salon climatisé et un espace confortable à la décoration d'époque ; toutes les boiseries en chêne d'origine ont été conservées. Ces boiseries proviennent de l'Abbaye de Juaye-Mondaye dont la famille fut membre fondatrice. Ce lieu accueillant et convivial offre toutes les commodités du XXI^e siècle tout en mettant en valeur son cadre historique à la décoration raffinée. Les convives apprécieront de pouvoir s'accouder sur un comptoir en chêne naturel spécialement dessiné pour la rénovation du lieu. Le mobilier en bleu et or, des fauteuils en cuir avec tissu, deux canapés en rond et des guéridons aux plateaux en granit noir contribuent à créer une ambiance à la fois chaleureuse et élégante. Vins, champagnes, cocktails, apéritifs softs et digestifs sont conseillés par le Sommelier et Responsable Restauration du Château, Monsieur Olivier Héricher.

Après une première expérience au Plaza Athénée, il a fait ses armes au Merrion Hotel à Dublin, établissement 5* membre des Leading Hotels of the World. De retour en France, il a ensuite rejoint le Chef Stéphane Carbone à Port-en-Bessin. Motivé et souhaitant mettre à profit ses connaissances en hôtellerie haut de gamme, tout en gardant le plaisir de présenter une cuisine gastronomique, il est tout naturellement arrivé au Château d'Audrieu. Outre son titre de Responsable Restauration, il sélectionne avec passion les vins, Calvados, et autres nectars de qualité. Il s'occupe également de la réalisation d'une gamme de cocktail

« Création » en collaboration avec son équipe et collabore bien sûr tout en complicité avec le Chef Olivier Barbarin afin de mettre en avant sa créativité et la sublimer avec des accords de vins harmonieux et précis. Au bar le « 1715 », un large panel de whiskeys, champagnes de vigneron blancs et rosés à la coupe, cocktails classiques ainsi que des créations y sont proposés, accompagnés de petits fours concoctés par le Chef afin de passer un moment d'introduction avant le dîner gastronomique au restaurant « Le Séran ». Tout au long de la journée, le « 1715 » offre boissons et snacking dans le grand salon, digne rappel du classicisme et son architecture jouant avec la lumière. En fin de soirée, le cadre se prête tout à fait à la dégustation de Calvados, Cognac, Armagnac, etc. Des dégustations de deux à trois des meilleurs Calvados de la carte sont également proposées.





Visites historiques et découverte de la région



Le château est à moins d'une demie heure des plages du Débarquement et du Mémorial de Caen. Il est le point de départ idéal pour visiter les musées du D-day et les lieux de mémoire qui y sont consacrés.

Les férus d'Histoire ne seront pas en reste. Le patrimoine historique normand est très riche, en témoignent Bayeux et la célèbre tapisserie de la reine Mathilde, Caen - la cité des ducs de Normandie -, ou encore le Mont Saint-Michel - joyau du patrimoine français.

Situation, entre verdure et plages



Situé entre Caen et Bayeux, dans le Calvados, le Château d'Audrieu jouit d'un emplacement privilégié au cœur de la verte campagne normande et de son patrimoine historique : les manoirs du Bessin et leurs jardins d'exception.

À quelques minutes de la mer, la côte normande offre un large éventail d'activités : ambiance balnéaire l'été, sports au grand air, kite-surf, char à voile, paysage romantique pour une balade équestre ou à bicyclette. Sur demande, le Château pourra organiser un survol en montgolfière, réserver une partie de golf pour ses clients, leur conseiller les meilleures adresses de la région pour des dégustations de cidre, etc.

Accès





Conciergerie

L'hôtel propose une «e-conciergerie» à ses clients, disponible sur Smartphone (Apple et Android) en téléchargeant l'App Château d'Audrieu.

De nombreux services sont proposés à la réservation sur cette application, tels que :

- Repas Et Boissons : room service ou table au restaurant gastronomique
- Spa et massages
- Pressing
- Fleuriste
- Cidres
- Visites culturelles, parcs et jardins
- Karting
- Équitation

Tarifs des chambres

- Chambre Classique à partir de 240€*
- Chambre Familiale à partir de 297€*
- Chambre Deluxe à partir de 372€*
- Junior Suite à partir de 586€*
- Grande Suite à partir de 761€*

* Prix d'une nuit en chambre double hors petit-déjeuner, sur la base du tarif Basse Saison (mars et octobre 2016)

- Le petit-déjeuner est proposé au tarif de 24€ par adulte et 12€ par enfant
- Possibilité de formule en demi-pension







CHÂTEAU D'AUDRIEU

14250 Audrieu (NORMANDIE)

T. : +33 (0)2 31 80 21 52

F. : +33 (0)2 31 80 24 73

reservation@chateaudaudrieu.com | audrieu@relaischateaux.com

www.chateaudaudrieu.com

