

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 animaux : les sangliers et leurs petits 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, ou encore les bisons d'Amérique.

Visite entièrement guidée et commentée. 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, saucissons, plats cuisinés, œufs d'autruche (en saison)...

Durée de la visite groupe (train + film + boutique) : environ 1h45.

HORAIRES DES VISITES GUIDÉES

Groupe adultes / familles (+ 20 pers.)

Du 1 avril au 3 novembre : tous les jours, de 10h à 11h30* et de 14h à 17h30*. Toutes les 30 minutes environ (*dernier départ).

TARIFS DES VISITES GUIDÉES

Groupe adultes / familles (+ 20 pers.) : 7 € par personne.

1 gratuité pour 20 payants (dès 2 ans)

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

MODALITÉS DE RÉSERVATION ET CONDITIONS DE PAIEMENT

- ♦ Applicables à partir de 20 personnes.
- ♦ Les places dans les trains sont comptées. Vous n'êtes pas tout seul ! Chaque modification d'effectif peut entraîner une révision de la réservation. Merci de nous informer de tout changement important.
- ♦ Le nombre définitif de participants doit être communiqué au plus tard 48h avant votre venue.
- ♦ 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 avril au 3 novembre : uniquement le midi, du mardi au dimanche.

TARIFS DES MENUS GROUPES

Menu Fraîcheur : 23 €

Menu Sanglier : 24 €

Menu Gourmand : 25,50 €

Menu Gastronomique : 27,50 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 12 €

Gratuité pour le chauffeur 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

23 €

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

24 €

Salade aux noix et son duo de charcuteries
 ou
Farandole de légumes
au saucisson sec de sanglier
 ~ ~ ~
Rôti de sanglier
sauce grand veneur
 ~ ~ ~
Duo de fromages sur lit de salade verte
 ~ ~ ~
Dessert (à choisir)*
 ~ ~ ~
Café et vin rouge compris

MENU GOURMAND

25,50 €

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

27,50 €

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 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 €
- Vin d'Amour (vin cuit, miel, cannelle, gingembre, anis étoilée) 2,30 €

MENU ENFANT 12 € (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