



Château de Chambord

Menus groupes 2024

Nouveauté

Vin rouge
de Chambord

35€*

MENU CLASSIQUE (1)

(Service au comptoir)



Terrine « Grand-Mère »
au confit de foie de porc et cornichons

&

Assortiments de salades

-

Aiguillettes de poulet à la Normande
& Ecrasé de pomme de terre au romarin

-

Scintillant chocolat caramel

-

Café

Eau minérale et quart de vin rouge de Chambord (AOC Cheverny)

*Menu Classique enfant moins de 13 ans : 18€ - valable pour toute réservation
de menus Classique adultes.*

(1) Composition du menu susceptible de modification sous réserve de disponibilité des produits.

En option :

- Apéritif 5€
- Fromage 3€



48€*

MENU GOURMET (1)

(Service à l'assiette)



Apéritif Kir Sauvignon et
2 pièces cocktail (sélection du chef)

-

Tartare de Saint Jacques et son crémeux de pois servi en assiette Volcan

-

Paleron de veau confit au jus court au serpolet
& Ecrasé de pomme de terre au romarin

-

Salade de saison et Duo de fromages AOP

-

Entremet mandarine et nougat de Montélimar

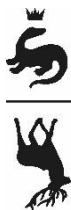
-

Café

Eau minérale et quart de vin rouge de Chambord (AOC Cheverny)

(1) Composition du menu susceptible de modification sous réserve de disponibilité des produits.





Château de Chambord

Menus groupes 2024

18€*

MENU SALAMANDRE ⁽¹⁾ - moins de 13 ans

(Service à l'assiette)



Assiette de crudités de saison

-

Poulet & purée

-

Salade de saison & Emmental et Comté

-

Flan

-

Eau minérale, un verre de jus d'orange

Valable pour toute réservation de menus adultes « Gourmet ».

(1) Composition du menu susceptible de modification sous réserve de disponibilité des produits.



Régimes particuliers : nous consulter.

Les déjeuners sont proposés aux groupes dans le cadre de la visite du château (soumis au droit d'entrée). Sur réservation et selon disponibilité.

**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