



# Château de Chambord

Profitez d'un déjeuner dans le cadre exceptionnel du château

## Menus groupes 2026

*A partir de 20 personnes*

40€\*

### MENU CLASSIQUE<sup>(1)</sup>

*Service au comptoir*



Terrine de campagne  
Assortiment de salades

-  
Aiguillettes de poulet à la normande &  
écrasé de pommes de terre au romarin

-  
Bavarois chocolat et crème anglaise

-  
Café ou thé

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 adulte.*



40€\*

### MENU SPÉCIFIQUE CLASSIQUE<sup>(1)</sup>

*Service au comptoir*



Gaspacho de légumes

-  
Curry de pois chiches et riz créole

-  
Salade de fruits frais

-  
Café ou thé

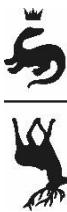
Eau minérale et quart de vin rouge de Chambord (AOC Cheverny)



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

*Menu disponible uniquement sur demande et dans le cadre d'une réservation de menus Classique adulte.*





# Château de Chambord

55€\*

## MENU GOURMET (1)

Service à l'assiette



Apéritif kir vendômois et duo de verrines de saison

Tartare de saumon et crème de gravlax

Fondant de bœuf sauce vigneronne  
écrasé de pommes de terre au romarin

Duo de fromages et salade verte

Entremet passion

Café ou thé

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



55€\*

## MENU SPÉCIFIQUE GOURMET (1)

Service à l'assiette



Apéritif Kir Vendômois et duo de verrines de saison

Carpaccio de pommes de terre &  
champignons vinaigrette aux agrumes

Curry indien et riz blanc

Salade verte assaisonnée

Panna cotta chocolat et coco

Café ou thé

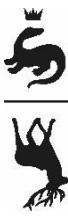
Eau minérale et quart de vin rouge de Chambord (AOC Cheverny)



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

*Menu disponible uniquement sur demande et dans le cadre d'une réservation de menus Gourmet adulte.*





# Château de Chambord

20€\*

## MENU ENFANT<sup>(1)</sup> - moins de 13 ans

Service à l'assiette



Duo de verrines de saison

-

Assiette de crudités

-

Aiguillettes de poulet sauce tourangelle  
écrasé de pommes de terre au romarin

-

Emmental, comté et salade verte

-

Cœur coulant chocolat

-

Eau minérale, un verre de jus de pomme

*Valable pour toute réservation de menus Gourmet adulte.*



## CONDITIONS :

- Les déjeuners sont proposés aux groupes dans le cadre de la visite du château (sousmis 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.

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