



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 coeur 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

Visites guidées / Guided tours

Blois

Orléans

Muides

Chambord

Lamotte
Beuvron

Cour
Cheverny

Tours

Amboise

Couddes

Saint
Aignan

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

du lundi au samedi

10h00 - 11h00 - 14h30 - 15h30 - 16h30

JUILLET ET AOÛT

du lundi au dimanche

10h00 - 11h00 - 14h30 - 15h30 - 16h30

et en anglais à 11h30

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

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

Du lundi au samedi :

de 9h30 à 19h00

Dimanche et jours fériés :

de 10h00 à 18h30



TOURISME & HANDICAP

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



carte bleue

mastercard
maestro



VISA
Electron



La Biscuiterie de Chambord

30bis route de Chambord

41250 Maslives

02 54 81 60 97

GPS : 47,63164887363304, 1.4821186

Crédits photos : Biscuiterie de Chambord, Studio Ludo - Edition 2024 - Ne pas jeter sur la voie publique



www.biscuiteriedechambord.fr

