

# LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT

Suivez nous sur



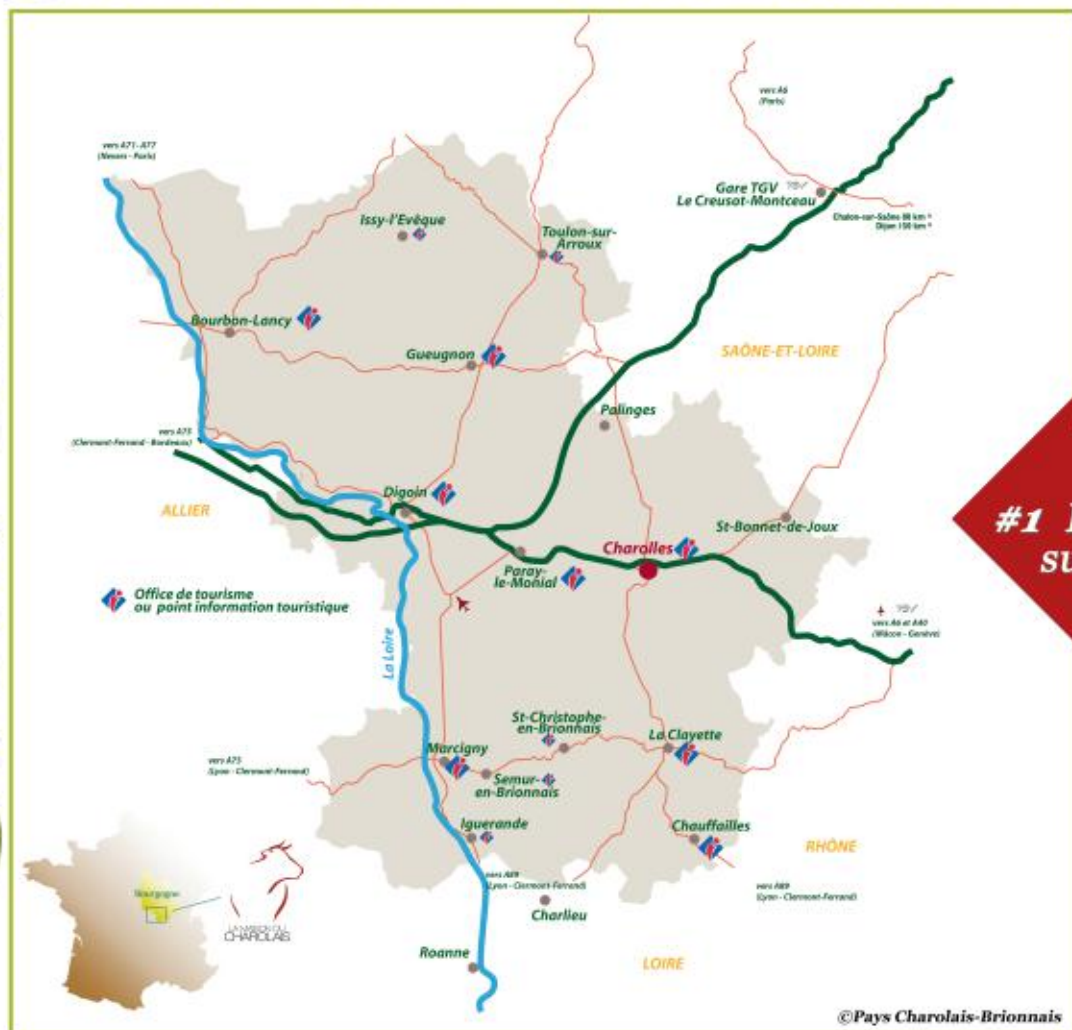
DÉCOUVREZ un site  
#Incontournables 71  
**en  
groupes**

**2026**



# Bienvenue

# en Charolais-Brionnais



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

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*

8-9

### 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



## #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 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.)



## 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 aromatisées, 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

## Menus groupes

### 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

### 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 cassiolette, 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

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



Bienvenue

# 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.

**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](http://www.cadran-brionnais.fr)

[antennetouristique@orange.fr](mailto: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](mailto: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 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](http://www.tourisme-paraylemonial.fr)

[contact@tourisme-paraylemonial.fr](mailto: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**

#### **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.

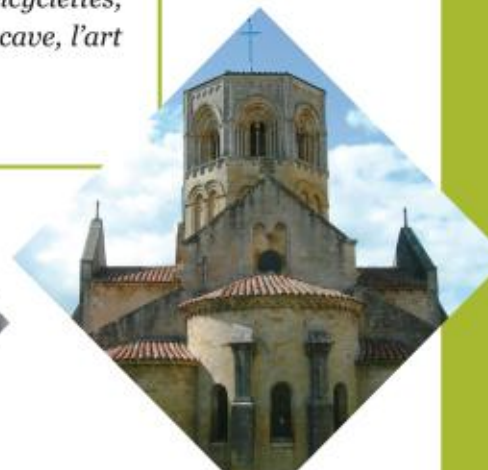
### **16h30 à 17h30 Visite libre du Musée Reflet Brionnais**

#### **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...

**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](http://www.chateau-semur-en-brionnais.fr)

[chateau.semur@wanadoo.fr](mailto:chateau.semur@wanadoo.fr)

### **Musée Reflet Brionnais**

Place de l'Eglise

71340 IGUERANDE

03 85 84 15 69

[musee.reflet@orange.fr](mailto: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 découvrirez 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.

**10**  
**bonnes raisons**  
**de venir**

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



## **Chocolaterie Dufoux**

Pôle d'activité du Charolais

71120 Charolles

03 85 28 08 10

[www.chocolatsdufoux.com](http://www.chocolatsdufoux.com)

[infos@chocolatsdufoux.com](mailto:infos@chocolatsdufoux.com)

## **Musée du Prieuré**

4 Rue du Prieuré

71120 Charolles

03 85 24 24 74

[www.ville-charolles.fr/musee-](http://www.ville-charolles.fr/musee-du-prieure)  
[du-prieure](http://www.ville-charolles.fr/musee-du-prieure)

[museeduprieure@ville-charolles](mailto:museeduprieure@ville-charolles.fr)  
[fr](mailto:museeduprieure@ville-charolles.fr)





Leven

# 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 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](http://www.croisiere-digoïn.fr)

[contact@croisiere-digoïn.fr](mailto: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*

**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...



**Le Château de Digoine**

71430 Palinges

03 85 70 20 27

[www.chateaudedigoine.fr](http://www.chateaudedigoine.fr)

[contact@chateaudedigoine.fr](mailto:contact@chateaudedigoine.fr)

**10**  
bonnes raisons  
de venir

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

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





## 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  
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

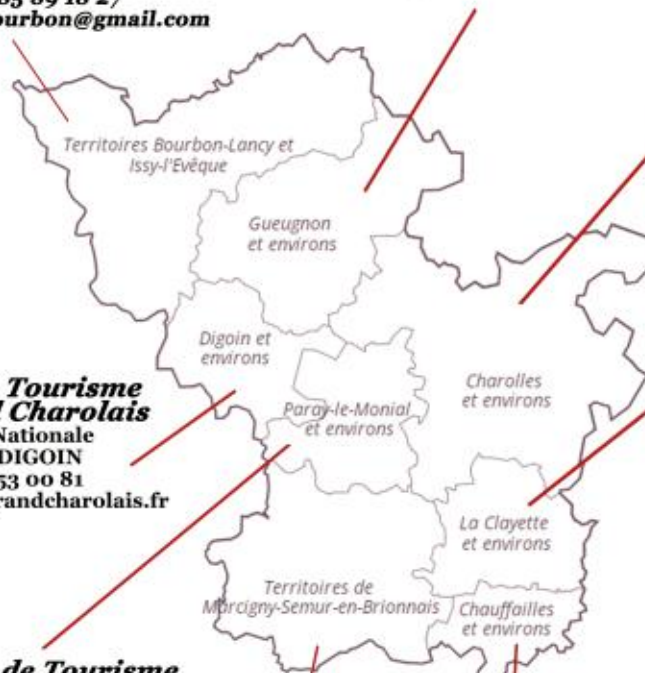
**Office de Tourisme  
Sud Brionnais**  
3 Route de Charolles  
71800 LA CLAYETTE  
03 85 28 16 35  
tourisme@pays-clayettois.fr

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

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



Organisez  
une journée  
**INCONTOURNABLE**  
en  
Saône-et-loire



### DÉCOUVREZ SELON VOS ENVIES

Discover according to your wishes

**VISITES  
ET DÉGUSTATIONS**  
1 - Château de Pierredon  
2 - Château de Sully  
3 - La Maison du Charolais  
4 - Millebuis, cave des  
vignerons de Busy

**PARCS ET ACTIVITÉS  
DE LOISIRS**  
5 - Acrogivry  
6 - City game : La pierre  
du savoir  
7 - Diversif Parc  
8 - Domaine  
des Marquises  
9 - Epérel  
10 - Hameau Duboeuf  
11 - Karting Alcava  
gueugnonnais  
12 - Parc des Combes  
13 - Tourparc 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-Philbert  
21 - Centre Eden  
22 - Équivalerie Haras national  
de Cluny  
23 - Grottes d'Azé  
24 - Observatoire

**DÉCOUVERTES  
DÉTENTE ET BIEN-ÊTRE**  
25 - Cettô spa et bien-être  
26 - Croisilles sur Digoin  
27 - Les Canalous  
28 - Mâcon sur l'O  
29 - Location de Vélos, VAE,  
triporteur et Rosalies  
30 - Véloraï 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 -  
Decom C. Petitot  
Impression : Rose Trémé 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](mailto:m.miller@maison-charolais.fr)**

*à votre service !*



***La Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité !***

