

ROYAL CHAMPAGNE
· Hôtel & Spa ·



renom

BUREAU DE CRÉATION

ROYAL CHAMPAGNE

· Hôtel & Spa ·

Hospitality / Champagne / Gastronomie / Bien-être
Patrimoine / Architecture / Modernité /
Direction artistique globale / Design graphique /
Supports papiers et digitaux...

C L I E N T

(notre cœur)

Surplombant les vignes qui s'étendent sur la région champenoise, le Royal Champagne Hotel & Spa réinterprète l'art de vivre au cœur des vignobles. Récemment élevé au rang de palace, cet ancien relais de poste est devenue une étape incontournable pour les épicuriens.



O B J E C T I F

(notre tête)

Déployer les collatéraux de la marque en s'appuyant sur la charte en place. Conférer une aura grâce aux outils de communication incarnés par les valeurs du Royal Champagne Hotel & Spa. Développer une identité globale pour le restaurant le Bellevue.

S O L U T I O N

(nos jambes)

Nous avons créé les brochures de l'hôtel, du spa et des événements, le dossier de presse, les invitations, les bons cadeaux et les cartes de vœux et l'identité globale pour le Bellevue.

L'ensemble de ces supports permet d'asseoir une identité forte à la marque autour de codes simples et minimalistes entre modernité et patrimoine.

Relation presse : Douzal

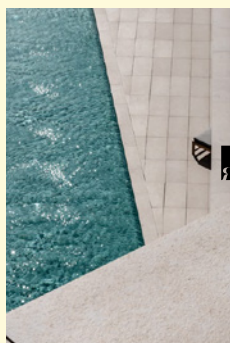
Photographie : Mr. Tripper

Illustration : Anouk Mercier



Surplombant les vignes qui s'étendent sur la région champenoise, le Royal Champagne Hôtel & Spa réinterprète l'art de vivre au cœur des vignobles.

L'hôtel de 47 chambres propose une aile contemporaine adossée à un ancien relais de poste datant du 19^{ème} siècle. Situé sur un site classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, le Royal Champagne se fonde dans l'harmonieux paysage champenois et offre la région d'un Spa d'exception et de deux restaurants, dont un gastronomique orchestré par un chef talentueux.



LE SPA



22

BIOLOGIQUE
RECHERCHE
PARIS



Une vaste gamme de soins sur-mesure signés Biologique Recherche et KOS vous sont proposés et réalisés par les mains expertes de nos thérapeutes. Le tout dans un cadre intimiste avec une impression de cocon.



V A S E T

23







Au cœur des vignes.
Royal Champagne.
Une terre d'inspiration
et d'excellence.
Une immersion au cœur
des vignes pour vivre
l'expérience Champagne
autrement.
Dans le plus grand
respect de la nature
et d'une culture locale
enviée du monde entier.







ROYAL CHAMPAGNE
HOTEL & SPA

CARTE DES SOINS

SOINS DU VISAGE SUR-MESURE

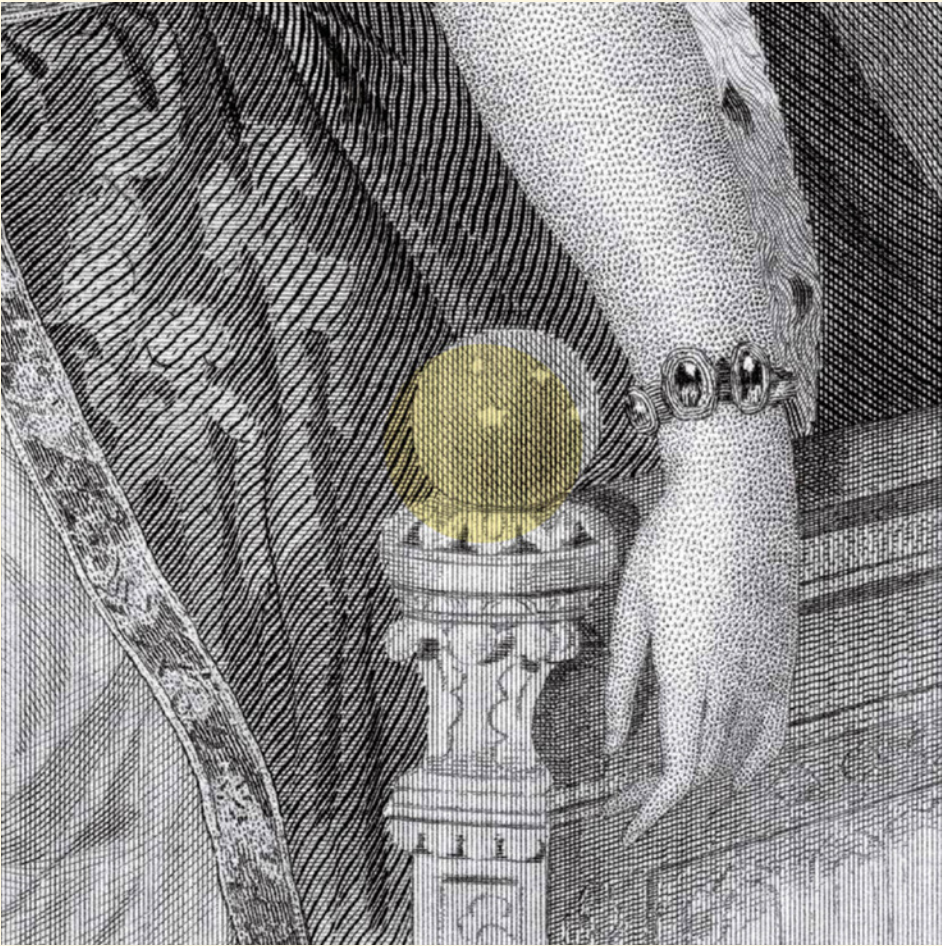
06



SOINS DU CORPS

07







*Make it
api*



▲
ALT. ————— 259m
BELLEVUE





· à la carte ·

PETIT-DÉJEUNER ROYAL

À votre convenance

Sélection de pains et viennoiseries de notre boulanger sparcien
(pains et viennoiseries sans gluten disponibles)

Cake et douceurs faits maison du jour

Céréales & muesli, granola au chocolat de notre Chef pâtissier, fruits de saison, cha pudding, yaourt végétal vanillé au lait de soja (végan)

Fromage blanc et yaourts Bordier bretons

Bircher muesli de notre Chef pâtissier

À la demande

PANCAKES MAISON
au sirop d'érable

PORRIDGE
au lait ou à l'eau
sélection de laits végétaux disponibles

OEUF PRÉPARÉS
À VOTRE CONVENANCE
Brouillés, pochés, au plat,
omelette, durs, à la coque

Deux garnitures au choix
(garniture supplémentaire 3€)
(sans gluten)

Sélection de charcuteries
champenoises et italiennes,

Saumon fumé

Fromages affinés de nos régions, feta grecque

Saucisses, bacon

Champignons sautés, légumes de saison sautés
(sans lactose - sans gluten)

OEUFS

OEUF BÉNÉDICTE

jambon blanc, sauce Hollandaise sur toast
20€

OEUF 'À LA ROYALE'

saumon fumé, sauce Hollandaise sur toast
20€

OEUF 'À L'IMPERIALE'

caviar osciètre Royal Pétroussian
Oeufs brouillés, pochés, omelette ou à la coque
28€

AVOCADO TOAST

OEUF POCHÉ, GUACAMOLE
sésame, sarrasin torréfié, brunoise d'ailignon rouge
20€

▶ MAKE IT BALANCED ◀

Pour bien commencer la journée,
nos Chefs et le Dr. Olivier Courtin-Clarins vous ont
concocté une sélection équilibrée et gourmande

VITAMINE MYBLEND

jus d'orange et citron, fleur de sureau,
Nutri Glow® myBlend
14€

BIRCHER MUESLI VÉGÉTAL

Yaourt de soja, granola au miel de nos ruches,
raisins secs comeberge, éclats d'amandes et kiwi frais
18€ (végan - sans gluten)

BOISSONS FRAÎCHES

Jus 25cl

JUS PRESSE

Orange, Citron jaune, Pamplemousse

JUS ARTISANAUX PATRICK FONT

Raisin, Pomme, Tomate, Ananas

NECTARS ARTISANAUX PATRICK FONT

Fraise, Abricot, Pêche

Eaux 1l

Velleminfray plate/gazeuse, Bourgogne

BOISSONS CHAUDES

Palais des Thés 50cl

Découvrez notre sélection Palais des Thés,
maison de thé responsable qui s'inscrit dans
une démarche de respect de l'environnement,
développement durable et commerce équitable

THE BLANC

Bai Mu Dan, Chine

THE VERT

Long Jing, Chine

Sencha Yama, Japon ▶

Genmaicha Yama, Japon

Grand Jasmin Imperial, Chine ▶

Thé Vert à La Menthe ▶

THÉ BLEU

Tie Guan Yin, Chine

Bao Zhong Imperial, Taiwan

THE NOIR

English Breakfast ▶

Darjeeling, Gran Himalaya

Pu Er Imperial, Chine

Earl Grey, Queen Blend ▶

Masala Chai (classique ou latte) ▶

Cafés Bio Lomi

Notre assemblage doux et équilibré aux arômes
de chocolat au lait et de noisette fraîche
« J'ai deux amours » est issu de l'agriculture
biologique et est particulièrement adapté à l'expresso

Espresso, Décaféiné - 4cl

Allongé, Double Espresso - 12cl

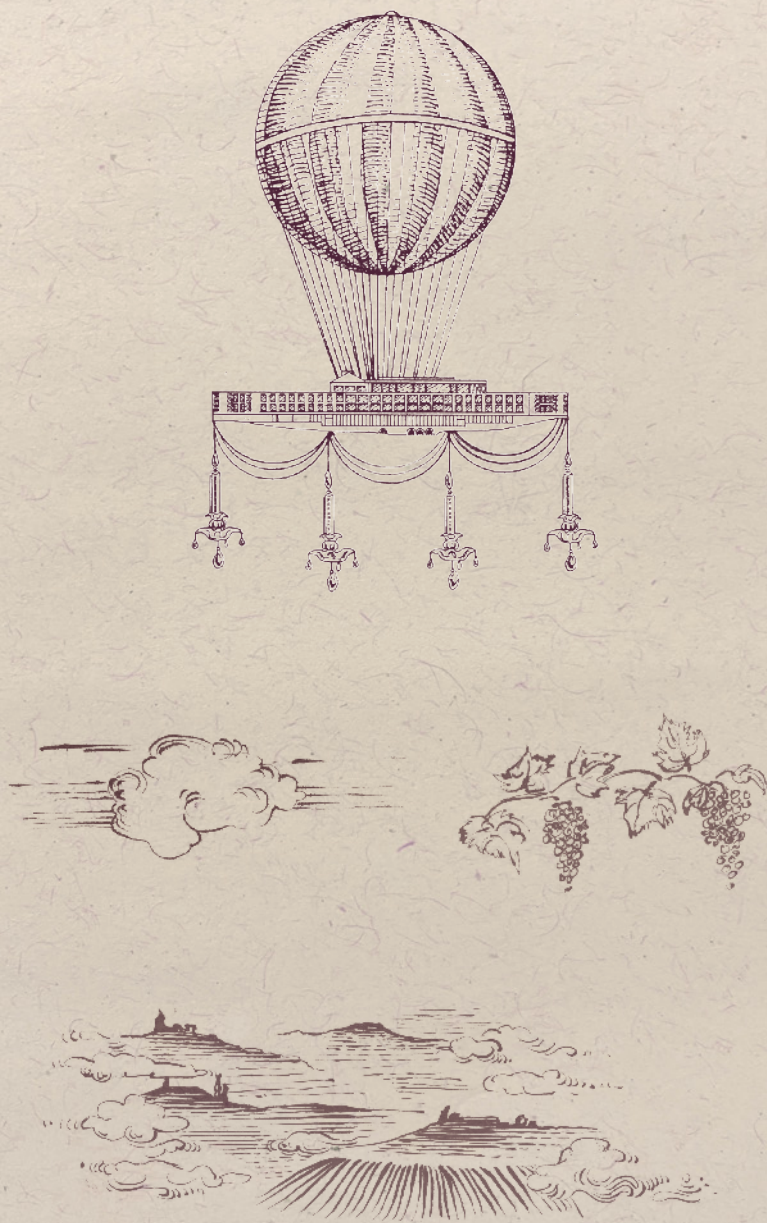
Cappuccino - 24cl

Café Latte - 25cl

Café Froppe Iced Coffee - 15cl

Chocolat chaud pâtissier - 24cl

Tous les vins sont AOC ou AOP. Prix nets en euros et service compris. Chèques non acceptés. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.









ALT

250m

BELLEVUE



GASPACHO DE TOMATE
crème glacée au fromage blanc
basilic - mûres marinées à l'amaretto

ou

POULPE EN FIN CARPACCIO
raifort - huile parfumée - pickles de concombre

DOS DE CABILLAUD AU BEURRE D'HERBES
courgette - fenouil croquant aux agrumes
pomme cocotte - sabayon au champagne

ou

AIGUILLETES DE SAUMON D'ÉCOSSE
LABEL ROUGE CONFITES
brocoli et petit pois à la française
beurre blanc citronnelle et sésame

SELLE D'AGNEAU EN CROÛTES D'HERBES
asperge blanche - houmous
jus parfumé au thym et romarin

ou

VOLAILE DE CHAMPAGNE IGP
viennoise de parmesan - asperge verte
crème d'artichaut - jus à l'amaretto

LE CHOCOLAT INTUITION 80%
caramel intense - mousse à la vanille de Tahiti

ou

ENTREMETS À LA RHUBARBE
mousse légère au fromage blanc
vanille de Madagascar



ALT. ————— 209m

BELLEVUE



