

À deux pas d'Amboise et de Chenonceau, embarquez à bord du Safari Train de la Réserve de Beaumarchais, pour une étonnante traversée d'un parc d'élevage de grands gibiers.



VISITE DU PARC

Confortablement installé, vous voilà parti pour une balade en Safari Train, au plus près des sangliers et marcassins, les cerfs majestueux suivis des biches et des faons. Vous ferez également connaissance avec les daims et les mouflons de Corse, mais aussi avec bien d'autres espèces surprenantes telles que les nandous, les émeus, les autruches d'Afrique, ou encore les bisons d'Amérique.

Visite entièrement guidée et commentée. Les seuls animaux à voir en visite libre à pied sont les wallabies de Benett, au fond de l'aire de jeux.

Dans une superbe étable circulaire, un film sur grand écran complète la balade en train.

VENTE DE GIBIER

Découvrez toute une gamme de spécialités de l'élevage : terrines, rillettes, plats cuisinés, œufs d'autruche et de nandou (en saison)...

Durée de la visite groupe (train + wallabies + film + boutique) : **environ 2h.**



HORAIRES DES VISITES GUIDÉES

Groupe adultes / familles (+ 20 pers.)

Du 1^{er} avril au 2 novembre : tous les jours, de 10h à 11h30 et de 14h à 17h30.

TARIFS DES VISITES GUIDÉES (COMMISSION DE 8% INCLUSE)

Groupe adultes / familles (+ 20 pers.) : 6€44 € par personne.

1 gratuité pour 20 payants (dès 2 ans)

Le conducteur du car est notre invité (sur présentation d'une carte pro et hors minibus)

MODALITÉS DE RÉSERVATION ET CONDITIONS DE PAIEMENT

♦ Pour une bonne organisation, merci de **prévoir une arrivée 15 minutes avant**. Notre personnel d'accueil se réserve le droit de modifier ou d'annuler nos prestations, en cas de retard susceptible de perturber le déroulement de la journée.

♦ Nous communiquer au préalable le nom du contact pour le suivi du dossier, avec numéro de téléphone ; les coordonnées complètes de facturation ; votre mode de paiement : espèces, CB, chèque ou bon de commande (ce dernier à nous fournir impérativement).

♦ Facturation et règlement uniques. Pas d'acompte demandé.

Envie de partager un déjeuner convivial autour du gibier ? Dans un cadre original et verdoyant, dégustez une cuisine traditionnelle et généreuse, privilégiant les produits du terroir et le « fait maison ».

SPÉCIALITÉS DE GIBIER

Laissez-vous tenter par des entrées fraîches et variées, des plats à réveiller les papilles et des desserts pleins de gourmandise. Charcuteries, viande à la plancha, plats mijotés... il y en a pour tous les goûts !



MENUS COMPLETS



Nous souhaitons vous proposer une offre complète et accessible à tous, en élaborant des menus variés, comprenant :

(apéritif, selon menu) + entrée + plat + fromage/salade + dessert. Café et vin compris.

Temps à prévoir pour le repas : maximum 2h00.

PÉRIODES D'OUVERTURE DE L'AUBERGE

Groupe adultes / familles (+ 20 pers.)

Du 1^{er} avril au 2 novembre : uniquement le midi, du mardi au dimanche.

TARIFS DES MENUS GROUPES (COMMISSION DE 8% INCLUSE)

Menu Fraîcheur : 21,16 €

Menu Sanglier : 22,08 €

Menu Gourmand : 23,46 €

Menu Gastronomique : 25,30 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 11,04€

Gratuité pour le conducteur de car (sur présentation d'une carte pro et hors minibus)

MODALITÉS DE RÉSERVATION ET CONDITIONS DE PAIEMENT

- ♦ Applicables à partir de 20 adultes.
- ♦ Le nombre définitif de participants doit être communiqué au plus tard 48h avant votre venue.
- ♦ Menu à choisir impérativement 3 semaines avant (identique pour l'ensemble du groupe).
- ♦ Les repas non décommandés 48h avant seront comptabilisés, au-delà de deux absents, sur une base minimum de 20 repas facturés.
- ♦ Pour une bonne organisation, merci de **prévoir une arrivée 15 minutes avant**. Notre personnel d'accueil se réserve le droit de modifier ou d'annuler nos prestations, en cas de retard susceptible de perturber le déroulement de la journée.
- ♦ Nous communiquer au préalable le nom du contact pour le suivi du dossier, avec numéro de téléphone ; les coordonnées complètes de facturation ; votre mode de paiement : espèces, CB, chèque ou bon de commande (ce dernier à nous fournir impérativement).
- ♦ Facturation et règlement uniques. Pas d'acompte demandé.

MENU FRAÎCHEUR

21,16 €

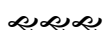
Apéritif : kir tranquille



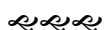
Terrine de légumes et sa crème aigrette



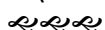
Rôti d'échine de porc
sauce moutarde à l'ancienne



Duo de fromages sur lit de salade verte



Dessert (à choisir)*



Café et vin rouge compris

MENU SANGLIER

23,08 €

Salade aux noix et son duo de charcuteries

ou

Farandole de légumes



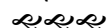
Rôti de sanglier
sauce grand veneur



Duo de fromages sur lit de salade verte



Dessert (à choisir)*

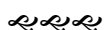


Café et vin rouge compris

MENU GOURMAND

23,46 €

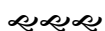
Trio de charcuteries



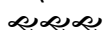
Civet de cerf forestier



Duo de fromages sur lit de salade verte



Dessert (à choisir)*



Café et vin rouge compris

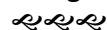
MENU GASTRONOMIQUE

25,30 €

Assiette de 5 charcuteries



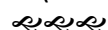
Rôti de sanglier sauce grand veneur
ou Civet de cerf forestier
ou Civet de sanglier à la bière



Duo de fromages sur lit de salade verte



Dessert (à choisir)*



Café et vin rouge compris

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment maison du chef

***Un dessert à choisir parmi les 3 propositions :**

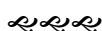
- Tarte tourangelle (pâte d'amande, pruneaux/abricots confits, meringue) et crème anglaise
- Moelleux à la noix de coco et crème anglaise
- Sorbet framboise arrosé de liqueur de framboise

Apéritif en supplément dans les menus Sanglier, Gourmand et Gastronomique

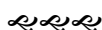
- Kir tranquille 2 €

MENU ENFANT 11,04 € (jusqu'à 12 ans)

Jus d'orange

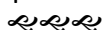


Rillettes ou Saucisson sec



Steak haché de bœuf ou Émincé de volaille à la crème

Accompagnement : pâtes ou gratin dauphinois



Glace