



Château de Chambord

Profitez d'un déjeuner dans le cadre exceptionnel du château

Menus groupes 2025

A partir de 20 personnes

40€*

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
& écrasé 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 : 20€ - valable pour toute réservation de menus classique adultes.

En option :

- Apéritif 5€
- Fromage 5€



40€*

MENU SPÉCIFIQUE CLASSIQUE (1)

service au comptoir



Assortiments de mezzés & pickles

-

Poke bowl

-

Clafoutis aux fruits de saison

-

Café

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



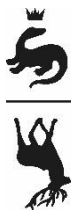
Menu adapté aux régimes spécifiques suivants : végétarien et allergies (gluten, lactose, arachide, fruits à coque, oeuf).

Menu disponible uniquement sur demande et dans le cadre d'une réservation de menus classique adultes.

En option :

- Apéritif 5€
- Fromage 5€





Château de Chambord

55€*

MENU GOURMET (1)

service à l'assiette



Apéritif kir vin blanc régional et
2 pièces cocktail (sélection du chef)

-

Tartare de saumon et son crémeux de pois servi en assiette Volcan

-

Paleron de veau confit au jus court au serpolet
& écrasé 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)



55€*

MENU SPÉCIFIQUE GOURMET (1)

service à l'assiette



Apéritif kir vin blanc régional et
2 pièces cocktail (sélection du chef)

-

Assortiments de mezzés & pickles

-

Écrasé de pomme de terre au romarin & légumes de saison rôtis

-

Salade de saison et duo de fromages AOP

-

Clafoutis aux fruits de saison

-

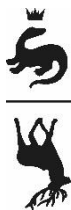
Café

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



Menu adapté aux régimes spécifiques suivants : végétarien et allergies (gluten, lactose, arachide, fruits à coque, oeuf).

Menu disponible uniquement sur demande et dans le cadre d'une réservation de menus gourmet adultes.



Château de Chambord

20€*

MENU ENFANT (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 Gourmet adultes.



CONDITIONS :

- Les déjeuners sont proposés aux groupes dans le cadre de la visite du château (soumis au droit d'entrée). Sur réservation et selon disponibilité.
- Menu identique pour l'ensemble des participants sauf pour les régimes spécifiques.
- Pour toute question, merci de nous consulter.

**Prix TTC par personne.*

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