

2022

VOTRE JOURNÉE AU DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE

TARIF ADULTE * : 20,45 €



10h00

- > Accueil et présentation du Domaine.
- > Départ en visite guidée de votre choix **Château** ou **Festival International des Jardins** ou **Centre d'Arts et de Nature**.

La visite guidée avec un guide conférencier du Domaine vous permet soit de décrypter l'histoire du Château, d'explorer le nouveau thème du Festival des Jardins ou d'approcher le travail des artistes du parcours d'art contemporain. C'est le moyen privilégié d'approfondir l'histoire du Domaine et de découvrir ses nouveautés culturelles.

Durée : 1h15



12h00 - en option

Déjeuner dans l'un des restaurants du Domaine : formule complète au **Comptoir des Tilleuls** ou formule gastronomique au **Grand Velum**.

Tarifs : 22,00 € [formule complète] ou **40,00 €** [formule gastronomique]

14h15

Visite libre du Domaine : jardins permanents dans les Prés du Gouloup et installations et expositions d'art contemporain.

Pour prolonger l'esprit du Domaine, profitez d'une pause shopping dans les boutiques du Château ou du Festival.

Fin de la journée.



LA VISITE LIBRE

Guide de visite du **Château**



Guide de visite du **Festival des Jardins** et du **Centre d'Arts et de Nature**



Réservations - Service Commercial

02 54 20 99 20
commercial@domaine-chaumont.fr

**Tarif sur une base de 20 participants – incluant l'accès au Domaine et une visite guidée.
Sous réserve de disponibilité.*



LE GRAND VELUM

ATELIER DE CRÉATION CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE

L'atelier a fait appel à François-Xavier Bogard, créateur culinaire pour élaborer une carte en lien avec le thème du Festival International des Jardins. Situé dans une serre élégante et végétalisée, il complète votre visite du Domaine de Chaumont-sur-Loire par une expérience gourmande et subtile.

- > Déjeuner comprenant une entrée, un plat, un dessert, accord mets et vin et un café
- > D'avril à octobre - sur réservation
- > 40,00€ / personne - en sus du droit d'entrée



LE COMPTOIR DES TILLEULS

Restauration rapide qui vous propose une formule complète sur un plateau avec des produits du terroir régional rigoureusement sélectionnés et cuisinés sur place. Des contenants innovants et créatifs, en lien avec l'esprit des jardins. La fleur de Magnolia origami Bloom fermée, permet de garder les plats au chaud. Le tout est biodégradable, recyclable ou réutilisable, en accord avec notre démarche écoresponsable de tri sélectif.

- > Formule complète avec boisson et café
- > D'avril à novembre - sur réservation
- > 22,00€ / personne - en sus du droit d'entrée



LE CAFÉ DU PARC ET LE CAFÉ DES SAVOIRS ET DES SAVEURS

Le Café du Parc est un espace créé à proximité du Château et des expositions installées dans le Parc afin de vous offrir un moment de détente au sein d'une terrasse ombragée située dans la Cour de la Ferme. *Ouvert de fin avril à début novembre.*

Espace de détente et de restauration, au milieu des livres et dans une architecture originale, *Le Café des Savoirs et des Saveurs* offre un espace chaleureux et abrité où il fait bon s'attarder et savourer les mille et une sensations inspirées par le Domaine. *Ouvert toute l'année, de 11h00 à 18h30** (19h00 le week-end).*

L'ESTAMINET ET LE SALON DE THÉ

Situé au cœur jardins du Festival ou dans le cadre unique de l'une des tours de l'entrée du Château, *L'Estaminet* et *Le Salon de Thé* vous proposent des collations, boissons chaudes et froides, glaces et sorbets artisanaux aux parfums originaux. *Ouverts de fin avril à début novembre.*

Réservations - Service Commercial

02 54 20 99 20
commercial@domaine-chaumont.fr

Tarifs 2021 sur une base de 20 participants. Sous réserve de disponibilité.
** Horaires variables selon la saison, consultez www.domaine-chaumont.fr