



Château de Carrouges

« A la table des seigneurs de Carrouges »

Fiche technique

Informations pratiques :

En journée :

> Formule à partir de **20 adultes** (*sauf formule découverte: 30 adultes*) comprenant : la prestation traiteur, l'occupation de la salle et la visite du château.

En soirée :

> Formule à partir de **40 adultes** ; supplément frais de privatisation du château; formules « Prestige », « Gastronomique », « cocktail dinatoire » et « Etoilée » uniquement.

> Formules restauration proposées dans **une salle historique du château**.

Réservation 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 au 1^{er} février 2026 (par personne) :

Formule « Découverte » A partir de 30 personnes	29,00 € (enfants : 14 €)
Formule « Tradition »	35,00 € (enfants : 17 €)
Formule « Gourmande »	39,00 € (enfants : 18 €)
Formule « Normande »	47,00 € (enfants : 19 €)
Formule « Prestige » Formule possible en dîner jusqu'à minuit maximum – avec supplément pour frais de privatisation	60,00 € (enfants : 20 €)
Formule « Gastronomique » Formule possible en dîner jusqu'à 5h du matin max. – avec supplément pour frais de privatisation	67,00 € (enfants : 22,50 €)
Formule « cocktail dinatoire » Formule possible jusqu'à 23h max. – avec supplément pour frais de privatisation	40,00 € (enfants : 17,50 €)
Formule « Etoilée » Laissez-vous guider par le Chef, selon les saisons et ses suggestions Formule possible en dîner jusqu'à 5h du matin max. – avec supplément pour frais de privatisation	75,00 € (enfants : 27 €)

En complément des formules déjeuner : « Pause café » (café, thé et viennoiseries) – supplément 6,5€/adulte, 3€/enfant.

Détail des formules :

Formule « Découverte »

29€ / pers.

Jambon grillé à la cheminée sauce madère
Fondant de pommes de terre – Haricots verts
 ou Poisson du jour - Riz
 ou Rôti de veau sauce forestière
 Champignons – Gratin dauphinois

 Tartelette aux pommes
 ou Crème brûlée

 Service – Eau – vin rouge – café – pain

Formule « Tradition »

35€ / pers.

Kir Poiré pêche et ses toasts chauds

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

 Jambon grillé à la cheminée sauce madère
 Fondant de pommes de terre – Haricots verts
 ou Poisson du jour - Riz
 ou Rôti de veau sauce forestière
 Champignons – Gratin dauphinois

 Camembert

 Tartelette aux pommes
 ou Crème brûlée
 ou Riz au lait maison

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

Formule « Gourmande »

39€ / 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 – Fagot de haricots verts – Tomate Provençale
 ou Poisson du marché – Riz – Tomate provençale
 ou Jambon à l'os sauce forestière
 Champignons – Pommes de terre persillées à la cheminée

 Camembert – Livarot

 Bavarais fruits rouges
 ou Tarte fine aux pommes tièdes et boule de glace vanille
 ou Pain perdu caramel / beurre salé

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

Formule « Normande »

47€ / 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 Pintade au cidre et ses pommes caramélisées à la cheminée

 Salade – Camembert – Livarot

 Douillon pomme / framboise
 ou Teurgoule

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

Formule « Prestige »

60€ / pers.

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

 Cassolette de St Jacques aux petits légumes
 ou Assiette de foie gras et sa confiture maison
 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

 Duo framboise/chocolat
 ou Entremet poire/caramel
 ou Assiette gourmande (macaron, verrine chocolat, mini crème brûlée)

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

Formule « Gastronomique »

67€ / 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 Assiette terre et mer (Magret fumé, St Jacques)
 ou Soupière de ris de veau aux champignons de Paris

 Sorbet Calvados

 Pièce de bœuf grillée à la cheminée sauce Camembert et morilles
 ou Soupière de lotte, écrevisses et petits légumes sauce champagne
 ou Grenadin de veau et son jus de romarin
 Poêlée de champignons de saison et sa jardinière de légumes

 Brochette de 3 fromages / salade

 Duo framboise/chocolat
 ou Dessert du Chef
 ou Assiette gourmande (macaron, verrine fruits rouges, 1 chou, Royal chocolat)

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