

# Château de Chambord

Profitez d'un déjeuner dans le cadre exceptionnel du château

## Menus groupes 2026

A partir de 20 personnes

40€\*

### MENU CLASSIQUE (1)

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.

#### En option :

- Apéritif 5€
- Fromage 5€



40€\*

### MENU SPÉCIFIQUE CLASSIQUE (1)

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)



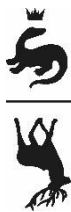
Menu adapté aux régimes spécifiques suivants : végétarien et allergies (gluten, lactose, arachide, fruits à coque, œuf).

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

#### En option :

- Apéritif 5€
- Fromage 5€





# 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

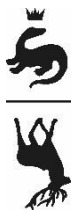
-

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 (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.*

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