

LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT



LA VISITE



LA TABLE



LA DÉGUSTATION



LA BOUTIQUE



AIRE DE JEUX



SENTIER DE RANDONNÉE

2023-24

Suivez-nous sur



Visites Groupes

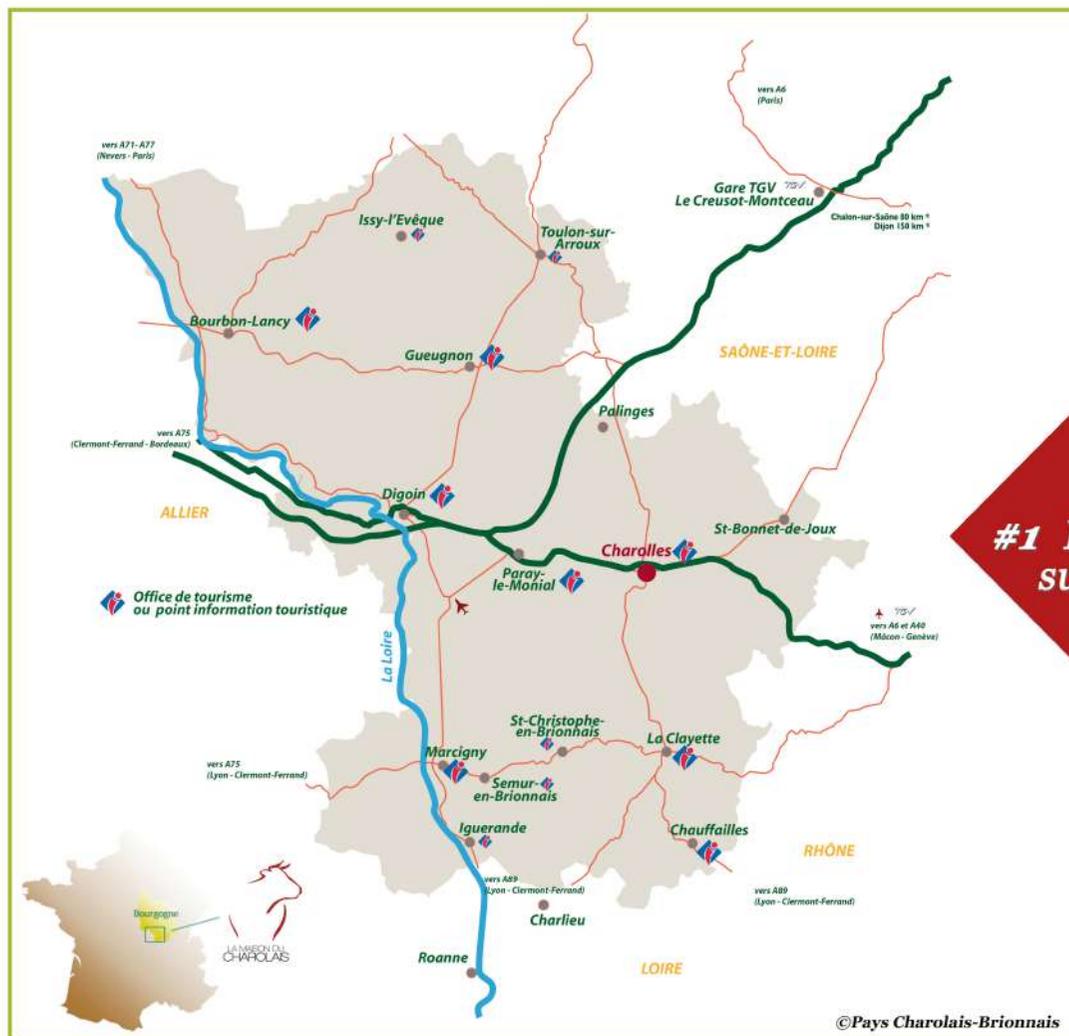


La Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité !



Bienvenue

en Charolais-Brionnais



Sommaire

10
bonnes raisons
de venir
#1 Devenir incollable
sur la **Charolaise**
et son berceau
d'origine

La Maison du Charolais	
Le musée & la dégustation	4-5
La boutique du terroir	6-7
Le restaurant	8-9
La Table	
Nos suggestions de journées pour découvrir le Charolais-Brionnais	
Bienvenue en terres charolaises	10-11
Echappée belle dans le Charolais	12-13
Voyage dans le temps	14-15
Art & gourmandises	16-17
Lever l'ancre en Charolais	18-19
La vie de château	20-21
Les professionnels du tourisme	22
Les #Incontournables 71	23

Au sud-ouest de la Bourgogne et de la Saône-et-Loire, découvrez un écrin de verdure, le berceau de la race bovine charolaise, son patrimoine bâti, ses richesses culturelles et sa gastronomie.

à 1h30 de Lyon - à 2h30 de Genève - à 4h de Paris



#charolais



Le musée & la dégustation

À la découverte de la Maison du Charolais... pour tout savoir sur cette race mondialement connue et son territoire d'origine !

Le musée de la Maison du Charolais vous invite à découvrir comment la Charolaise, raze bovine d'exception, transforme l'herbe en viande de qualité !

Partez pour une visite ludique et interactive, durant laquelle vous découvrirez le monde de l'élevage, les qualités bouchères de la race, la traçabilité et la géologie du territoire.

Du haut du belvédère, profitez d'un superbe point de vue sur les paysages bocagers, si typiques de la région charolaise.

La dégustation charolaise, idéale pour une découverte gourmande d'une viande emblématique !

Prolongez l'expérience gourmande lors d'une dégustation de viande charolaise, simple ou animée par une animatrice du musée.

Apprenez à mieux choisir votre viande et devenez un fin expert. Nous vous donnerons aussi conseils et astuces pour une cuisson idéale de la viande.

Pour encore plus de plaisir gustatif, choisissez la "Découverte des AOP"

Découvrez les bons produits AOP du terroir charolais avec la dégustation commentée "Découverte des AOP" (viande bovine grillée, saucisson et pâté de bœuf, fromage de chèvre).

Venez
**visiter
le musée**
toute l'année



Tarifs groupes

Tarifs 2024

Valable pour des groupes
de 20 à 50 pers.

**Visite libre du musée
suivie d'une dégustation
de viande charolaise**

5,50 € TTC/ pers

OU

**Visite libre du musée
suivie d'une dégustation
de produits AOP**

8,90 € TTC/ pers

~~~~

**Dégustation animée et  
commentée "L'expérience  
charolaise"**

forfait 45,00 € TTC / groupe  
(max 50 pers.)

~~~~

**Découverte d'une
exploitation agricole**
forfait 121,00 € TTC/ groupe
(max 50 pers.)

La Boutique du terroir

Quoi de mieux que les bons produits d'une région pour ramener un peu de votre voyage chez vous !

La boutique de la Maison du Charolais vous propose une large sélection des meilleurs produits du terroir, spécialités régionales, vins locaux et boissons artisanales de Saône-et-Loire.

Prolongez le plaisir de la dégustation chez vous avec nos spécialités de bœuf charolais : terrines & tartinades de bœuf natures ou arômatisées, saucissons & chorizos pur bœuf... pour des apéritifs originaux et savoureux !

Vous trouverez également un grand choix d'artisanat d'art, de produits déco et art de la table, jeux et jouets enfants, librairie...

**La boutique vous accueille toute l'année
du lundi au dimanche et les jours fériés**

de 10h - 18h

(11h - 17h du 2 nov. au 28 fév.)

Fermeture exceptionnelle le 1er nov. et du 25 déc. au 1er weekend de janvier

Entrée libre
Boutique
ouverte tous
les jours



*Vous avez aimé nos
produits ?
Retrouvez-les sur la*



Restaurant La Table

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

OU 28,50 € *
32,50 € **

SELON FORFAIT BOISSONS CHOISI

Pâté ou rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou Dessert (salade de fruits frais ou dessert du jour)

AU COEUR DU BOCAGE

OU 32,00 € *
36,00 € **

SELON FORFAIT BOISSONS CHOISI

Allumette de bœuf Charolais aux oignons grelots infusion de curry

Joue de bœuf Charolais Label Rouge mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP

Verrine de forêt noire au cassis comme en Bourgogne

SECRET D'UN TERROIR

OU 38,00 € *
42,00 € **

SELON FORFAIT BOISSONS CHOISI

Escargots Brionnais en croûte de feuilletage et crème de Bresse AOP

Entrecôte Tendre Charolais Label Rouge 300 grs

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou Fromage de chèvre charolais AOP du GAEC Mathieu Chevalier

Crème brûlée à la vanille Bourbon

* FORFAIT BOISSONS : 1 KIR, 1/4 VIN, CAFÉ OU THÉ

** FORFAIT BOISSONS " SÉLECTION DU CHEF " :
1 KIR, 1 BOUTEILLE DE BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE
BEAUNE POUR 4 PERS, CAFÉ OU THÉ

Toutes nos viandes, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise disposant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ou élevées sur notre territoire. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf, de pommes de terre persillées ou de légumes variés. Elles sont servies avec une sauce au choix :

- Sauce chèvre charolais (Allergènes A, G)
- Sauce poivre et champignons (Allergènes A,G)
- Sauce meurette (Allergènes A, K)

en terres charolaises

Bienvenue

9h00 à 10h30 **Visite guidée du marché aux bestiaux
Saint Christophe en Brionnais**

Entrez dans l'univers et l'histoire de l'un des marchés aux bestiaux les plus célèbres de France : le marché de Saint-Christophe-en-Brionnais. Découvrez la vente au cadran et de gré à gré grâce à des guides passionnés.

11h00 à 13h00 **Visite de la Maison du Charolais suivie d'une
dégustation commentée de viande charolais
Charolles**

Découvrez comment la Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité, au fil d'une visite dédiée à la race Charolaise, mondialement connue, et à son berceau d'origine. Vous apprécierez le panorama sur les bocages charolais depuis le belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation de viande charolaise.

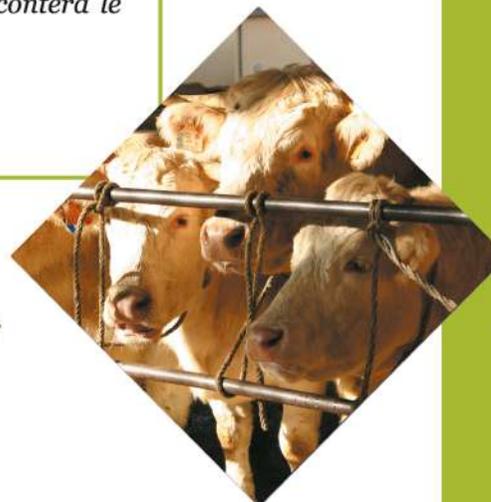
13h00 à 15h00 **Déjeuner au restaurant La Table de la Maison du
Charolais
Charolles**

15h30 à 17h30 **Visite guidée de la Cité de Charles le Téméraire
Charolles**

Découvrez l'histoire de la charmante "Petite Venise" en compagnie d'un guide de l'Office de Tourisme de Charolles qui vous contera le passé élogieux de la capitale du Comté Charolais.

10
bonnes raisons
de venir

**#2 Approcher la star
locale au marché
de Saint
Christophe**



**À la découverte de Saint
Christophe**

77 Grande Allée de Tenay
71800 Saint Christophe en
Brionnais

03 85 25 98 05

www.cadran-brionnais.fr
antennetouristique@orange.fr

**Office de Tourisme
Le Grand Charolais
Bureau d'information touristique**

24 rue Baudinot

71120 CHAROLLES

03 85 24 05 95

tourisme@legrandcharolais.fr

belle en Charolais

Échappée

10h00 à 12h00 **Visite de la Maison du Charolais suivie d'une dégustation commentée de viande charolaise**

Charolles

Découvrez comment la Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité, au fil d'une visite dédiée à la race Charolaise, mondialement connue, et à son berceau d'origine. Vous apprécierez le panorama sur les bocages charolais depuis le belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation de viande charolaise.

12h00 à 14h00 **Déjeuner au restaurant La Table de la Maison du Charolais**

Charolles

15h00 à 17h00 **Visite guidée insolite de Paray-le-Monial**

Découvrez Paray-le-Monial dans une ambiance médiévale : tout droit venu du passé, votre guide vous fait remonter le temps. De l'époque médiévale au XVIIIème siècle, vous marchez dans les pas des moines pour découvrir la Basilique, le cloître et le centre historique. Ce voyage dans le temps s'achève autour d'un verre d'hypocras et d'une spécialité locale.

10
bonnes raisons
de venir

#3 Déguster une **bonne**
pièce de **viande**
charolaise
au restaurant
La Table

#4 Marcher
dans les pas des
moines et des
pèlerins à
Paray



**Office de Tourisme de
Paray-le-Monial**

25 av. Jean-Paul II

71600 PARAY-LE-MONIAL

03 85 81 10 92

www.tourisme-paraylemonial.fr

contact@tourisme-paraylemonial.fr

dans le temps

Voyage

10h00 à 12h00 **Visite de la Maison du Charolais suivie d'une dégustation commentée de viande charolaise**

Charolles

Découvrez comment la Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité, au fil d'une visite dédiée à la race Charolaise, mondialement connue, et à son berceau d'origine. Vous apprécierez le panorama sur les bocages charolais depuis le belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation de viande charolaise.

12h00 à 14h00 **Déjeuner au restaurant La Table de la Maison du Charolais**

Charolles

14h30 à 16h00 **Visite guidée de Semur-en-Brionnais, site Clunisien**

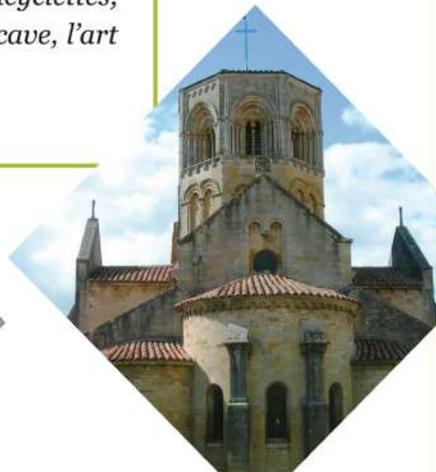
Ancien fief de Saint-Hugues, fondateur de Cluny, Semur-en-Brionnais ne manque pas de patrimoine et est aujourd'hui classée « Plus Beau Village de France ». Découvrez le village, son église ainsi que son château fort, construit dès le milieu du Xème siècle.

16h30 à 17h30 **Visite libre du Musée Reflet Brionnais**

Iguerande
Le musée « Brionnais » présente la vie quotidienne de nos aïeux de 1850 à 1950, au travers de collections originales : les bicyclettes, l'habitat, la vigne et ses outils, le caveau et son alambic, la cave, l'art roman, l'élevage, le grenier à grains...

10
bonnes raisons
de venir

#5 Prendre une bouffée
d'art au Musée
du Prieuré



Association "Les Vieilles Pierres"

55 Place Bouthier de Rochefort

71110 SEMUR EN BRIONNAIS

03 85 25 13 57

www.chateau-semur-en-brionnais.fr

chateau.semur@wanadoo.fr

Musée Reflet Brionnais

Place de l'Eglise

71340 IGUERANDE

03 85 84 15 69

musee.reflet@orange.fr

10h00 à 12h00 *Visite de la Maison du Charolais suivie d'une dégustation commentée de viande charolaise*

Charolles

Découvrez comment la Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité, au fil d'une visite dédiée à la race Charolaise, mondialement connue, et à son berceau d'origine. Vous apprécierez le panorama sur les bocages charolais depuis le belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation de viande charolaise.

12h00 à 14h00 *Déjeuner au restaurant La Table de la Maison du Charolais*

Charolles

14h30 à 16h30 *Visite guidée de la chocolaterie Dufoux*

Charolles

Poussez les portes de la chocolaterie Dufoux : les chefs chocolatiers de cette maison charolaise partagent avec vous leur passion pour le chocolat. Vous découvrez les bases de la fabrication, puis assistez à une démonstration d'enrobage. La visite se termine par une dégustation pédagogique de 5 spécialités.

16h45 à 18h15 *Visite guidée du Musée du Prieuré*

Charolles

L'ancien prieuré clunisien Sainte-Madeleine abrite les vestiges de son passé dans la salle des chapiteaux (XIIème s.) et la salle d'apparat (XVème s.). Suivez le guide pour découvrir l'histoire de l'art local au travers des superbes collections de faïences, de peintures et de sculptures.



Chocolaterie Dufoux

Pôle d'activité du Charolais

71120 Charolles

03 85 28 08 10

www.chocolatsdufoux.com

infos@chocolatsdufoux.com

Musée du Prieuré

4 Rue du Prieuré

71120 Charolles

03 85 24 24 74

www.ville-charolles.fr/musee-du-prieure

museeduprieure@ville-charolles.fr



10
bonnes raisons
de venir

**#6 Assumer sa
gourmandise à la
Chocolaterie
Dufoux**

L'ancrage en Charolais

Lever

10h30 à 12h00 **Visite de la Maison du Charolais suivie d'une dégustation commentée de viande charolaise**

Charolles

Découvrez comment la Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité, au fil d'une visite dédiée à la race Charolaise, mondialement connue, et à son berceau d'origine. Vous apprécierez le panorama sur les bocages charolais depuis le belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation de viande charolaise.

12h00 à 14h00 **Déjeuner au restaurant La Table de la Maison du Charolais**

Charolles

14h00 à 15h00 **Temps libre**

Profitez d'un temps libre dans la cité de Charles Le Téméraire : Charolles, capitale historique du Charolais, située au confluent de l'Arconce et de son petit affluent la Semence, est parsemée de canaux qui lui valent son surnom de "Petite Venise".

16h00 à 17h30 **Croisière commentée sur le bateau "Ville de Digoïn"**

Embarquez à bord du bateau "Ville de Digoïn" et découvrez un patrimoine fluvial exceptionnel : le Pont-Canal qui surplombe le Loire, les écluses de type Freycinet et le confluent de trois canaux.

10
bonnes raisons
de venir

#7 Naviguer sur le pont-canal à bord du "Ville de Digoïn"

#8 Apprécier la beauté et le calme des bocages charolais



Bateau Ville de Digoïn

Rue du port Championnet

71160 Digoïn

03 85 53 76 78

www.croisiere-digoïn.fr

contact@croisiere-digoïn.fr

10h30 à 12h00 **Visite de la Maison du Charolais suivie d'une dégustation commentée de viande charolaise**

Charolles

Découvrez comment la Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité, au fil d'une visite dédiée à la race Charolaise, mondialement connue, et à son berceau d'origine. Vous apprécierez le panorama sur les bocages charolais depuis le belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation de viande charolaise.

12h00 à 14h00 **Déjeuner au restaurant La Table de la Maison du Charolais**

Charolles

15h00 à 17h00 **Visite du Château de Digoine et temps libre dans son parc**

Palingses

Plongez dans l'histoire de ce château, témoin d'un riche passé de la seigneurie charolaise en compagnie d'un guide : salons, salles à manger, bibliothèque néogothique, petit théâtre... Prolongez la visite librement pour découvrir la serre et sa roseraie, le potager-verger, le parc à l'anglaise et sa grotte au bord du grand étang...



Le Château de Digoine

71430 Palingses

03 85 70 20 27

www.chateaudedigoine.fr

contact@chateaudedigoine.fr

10
bonnes raisons
de venir

**#9 S'émerveiller
devant la beauté
des châteaux**

**#10 Se
ressourcer
aux thermes de
Bourbon**



professionnels

Contactez les

**Office de Tourisme
et du thermalisme**
Place de la Mairie
71140 BOURBON-LANCY
03 85 89 18 27
tourisme.bourbon@gmail.com

**Office de Tourisme
Entre Arroux, Loire
et Somme**
1 rue Pasteur - BP 44
71130 GUEUGNON
03 85 85 56 90
ot@cceals.fr

**Office de Tourisme
du Grand Charolais**
24 rue Baudinot
71120 CHAROLLES
03 85 24 05 95
tourisme@legrandcharolais.fr

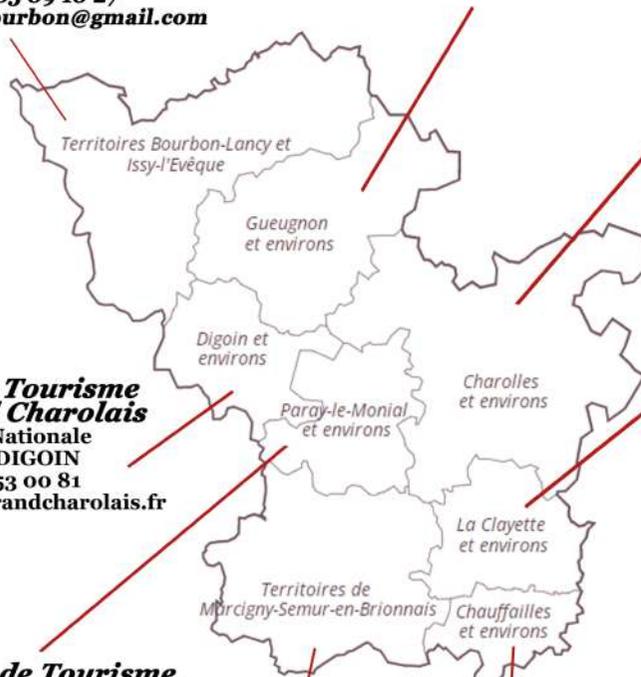
**Office de Tourisme
Sud Brionnais**
3 Route de Charolles
71800 LA CLAYETTE
03 85 28 16 35
tourisme@pays-clayettois.fr

**Office de Tourisme
du Grand Charolais**
7, rue Nationale
71160 DIGOIN
03 85 53 00 81
tourisme@legrandcharolais.fr

**Office de Tourisme
de Paray-le-Monial**
25 av. Jean-Paul II
71600 PARAY-LE-MONIAL
03 85 81 10 92
contact@tourisme-paraylemonial.fr

**Office de Tourisme
Sud Brionnais**
1 rue Gambetta
71170 CHAUFFAILLES
03 85 26 07 06
ot@sudbrionnais.fr

**Office de Tourisme
de Marcigny-Semur**
Place des Halles
71110 MARCIGNY
03 85 25 39 06
ot.marcigny-semur@wanadoo.fr



Organisez
une journée
INCONTOURNABLE
en
Saône-et-loire

#Incontournables71

DÉCOUVREZ SELON VOS ENVIES

Discover according to your wishes

VISITES

- ET DÉGUSTATIONS**
1 - Château de Pierreclos
2 - Château de Sully
3 - La Maison du Charolais
4 - Millebuis, cave des vigneron de Buxy

PARCS ET ACTIVITÉS DE LOISIRS

- 5 - Acrogivry
6 - City game : La pierre du savoir
7 - Diverti'Parc
8 - Domaine des Marguerites
9 - Epidéfi
10 - Hameau Duboeuf
11 - Karting Alcava gueugnonnais
12 - Parc des Combes
13 - Touroparc zoo

MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE

- 14 - Bibracte
15 - Écomusée de la Bresse bourguignonne
16 - Musée de préhistoire de Solutré

- 17 - Musée charolais du machinisme agricole
18 - Musée du Prieuré
19 - Musée des Ursulines

DÉCOUVERTES DES PATRIMOINES

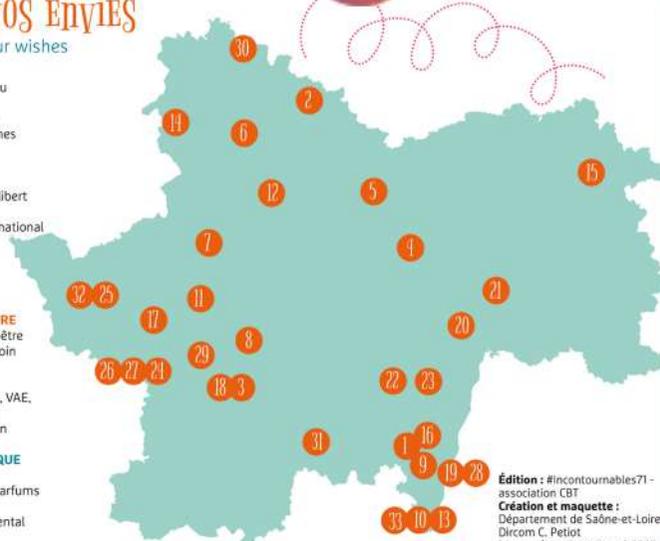
- 20 - Abbaye Saint-Philibert
21 - Centre Eden
22 - Équivallee Haras national de Cluny
23 - Grottes d'Azé
24 - Observatoire

DÉCOUVERTES DÉTENTE ET BIEN-ÊTRE

- 25 - CeltO spa et bien-être
26 - Croisières sur Digoin
27 - Les Canalous
28 - Mâcon sur L'Ô
29 - Location de Vélos, VAE, triporteur et Rosalies
30 - Véloraill du Morvan

CULTURE ET TECHNIQUE

- 31 - Lab 71
32 - Manufacture de parfums Jardin de France
33 - Musée départemental du Compagnonnage



Édition : #incontournables71 - association CBT
Création et maquette : Département de Saône-et-Loire - Dircom C. Petiot
Impression : Rose Tramé 2022.

LA MAISON DU CHAROLAIS

*vous accueille
tous les jours !*

*Pour réserver votre visite
à la Maison du Charolais,*

Marion MILLER

03 85 88 04 00

m.miller@maison-charolais.fr

à votre service !



www.maison-charolais.com

