



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 dînatoire » 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

Bavarois 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