



Château de Chambord

Menus petits groupes 2025 Au Café d'Orléans

Nouvelle
offre

*Situé dans la cour du château. Minimum 8 personnes – Maximum 18 personnes
Disponible de novembre à mars sauf pendant les vacances scolaires, week-ends
prolongés et jours fériés*

30€*

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 pommes de terre

-

Café gourmand

-

Eau plate et

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



15€*

MENU ENFANT - moins de 13 ans

(Service à l'assiette)



Assiette de crudités de saison

-

Filet de poulet & écrasé de pommes de terre

-

Moelleux au chocolat

-

Eau plate et verre de jus de fruit

Valable pour toute réservation de menus adultes





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)**



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. Nous consulter.*