

Castillo de Chambord

Disfrute de un almuerzo en el marco excepcional del castillo

Menús para grupos 2026

A partir de 20 personas

40€*

MENÚ CLÁSICO ⁽¹⁾

(servicio de mostrador)



Terrina campestre

y

Ensaladas variadas

-

Lomitos de pollo a la Normanda
y puré de patatas con romero

-

Bavaroise de chocolate y crema inglesa

-

Café o té

Agua mineral y un cuarto de vino tinto de Chambord (AOC Cheverny)



Menú «Clásico» infantil para menores de 13 años: 20€ - válido para cualquier reserva de menús «Clásico» para adultos.

Opcional:

- Aperitivo 5 €
- Queso 5 €



40€*

MENÚ ESPECÍFICO CLÁSICO ⁽¹⁾

(servicio de mostrador)



Gazpacho de hortalizas

-

Curry de garbanzos y arroz criollo

-

Macedonia de frutas frescas

-

Café o té

Agua mineral y un cuarto de vino tinto de Chambord (AOC Cheverny)



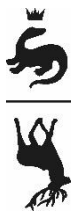
Menú adaptado para las dietas específicas de personas vegetarianas y alérgicas (gluten, lactosa, cacahuetes, frutos secos con cáscara y huevos)

Menú disponible sólo bajo reserva y al reservar menús «Clásico» para adultos.

Opcional:

- Aperitivo 5 €
- Queso 5 €





Castillo de Chambord

55€*

MENÚ GOURMET (1)

(servicio de mesas)



Aperitivo kir vino blanco regional y

Dúo de verrinas de temporada

-

Tartar de salmón y crema de gravlax

-

Fondant de buey con salsa al estilo viñador y

puré de patatas con romero

-

Dúo de quesos y ensalada verde

-

Entremets de maracuyá

-

Café o té

Agua mineral y un cuarto de vino tinto de Chambord (AOC Cheverny)



55€*

MENÚ ESPECÍFICO GOURMET (1)

(servicio de mesas)



Aperitivo kir vino blanco regional y

Dúo de verrinas de temporada

-

Carpaccio de patatas y champiñones con vinagreta de cítricos

-

Curry indio y arroz blanco

-

Ensalada verde aliñada

-

Panna cotta con chocolate y coco

-

Café o té

Agua mineral y un cuarto de vino tinto de Chambord (AOC Cheverny)



Menú adaptado para las dietas específicas de personas vegetarianas y alérgicas (gluten, lactosa, cacahuètes, frutos secos con cáscara y huevos)

Menú disponible sólo bajo reserva y al reservar menús «Gourmet» para adultos.



Castillo de Chambord

20€*

MENÚ INFANTIL ⁽¹⁾

- para menores de 13 años
(servicio de mesas)



Dúo de verrinas de temporada

-

Plato de verduras crudas de temporada

-

Solomillos de pollo con salsa de Turena* y puré de patatas con romero

-

Ensalada de lechuga de temporada y quesos emmental y comté

-

Volcán de chocolate fundido

-

Agua mineral, un vaso de zumo de manzana

Válido para cualquier reserva de menús «Gourmet» para adultos.

**salsa de crema fresca y champiñones*



CONDICIONES:

- Almuerzos disponibles para grupos que visiten el castillo (sujeto al pago de la entrada general). Solo baja reserva y está sujeto a disponibilidad.
- El menú será el mismo para todos los participantes salvo dieta especial.
- Si tiene alguna pregunta, consultarnos.

**Precio por persona IVA incl.*

(1) La composición del menú puede variar, según la disponibilidad de los productos.