



LE CHAROLAIS
SAÔNE-ET-LOIRE

LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT

Suivez-nous sur



DÉCOUVREZ un site
en ^{#Incontournables} 71
groupes

2026

Bienvenue

Charolais^{en} Brionnais



Au cœur du sud-ouest de la Bourgogne et de la Saône-et-Loire, partez à la découverte d'un véritable écrin de verdure. Terre d'origine de la célèbre race bovine charolaise, le territoire dévoile aussi son patrimoine architectural, ses trésors culturels et une gastronomie généreuse.

Un cadre idéal, facilement accessible : seulement 1h30 de Lyon,

Sommaire

La Maison du Charolais

- Le musée & la dégustation 4-5
La boutique du terroir 6-7

Le restaurant

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

Les #Incontournables 71



#charolais



& la dégustation

Le musée

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, rave 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 2026

Valable pour des groupes de 20 à 50 pers.

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

6,20 € TTC/ pers

OU

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

9,50 € TTC/ pers

~~~~~

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

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

~~~~~

Découverte d'une exploitation agricole

forfait 190,00 € 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*



Menus groupes

Restaurant La Table

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

OU 30,50 € *
35,50 € **

Pâté ou rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche ou Saucisse de bœuf charolais moutarde à l'ancienne

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou Dessert du jour

AU COEUR DU BOCAGE

OU 35,50 € *
40,50 € **

Véritables oeufs meurette de Mamie Marcelle

Joue de bœuf mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne ou Poulet fermier noir de Bourgogne Label Rouge

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

Panacotta vanille, coulis mangue ou framboise

* Tarifs au 1er janvier 2026
(sous réserve de modification)

SECRET D'UN TERROIR

- FORMULE ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 42,00 € *
47,00 € **

- FORMULE ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 46,00 € *
51,00 € **

Escargots de Bourgogne cuits en cassolette, vin rouge et aromates ou Véritables oeufs meurette de Mamie Marcelle

Entrecôte de bœuf Charolais 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

Toutes nos viandes de bœuf, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise élevées sur notre territoire. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf ou de pommes de terre persillées ou de flans de légumes.

* avec Forfait boissons : 1/4 de vin rouge Mâconnais + café (Kir en supplément : 2,50€)

** avec Forfait boissons " Sélection du Chef " : 1 kir + 1 bouteille de Bourgogne Hautes Côtes de Beaune pour 4 pers + café

Bienvenue

10
bonnes raisons
de venir

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

en terres charolaises

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.



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

Echappée

belle en Charolais

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 appréciez 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
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



Voyage

dans le temps

10
bonnes raisons
de venir

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

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 appréciez 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

Semur-en-Brionnais

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...



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

Art & Gourmandises

10
bonnes raisons
de venir

#6 Assumer sa
gourmandise à la
Chocolaterie
Dufoux

gourmandises

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 appréciez 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



Le week-end

l'ancre en Charolais

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 appréciez 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

Charolles

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 Digoin"

Digoin

Embarquez à bord du bateau "Ville de Digoin" 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 Digoin"

#8 Apprécier la beauté et le calme des bocages charolais



Bateau Ville de Digoin

Rue du port Campionnet

71160 Digoin

03 85 53 76 78

www.croisiere-digoin.fr

contact@croisiere-digoin.fr

La vie de château

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 appréciez 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

Palinges

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...

10
bonnes raisons
de venir

#9 S'émerveiller devant la beauté des châteaux

#10 Se ressourcer aux thermes de Bourbon



Le Château de Digoine

71430 Palinges

03 85 70 20 27

www.chateaudedigoine.fr

contact@chateaudedigoine.fr

Contactez les

professionnels

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

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

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 vignerons de Buxy

PARKS ET ACTIVITÉS DE LOISIRS

- 5 - Acrogiriv
- 6 - City game : La pierre du savoir
- 7 - Diverti'Parc
- 8 - Domaine des Marguerites
- 9 - Ep'oiff
- 10 - Hamieu 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

DÉCOUVERTES DES PATRIMOINES

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

DÉCOUVERTES DÉTENTE ET BIEN-ÊTRE

- 25 - Cello's 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 - Vélorail du Morvan

CULTURE ET TECHNIQUE

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



Organisez
une journée
INCONTOURNABLE
en
Saône-et-loire

#Incontournables 71

Édition : #Incontournables71 -
association CRT
Création et maquette :
Département de Saône-et-Loire -
Décim C. Petiot
Impression : Rose Trame 2022.

LA MAISON DU CHAROLAIS

*vous accueille
tous les jours !*

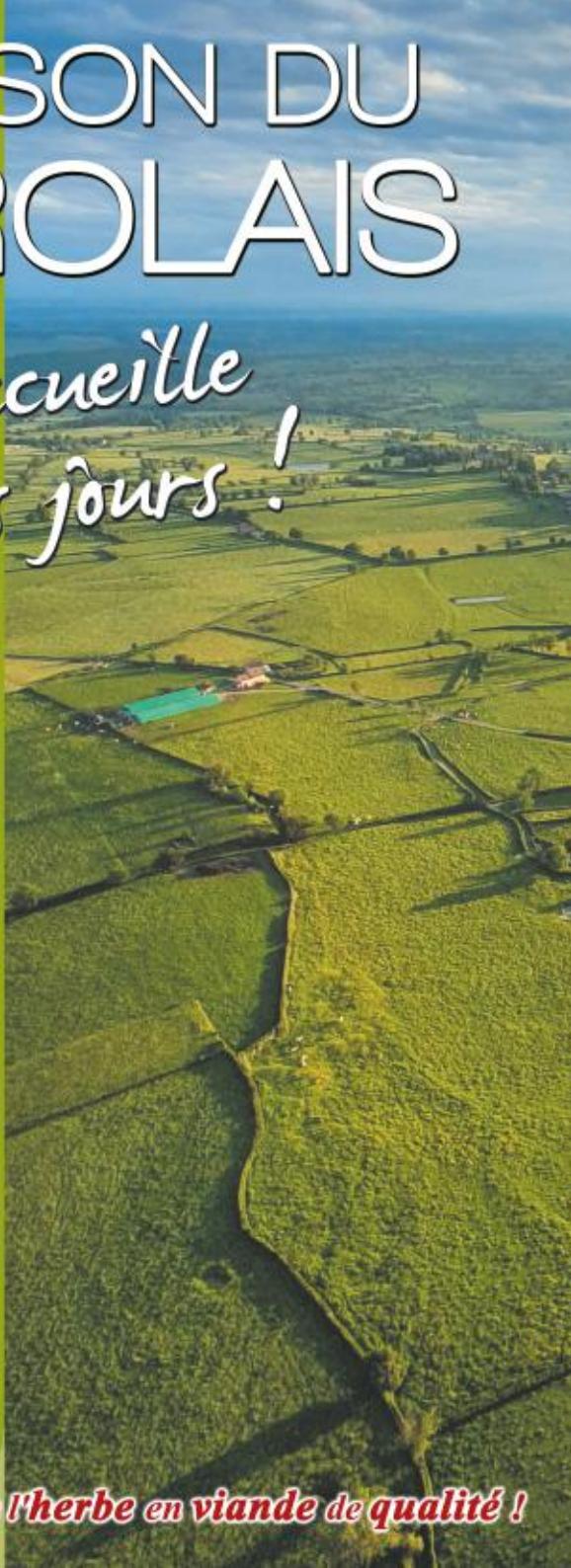
*Pour réserver votre visite
à la Maison du Charolais,*

Marion MILLER

03 85 88 04 00

m.miller@maison-charolais.fr

à votre service !



La Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité !