



Château de CARROUGES

« Les visites à la carte » 2018 - 2019

Visite et repas au château pour allier découverte et saveurs !

Le château...

Habité par la même famille durant 15 générations successives, ce château de brique, granit et ardoise a su conserver le charme d'une demeure habitée. Il offre une collection exceptionnelle de portraits et de meubles de la Renaissance à la Restauration. Il est désormais géré par le Centre des monuments nationaux

... « ses visites à la carte » toute l'année

Des formules authentiques alliant découverte du monument et restauration de qualité grâce à notre offre traiteur. Visite du château + réveil gourmand, déjeuner, collation ou dîner*, surprenez vos convives en organisant vos sorties groupes, vos événements d'entreprise ou vos réceptions privées dans un lieu d'exception qui ravira vos yeux et enchantera votre palais.

Les formules (à partir de 20 pers.)	Tarifs 2018-2019 / pers.
Visite et pause café Formule comprenant : café, thé, viennoiseries (formule proposée uniquement en complément d'une formule déjeuner)	5,00 €
Visite et petit déjeuner Formule comprenant : café, thé, chocolat, jus de fruits, eau, viennoiseries, corbeille de fruits	14,00 € (enfants : 9 €)
Visite et collation Formule comprenant : jus de fruits, cidre, eau, café, thé, infusion, chocolat, chouquettes ou tartelettes aux pommes ou brioche, fruits	16,00 € (enfants : 9 €)
Visite et formule « Tourisme »	26,00 € (enfants : 12 €) A partir du 01/10/2018 : 27,00 € (enfants : 12 €)
Visite et formule « Classique »	29,50 € (enfants : 15 €)
Visite et formule « Tradition »	34,00 € (enfants : 15,50 €)
Visite et formule « Normande »	42,00 € (enfants : 16,50 €)
Visite et formule « Gourmande »	55,00 € (enfants : 18 €)
Visite et formule « Soirée Prestige »	60,00 € (enfants : 19 €)

« LES VISITES A LA CARTE »

- > Formule à **partir de 20 personnes** comprenant : la prestation traiteur, l'occupation de la salle et la visite commentée du château.
 Formule dîner : à partir de 40 personnes ; supplément frais de garde.
 Le tarif enfants s'applique au moins de 12 ans.
- > Formules restauration proposées dans **une salle du château.**
- > Viande **grillée à la cheminée.**
- > Le château est fermé le 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} et 11 novembre et 25 décembre.
- > A seulement 25 km de Bagnoles de l'Orne - Normandie et 30 km d'Alençon.
- > Parking bus et voiture gratuit sur place.

RENSEIGNEMENTS et RESERVATIONS

Château de Carrouges - 61320 Carrouges
 02 33 31 16 42 ou 02 33 27 20 32

chateau-carrouges@monuments-nationaux.fr

www.chateau-carrouges.fr

Château de CARROUGES

« Les visites à la carte » 2018 - 2019

« Formule Tourisme »

Jambon grillé à la cheminée sauce madère
Fondant de pommes de terre – Haricots verts
ou Dos de Cabillaud sauce crevette - Riz
ou Suprême de pintade forestière
Champignons – Fondant de pommes de terre
ou Paupiette de veau
Champignons – riz

Camembert

Tartelette aux pommes
ou Crème brûlée
ou Salade de fruits frais selon saison

Service – Eau – vin rouge – café – pain

« Formule Gourmande »*

Kir pétillant + petit cocktail par personne
comprenant verrines, toasts chauds, canapés,
légumes crus et sauces

Cassolette de St Jacques aux petits légumes
ou Trio de foie gras de canard et
confiture de figues
ou Soupière de ris de veau et pintade à
l'Armagnac

Sorbet Calvados

Pièce de bœuf grillée à la cheminée sauce
Camembert et morilles
ou Magret de canard sauce poivre
Fondant de pommes de terre – tomate
ou Filet de St Pierre à la Bretonne
Flan d'asperges et julienne de légumes

Brochette de 3 fromages / salade

Pièce montée
ou Framboisier
ou Café gourmand (macaron, verrine
chocolat, mini crème brûlée)

Service – eau plate et pétillante – vin blanc –
vin rouge – café – pain

*Formule déjeuner ou dîner.

Dîner avec supplément pour frais de garde

« Formule Classique »

Kir Poiré pêche et ses toasts chauds

Feuilleté poireaux jambon sur lit de salade
ou Duo fraîcheur et campagne
ou Avocat farci

Jambon grillé à la cheminée sauce madère
Fondant de pommes de terre – Haricots verts
ou Dos de Cabillaud sauce crevette - Riz
ou Suprême de pintade forestière
Champignons – Fondant de pommes de terre
ou Paupiette de veau
Champignons – riz

Camembert

Tartelette aux pommes
ou Crème brûlée
ou Salade de fruits frais selon saison

Service – eau – vin blanc – cidre – vin rouge –
café – pain

« Formule Normande »

Kir Poiré pêche accompagné de toasts chauds
et canapés

Pavé d'andouille chaud
ou Cassolette normande
ou Pâté en croûte chaud pomme Pommeau

Sorbet Calvados

Basse-côte grillée à la cheminée sauce au
choix (forestière ou Normande)
Fondant de pommes de terre – tomate
provençale- champignons
ou Cuisse de canard sauce poivre vert
Fondant pommes de terre – tomate
provençale- champignons

Salade – Camembert – Livarot

Douillon pomme / framboise
ou Teurgoule
ou Bavaois chocolat

Service – eau plate et pétillante – cidre – vin
blanc – vin rouge – café – pain

« Formule Tradition »

Kir Poiré pêche et ses toasts chauds

Assiette de gésiers confits
au vinaigre de framboise
ou Gâteau de crêpes
ou Vol au vent de la mer

Rôti de bœuf grillé à la cheminée sauce au
choix (échalotes ou poivres)
Fondant pommes de terre – haricots verts
ou Pavé de saumon à l'oseille - Riz
ou Filet mignon de porc
Fondant pommes de t. – tomate provençale
ou Jambon à l'os sauce forestière
Champignons – Fondant pommes de terre-

Camembert – Livarot

Bavaois fruits rouges
ou Tarte fine aux pommes tièdes et boule de
glace vanille
ou Fondant au chocolat (crème anglaise,
boule de glace vanille)

Service – eau – vin blanc – cidre – vin rouge –
café – pain

« Formule Prestige »*

Kir pétillant + petit cocktail par personne
comprenant verrines, cuillères, toasts chauds,
canapés, légumes crus et sauces, boudin noir
fumé sur pique

Trio de la mer (St Jacques, filet de St Pierre,
saumon, fondue de poireaux sauce curry)
ou Trio de foie gras de canard et confiture de
figues
ou Soupière de ris de veau aux cèpes à
l'Armagnac

Sorbet Calvados

Pièce de bœuf grillée à la cheminée sauce
Camembert et morilles
ou Soupière de lotte, écrevisses et petits
légumes sauce champagne
ou Filet de caille sauce morilles, gratin
salarin, tomate provençale et champignons

Brochette de 3 fromages / salade

Pièce montée
ou Framboisier
ou Assiette gourmande (macaron, verrine
fruits rouges, 1 chou, Royal chocolat)

Service – eau plate et pétillante – vin blanc –
vin rouge – café – pain

*Formule déjeuner ou dîner.

Dîner avec supplément pour frais de garde.



Partenariat avec le traiteur :
SARL Bignon – Coulbault & associés
15, place du Général Leveueur
61320 Carrouges



CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX