

RELAIS DES TROIS CHATEAUX

HÔTEL**** - RESTAURANT

Dans le contexte particulier de la période que nous traversons, nous mettons tout en œuvre pour vous servir dans les meilleures conditions sanitaires et commerciales. Chaque membre de notre personnel, déjà formé aux normes d'hygiène et de sécurité, a reçu les instructions supplémentaires liées au Covid-19 et dispose des moyens de protection et de désinfection recommandés. Les espaces communs, poignées de portes... sont désinfectés régulièrement. Du gel hydro-alcoolique est en libre-service dans tout l'établissement et particulièrement à chaque entrée.

ACCUEIL A L'HOTEL

- Pour vous accueillir dans les meilleures conditions nous vous recommandons fortement
 - de nous préciser votre heure d'arrivée
 - de réserver votre table au restaurant
 - de commander la veille votre petit-déjeuner en salle ou en room –service
- La préparation de votre chambre a particulièrement retenu notre attention
 - tous les produits avec risque de contamination ont été retirés : stylo, papier, documentation... Ils restent disponibles à la réception sur demande
 - l'entretien des climatisations est réalisé par une société de maintenance et les filtres changés régulièrement
 - des scellées ont été apposées sur votre porte de chambre à votre arrivée, vous garantissant qu'elle a été nettoyée et désinfectée par un générateur d'ozone
 - aucune personne ne rentre dans votre chambre lors de votre séjour. Du linge propre supplémentaire est disponible sur demande à la réception. Pour les longs séjours, les chambres sont nettoyées toutes les 3 nuitées sauf si vous ne le souhaitez pas
- Dans la salle de bain nous avons choisi les produits Nuxe disponibles en eco-pump. Sur demande à la réception vous trouverez les mêmes produits Nuxe en dose individuelle

ACCEUIL AU RESTAURANT

- Pour vous accueillir dans les meilleures conditions nous vous recommandons fortement de réserver votre table à l'avance.
- Port du masque obligatoire dans les zones de circulation.
- En cas d'affluence, respecter la distanciation physique par les marquages au sol
- Nombre de convives limités à 10 personnes par table
- Nous privilégions le sans contact :
 - tout mode de paiement sans contact (CB, téléphone...)
 - menus et carte des vins disponibles par QR Code sur votre téléphone
- En cas de faible fréquentation de notre restaurant et pour assurer le roulement de nos produits « fait maison », il est possible que certains produits soient indisponibles momentanément.

Pour faciliter votre séjour

- les journaux, magazines et le room-directory sont dématérialisés et consultable sur votre smartphone dès votre arrivée à l'hôtel
- les paniers pique-nique pour vos excursions sont à commander la veille
- des masques jetables en sachet individuel sont en vente à la réception de l'hôtel

02 54 79 96 44

info@relaisdestroischateaux.com