

# LES RESTAURANTS DU DOMAINE

Les équipes du Domaine font preuve d'un sens artistique culinaire extraordinaire faisant écho à la créativité de la programmation du Domaine.

**Cinq espaces de restauration** sont répartis sur tout le domaine.

**Trois modes de restauration** vous permettent de profiter d'une restauration toute l'année : restaurant gastronomique, restaurant buffet en libre service, sandwicheries, café et salon de thé.

**La cuisine est produite sur place** avec un maximum de produits locaux de qualité et biologiques, frais et naturels avec une volonté de donner la préférence à ceux issus du "circuit court".

Utilisation de la vaisselle recyclable ou compostable et mise en place d'un tri sélectif à la disposition des clients.

Dégustation de glaces et sorbets artisanaux.

Restauration pour les petites et grandes faim.

*Les Restaurants ne sont accessibles qu'aux personnes s'étant acquittées d'un droit d'entrée.*

*Tarifs 2019 sur une base de 20 participants - en sus du droit d'entrée.*

## UNE RESTAURATION TOUTE L'ANNÉE

### ATELIER DE CRÉATION CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE

L'atelier de création culinaire et gastronomique vous propose de déjeuner dans un salon privatif, sur la même formule que celle du restaurant le Grand Velum. Le déjeuner comprend une entrée, un plat, un dessert, l'accord mets et vin et un café.

Cette restauration est disponible de novembre à mars, sur réservation.

**Tarif par personne : 40,00 €**

### LE CAFÉ DES SAVOIRS ET DES SAVEURS

vous propose une carte hivernale, chaude et froide.

Possibilité de formules sur demande.





## 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.

Avril à octobre  
Sur réservation.

**Tarif par personne :**  
**40,00 €**



## LE COMPTOIR MÉDITERRANÉEN

Un restaurant buffet de plein air et en libre service sur une thématique fruits, légumes et pâtes fraîches maison cuisinées devant les clients. Des recettes créatives et évolutives. Une formule unique et un buffet à volonté pour satisfaire les petites et les grandes faims.

Déjeuner comprenant jus de légumes, antipasti, buffet de pâtes fraîches "maison", dessert glacé, vins et café.

Avril à novembre  
Sur réservation.

**Tarif par personne :**  
**21,00 €**



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

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).

## LE SALON DE THÉ ET L'ESTAMINET

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. Ouvert de fin avril à début novembre.

Réservations - Service Commercial

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

Tarif sur une base de 20 participants - en sus du droit d'entrée.