



Château de Carrouges « A la table des seigneurs de Carrouges » Fiche technique

Informations pratiques :

- > Formule à partir de 20 personnes adultes comprenant : la prestation traiteur, l'occupation de la salle (en journée) et la visite des appartements.
Possibilité de dîner : à partir de 40 personnes adultes ; supplément frais de garde ; formules « Gourmande » et « Soirée prestige » uniquement.
Le tarif enfants s'applique aux moins de 12 ans
- > Formules restauration proposées dans **une salle du château.**
- > Réservation à l'avance obligatoire :
 - par téléphone au 02 33 31 16 42 ou 02 33 27 20 32
 - par mail : chateau-carrouges@monuments-nationaux.fr
- > 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.

Formules et tarifs 2023 (par personne) :

Formule « petit déjeuner » Formule comprenant : café, thé, chocolat, jus de fruits, eau, viennoiseries, corbeille de fruits	14,00 € (enfants : 9 €)
Formule « collation » Formule comprenant : jus de fruits, cidre, eau, café, thé, infusion, chocolat, chouquettes ou tartelettes aux pommes ou brioche, fruits	16,00 € (enfants : 9 €)
Formule « Tourisme »	27,00 € (enfants : 12 €)
Formule « Classique »	29,50 € (enfants : 15 €)
Formule « Tradition »	34,00 € (enfants : 15,50 €)
Formule « Normande »	42,00 € (enfants : 16,50 €)
Formule « Gourmande » Formule possible en dîner jusqu'à minuit maximum – avec supplément pour frais de garde	55,00 € (enfants : 18 €)
Formule « Soirée Prestige » Formule possible en dîner jusqu'à 5 heures du matin maximum – avec supplément pour frais de garde	60,00 € (enfants : 19 €)

En complément des formules déjeuner : possibilité d'une pause café (café, thé et viennoiseries) – supplément 5€/pers.

En complément des formules dîner : possibilité d'un vin d'honneur dans le verger – supplément 9€/pers. (enfant : 7€).

Détail des formules :

Formule « Tourisme »

27€ / pers.

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 « Classique »

29,50€ / pers.

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 « Tradition »

34€ / pers.

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

Bavarois 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 « Normande »

42€ / pers.

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 Bavarois chocolat

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

Formule « Gourmande »

55€ / pers.

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 « Prestige »

60€ / pers.

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

