LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT

LA VISITE

LA TABLE

LA DÉGUSTATION

LA BOUTIQUE

AIRE DE JEUX

SENTIER DE RANDONNÉE

2021

Suivez-nous sur

Visites Groupes

saône-et-loire
LE DÉPARTEMENT

La Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité !

LA MAISON DU CHAROLAIS

Bienvenue en Charolais-Brionnais

10 bonnes raisons de venir

#1 Devenir *incollable* sur la *Charolaise* et son berceau d'*origine*

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

Sommaire

La Maison du Charolais

Le musée & la dégustation 4-5

La boutique du terroir 6-7

Nos suggestions de journées pour découvrir le Charolais-Brionnais

Bienvenue en terres charolaises 8-9

Echappée belle dans le Charolais 10-11

Voyage dans le temps 12-13

Art & gourmandises 14-15

Lever l'ancre en Charolais 16-17

La vie de château 18-19

Le restaurant *La Table* 20-21

Les professionnels du tourisme

coordonnées & infos pratiques 22-23

#charolais

saône-et-loire
LE DÉPARTEMENT

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, 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

LA MAISON DU CHAROLAIS

Tarifs groupes

de 20 à 50 pers.

~~~~

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

5,00 € / pers

OU

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

8,40 € / pers

~~~~

Dégustation animée et commentée "L'expérience charolaise"

forfait 45,00 € / 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

Nouveau !

Boutique en ligne

www.laboutiqueducharolais.fr

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
antennetouristique@orange.fr

Office de Tourisme Le Grand Charolais

24 rue Baudinot
71120 CHAROLLES
03 85 24 05 95
ot-charolles@legrandcharolais.fr

Échappée 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***

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

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***

Charolles

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.

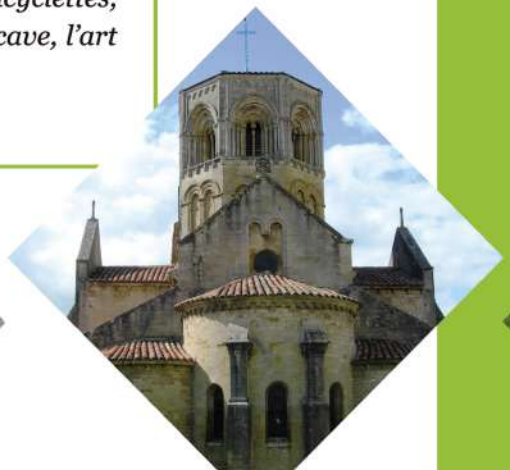
16h30 à 17h30 — ***Visite libre du Musée Reflet Brionnais***

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

Art & 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 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.

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

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

Lever 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***

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"***

Iguerande

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*

LA MAISON DU 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 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...

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

Renseignement
& réservation
03 85 24 00 46

Restaurant La Table

Menus Groupes 2021

De la fourche à la fourchette

Apéritif

***

Pâté ou rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

***

La fameuse tête de veau roûlée 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)

***

Café / thé

28,50 € / pers.

Au cœur du Bocage

Apéritif

***

Allumette de bœuf Label Rouge aux oignons grelots infusion de curry

***

Joue de bœuf 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

***

Café / thé

32 € / pers.

Secret d'un terroir

Apéritif

***

Escargots Brionnais en croûte de feuilletage et crème de Bresse AOP

***

Entrecôte de bœuf Label Rouge 300grs

***

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

***

Crème brûlée à la vanille Bourbon

***

Café / thé

34 € / pers.

BOISSONS COMPRISES

** Kir bourguignon*
** 1/4 vin*
** 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. 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 :
** chèvre charolais*
** poivre et champignons*
** meurette*

les professionnels #charolais

Contacter

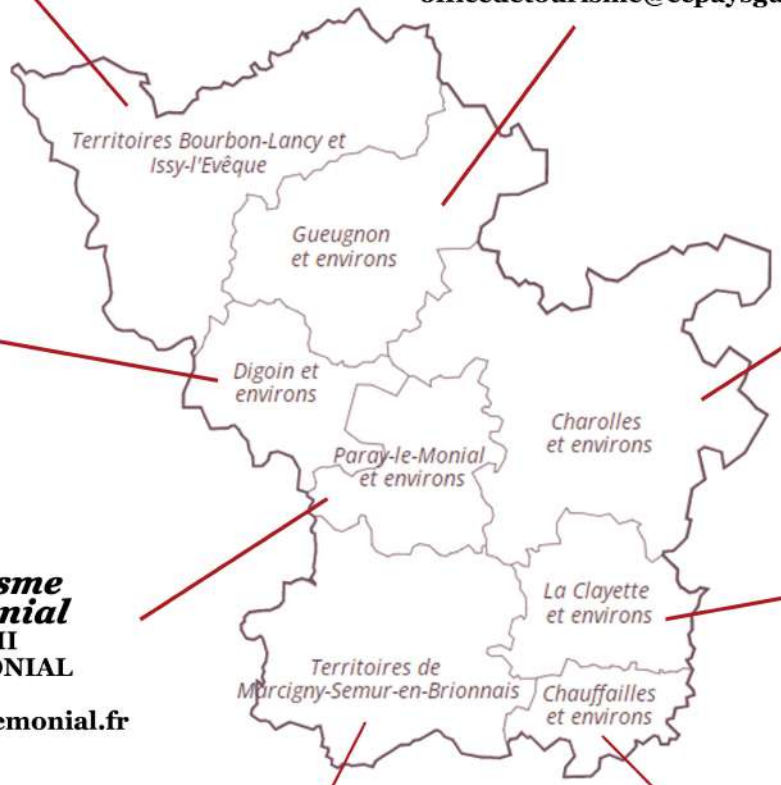
Offices de Tourisme de France

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
officedetourisme@ccpaysgueugnon.fr

Office de Tourisme du Grand Charolais
24 rue Baudinot
71120 CHAROLLES
03 85 24 05 95
ot-charolles@legrandcharolais.fr

Office de Tourisme du Grand Charolais
7, rue Nationale
71160 DIGOIN
03 85 53 00 81
ot-digoin@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
3 Route de Charolles
71800 LA CLAYETTE
03 85 28 16 35
tourisme@pays-clayettois.fr

Les **Offices de tourisme** se tiennent à votre **disposition** pour **organiser** votre séjour.

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

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