

# 2021 DIE RESTAURANTS DER DOMAINE

Die Teams der Domaine beweisen einen außergewöhnlichen Sinn für Kunst und Kochkunst, indem sie an die Kreativität und das Programm der Domaine anknüpfen.

**Fünf Gastronomie-Bereiche** sind auf der gesamten Domaine verteilt.

**Drei Arten von Restaurants:** Feinschmecker-Restaurant, Büffet-Restaurant, Sandwich-Shops, Bistros und Cafés.

**Vor Ort zubereitete Gerichte** mit einem Höchstmaß an erstklassigen und biologischen, frischen und natürlichen Lokalprodukten, wobei Erzeugnisse mit kurzen Lieferwegen bevorzugt werden.

Verwendung von recycel- bzw. kompostierbarem Geschirr und Einrichtung einer Abfalltrennung, die den Gästen zur Verfügung steht.

Genuss von handwerklich hergestellten Eiscremes und Sorbets.

Gastronomie für den großen und den kleinen Hunger.

## GANZJÄHRIGES RESTAURANTANGEBOT

### ATELIER FÜR KULINARISCHE UND GASTRONOMISCHE KREATIONEN

Im Rahmen des kulinarischen und gastronomischen Kreativ-Workshops haben Sie die Möglichkeit, in einem Privatsalon zu Mittag zu essen, mit derselben Formel wie im Restaurant *Le Grand Velum*.

Mittagessen mit Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise, eine Harmonie von Speisen und Wein und einen Kaffee.

Dieser Gastronomiebetrieb steht nach Vorbestellung von November bis März zur Verfügung.

**Preis pro Person: 40,00 €**

### LE CAFÉ DES SAVOIRS ET DES SAVEURS

hält eine Winterkarte mit warmen und kalten Angeboten für Sie bereit.

Möglichkeit von Menüs auf Anfrage.

*Der Zutritt zu den Restaurants ist nur für Personen mit einer Eintrittskarte gestattet.*

*Preise 2021 ab 20 TeilnehmerInnen – zusätzlich zum Eintrittspreis.*





## **LE GRAND VELUM**

ATELIER FÜR KULINARISCHE UND GASTRONOMISCHE KREATIONEN  
Das Atelier hat den kulinarischen Schöpfer François-Xavier Bogard bemüht, um eine Karte zusammenzustellen, die eine Verbindung zum Thema des Internationalen Gartenfestivals herstellt. Das Restaurant befindet sich in einem eleganten und landschaftlich gestalteten Glashaus und rundet Ihren Besuch der Domaine mit einem raffinierten Gourmeterlebnis ab.

Mittagessen mit Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise, eine Harmonie von Speisen und Wein und einen Kaffee.

April bis Oktober  
Reservierung erforderlich.  
**Preis pro Person:**  
40,00 €



## **LE COMPTOIR DES TILLEULS**

Ein Gartenrestaurant, das Küche „nach Art des Hauses“ anbietet, mit direkten Lieferwegen und hauptsächlich regionalen Produkten aus biologischem Anbau. Kreative Rezepte, die ständig weiterentwickelt werden.

Komplettes Menü mit Getränk und Kaffee.

April bis November  
Reservierung erforderlich.  
**Preis pro Person:**  
22,00 €



## **LE CAFÉ DU PARC und LE CAFÉ DES SAVOIRS ET DES SAVEURS**

*Le Café des Savoirs et des Saveurs* ist ein Ort in einem originellen Bauwerk, an dem Sie sich umgeben von Büchern entspannen und stärken können. Es ist ein gemütlicher und etwas abgelegener Bereich, wo man gern einen Moment verweilt und tausendundeine Sinneserlebnisse genießen kann, die sich an der Domaine inspirieren.

Ganzjährig geöffnet, von 11.00 bis 18.30 Uhr (19.00 Uhr am Wochenende).

## **LE SALON DE THÉ UND L'ESTAMINET**

*L'Estaminet* und der *Salon de Thé* befinden sich im Herzen des Festivals bzw. vor der einzigartigen Kulisse in einem der Eingangstürme des Schlosses und erwarten Sie mit kleinen Speisen, warmen und kalten Getränken sowie handwerklich hergestellten Eiscremes und Sorbets mit originellen Geschmacksrichtungen.

Geöffnet von ende April bis anfangs November.

Reservierungen - Verkaufsabteilung

+33 (0) 254 209 920  
commercial@domaine-chaumont.fr

Preise ab 20 TeilnehmerInnen – zusätzlich zum Eintrittspreis.