



Château de Chambord

Menus petits groupes 2024 Au Café d'Orléans

Nouvelle
offre

*Situé dans la cour du château. Minimum 8 personnes – Maximum 18 personnes
Disponible toute l'année sauf pendant les vacances scolaires, week-ends prolongés et
jours fériés*

MENU ADULTE

(Service à l'assiette)



Salade de légumes de saison

Accompagnée de ses toasts au Sainte-Maure de Touraine

-

Filet de poulet sauce moutarde

& écrasé de pomme de terre

-

Café gourmand

-

Eau plate et

quart de vin rouge de **Chambord (AOC Cheverny)**

Le +

30€*



MENU ENFANT - moins de 13 ans

(Service à l'assiette)



Assiette de crudités de saison

-

Filet de poulet & écrasé de pomme de terre

-

Moelleux au chocolat

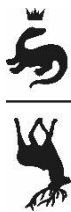
-

Eau plate et verre de jus de fruit

Valable pour toute réservation de menus adultes

15€*





Château de Chambord

MENU SPÉCIFIQUE

(Service à l'assiette)



Salade de légumes de saison

-

Steak végétarien & légumes de saison rôtis

-

Coupe de sorbets

-

Café

-

Eau plate et
quart de vin rouge de **Chambord (AOC Cheverny)**

Le +

Menu adapté pour les régimes spécifiques suivants : végétarien et intolérance gluten et lactose

30€*



Conditions

- Ces déjeuners sont proposés entre 11h30 et 13h30 aux groupes dans le cadre de la visite du château (soumis au droit d'entrée).
- Possibilité d'accueillir deux groupes (dans la limite de 30 personnes maximum).
- Sur réservation et selon disponibilité. Paiement minimum 15 jours avant la date du déjeuner.
- Composition des menus susceptible de modification sous réserve de disponibilité des produits.

**Prix TTC par personne. Menu identique pour l'ensemble des participants sauf régime alimentaire particulier.*

Réservations : Tél. : +33 (0)2 54 50 50 40 - reservations@chambord.org