



# Domaine de la Crapaudine

-- Maison d'Hôtes en Terres de Brenne --

*Nos 3 chambres portent le nom des étangs alentours.*

*Elles sont équipées de literies confortables, de salle d'eau et toilettes indépendantes, du wifi gratuit.*

*Elles disposent de beaux volumes, offrent la quiétude, le repos et la vue sur des espaces végétalisés.*

*Une d'entre elles est modulable en studio.*

*Chaque chambre possède une place de parking au sein de la propriété.*

**BLIZON** : Chambre de 20 m<sup>2</sup> située au rez de chaussée dans un bâti du XVII<sup>ème</sup> siècle. Elle offre un double accès, côté cour et côté jardin. Elle possède une terrasse privative et son salon de jardin sous une gloriette végétale.

**HUCHEMOUCHE** : Vaste chambre de 40 m<sup>2</sup> située au rez de chaussée d'une maison indépendante datée du XVI<sup>ème</sup> siècle, possédant un lit double et un lit simple, modulable en studio grâce à une kitchenette dissimulée dans un placard.

**TRANCHEMULE** : Chambre de 40 m<sup>2</sup> au premier étage d'une maison indépendante datée du XVI<sup>ème</sup> siècle dont l'accès se fait par un escalier d'époque. Son volume lui confère la particularité de pouvoir devenir une chambre familiale offrant un couchage en lit double et 2 couchages en lit simple. Idéale également pour 2 personnes souhaitant un lit simple chacune.

Tarifs 2024

@ la.crapaudine@orange.fr

📞 07 86 87 18 50

## CHAMBRES

1 personne : 90 €

2 personnes : 100 €

2 personnes (2 lits) : 115 €

3 personnes : 125 €

3 personnes (3 lits) : 140 €

4 personnes : 150 €

Prix TTC par nuitée, petits déjeuners inclus

**Option kitchenette**

Supplément / jour : 10€

**Taxe de séjour**

0,60 € / pers/ jour

Animaux non admis

*Le petit-déjeuner est proposé de 8 h 00 à 9 h 30.*

*Il est servi dans la salle à manger ou dans le jardin, sous la pergola, dès que les conditions climatiques le permettent.*

*Il se compose de :*

*Produits frais : fruits du verger, fruits secs, lait, pains frais et toastés, yaourts maison*

*Produits régionaux : fromages et miel de Brenne*

*Produits faits maison : compotes, marmelades, confitures, pâtisseries ou laitages*

*Boissons chaudes : thés, café, chocolat*