



CHÂTEAU-DU-BEC

Location de gîtes - chambres d'hôtes
Salles de réception et de séminaire

Vous êtes les bienvenus au Château du Bec. L'accueil qui vous est proposé est placé sous le triple signe de la convivialité, du respect et du plaisir. Vous y serez unique...

LE DOMAINE

Le Château du Bec se situe à 17 km du Havre et 12 km d'Étretat. Vous pourrez vous rêver roi ou reine dans la cour de ce château millénaire, classé monument historique, vous balader autour des étangs, vous reposer autour des sources, profiter de nos 7 hectares de bois et de nos animaux. Franchi la grille d'entrée, le temps s'arrête. Tout est calme et volupté...

NOTRE PHILOSOPHIE

Nous nous inscrivons dans une démarche de développement durable et de respect de l'environnement. Les différents bâtiments sont chauffés par une chaudière au bois ou par aérothermie. Le Château est également engagé en partenariat avec EDF dans une démarche en faveur des énergies renouvelables (certificats Equilibre).

VOTRE CHAMBRE

Le château dispose de 2 gîtes et 2 chambres d'hôtes situés dans l'aile gauche du bâtiment principal ainsi qu'une troisième chambre placée à l'extérieur du château. Il vous offrira un cadre idyllique pour un séjour où raffinement et confort sont au rendez-vous. La chambre "l'Atre" est située au RDC et bénéficie de prestations haut de gamme : 1 lit de 2 personnes 160x200cm (possibilité d'ajouter un lit de bébé : sur demande), salle d'eau attenante et wc privatif. Petit espace avec table basse et 2 fauteuils, TV écran plat. Le petit-déjeuner sera servi dans une salle située dans les anciennes écuries. Accès WIFI gratuit.

Le design y est moderne, en contraste avec le lieu ancien. Une architecte d'intérieur s'est occupée de l'aménagement et du choix des meubles contemporains haut de gamme. La décoration est complétée par des œuvres d'art contemporain issues de la Galerie « Les Mots Passants » à Étretat. Si vous craquez sur une de ces œuvres, vous pourrez repartir avec!

Nous vous proposons également à la vente nos produits bio : Limoncello (liqueur de citron maison), cidre du château, huile d'olive de Sicile.

Pour plus d'informations, contacter Paula au 06 22 83 24 17

