

LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT

fête ses
1999
20 ans
2019

Visites
Groupes

*Alessandro
Montalbano
expo du 19 janv.
au 15 déc. 2019*



LA VISITE



LA TABLE



LA DÉGUSTATION



LA BOUTIQUE



AIRE DE JEUX



SENTIER DE RANDONNÉE

2019



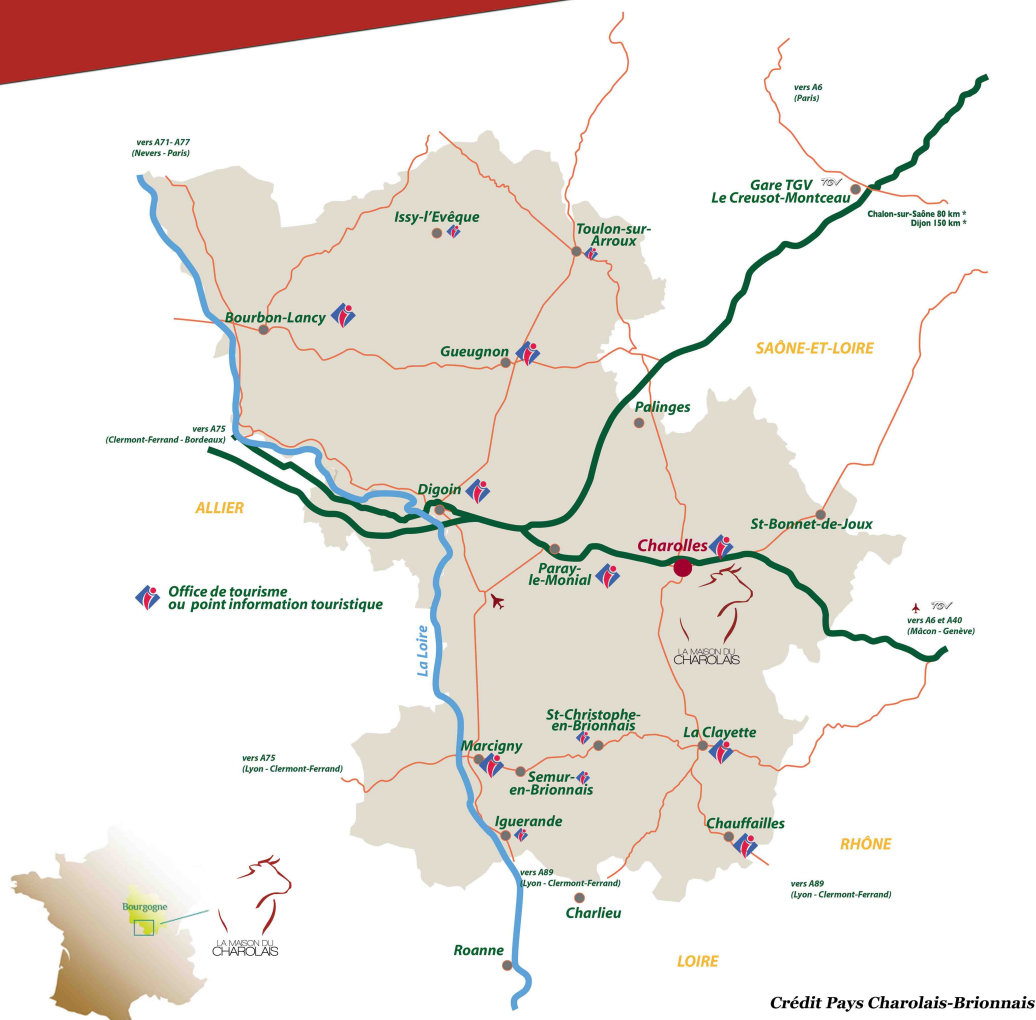
La Charolaise transforme l'herbe en viande de qualité !



Bienvenue en Charolais-Brionnais !

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



Crédit Pays Charolais-Brionnais



Sommaire

La Maison du Charolais : découvrir, apprendre et déguster

<i>Le musée</i>	4
<i>La dégustation charolaise</i>	5
<i><u>Nouveauté 2019</u> exposition A. Montalbano</i>	6
<i>La boutique</i>	7

Nos suggestions de journées

<i>Art et gourmandises</i>	8-9
<i>Bienvenue en terres charolaises</i>	10-11
<i>Lever l'ancre dans le Charolais</i>	12-13
<i>Echappée belle dans le Charolais-Brionnais</i>	14-15
<i>Voyage dans le temps</i>	16-17
<i>Se ressourcer dans le Charolais-Brionnais</i>	18-19

Le restaurant "La Table"

<i>Les menus groupes 2019</i>	20-21
-------------------------------	-------

Les professionnels du tourisme

<i>Coordonnées et informations pratiques</i>	22-23
--	-------

LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT



Le Musée

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.

Vous saurez tout sur cette race mondialement connue, véritable trésor bourguignon, et sur son berceau d'origine.



La découverte gourmande d'un emblème : la viande charolaise

La dégustation

Prolongez l'expérience gourmande lors d'une dégustation de viande charolaise, commentée par une animatrice du site. 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.

Découverte des AOP

Découvrez les bons produits AOP du terroir charolais avec la dégustation commentée "Découverte des AOP"

(viande bovine, saucisson et pâté de bœuf, fromage) - **Durée** : 2h (visite + dégustation)

Tarif : 8,40€ / pers. (comprend la visite libre du musée et la dégustation AOP)

Forfait guidage en supplément: 45€ / groupe jusqu'à 50 pers.

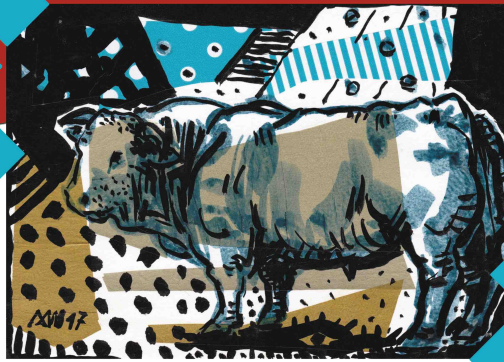
Nouveauté
2019

Alessandro
Montalbano

Expo 2019

"Mon voisin le taureau charolais"

peinture
sculpture
encre



"Depuis mon installation dans le Sud de la Bourgogne, je "fréquente" au quotidien vaches, veaux mais surtout taureaux, qui en tant que peintre et sculpteur m'ont fortement inspiré. La plastique de cet animal me fascine, tant par sa puissance que par son harmonie. De là est née la série Mon voisin en hommage au taureau charolais qui vit dans le pré qui touche ma maison et avec qui j'ai instauré le dialogue... "

Alessandro Montalbano



www.alessandro-montalbano.com

6

Faites une pause shopping



La boutique

Emportez avec vous un bon souvenir de votre visite à la Maison du Charolais ! Retrouvez en boutique une très large gamme de produits, à offrir ou pour vous faire plaisir !

Charolais dans l'assiette

Et pour les gourmands...

Retrouvez toutes les spécialités de bœuf dans notre boutique : saucissons, chorizos, pâtés, tartinades...

Art de la table & déco
Vins locaux
Produits du terroir
Librairie
Jeux & jouets enfants

Art et gourmandises



10h00 : Visite guidée de la Maison du Charolais suivie d'une à 12h00 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 : Déjeuner au restaurant "La Table" à 14h00 Charolles

14h30 : Visite guidée de la chocolaterie Dufoux à 16h30 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 : Visite guidée du Musée du Prieuré à 18h15 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.

Une autre idée ? Poussez les portes de la célèbre faïencerie de Charolles et entrez dans l'univers de cette manufacture de faïences artistiques.

avec la Faïencerie de Charolles (coordonnées en p.22 - 23)



à partir de
38,25 €/pers.*

base 20 pers. payantes



Le tarif comprend :

- l'entrée à la Maison du Charolais, la visite guidée et la dégustation commentée (5€/pers. + Forfait guidage : 45€/groupe jusqu'à 50 pers.)
- le déjeuner au restaurant La Table (menu "De la fourche à la fourchette" : 23€/pers. boissons comprises - tous les menus p.20)
- la visite guidée de la chocolaterie Dufoux (6€/pers.)
- la visite guidée du musée du Prieuré (2€/pers.)

Le tarif ne comprend pas :

- la visite de la faïencerie de Charolles (5€/pers. pour 1h)
- le transport
- les dépenses personnelles

** Tarif donné à titre indicatif - Sous réserve de modification des tarifs pratiqués par les prestataires cités.*

Cette journée vous est suggérée par la Maison du Charolais. Les réservations et facturations se feront auprès de chaque prestataire. (toutes les coordonnées p.22-23)



Bienvenue en terres Charolaises



9h00 : Visite guidée du marché aux bestiaux

à 10h30 Saint-Christophe-en-Brionnais

Entrez dans l'univers et l'histoire d'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 : Visite libre de la Maison du Charolais et dégustation

à 13h00 commentée des AOP 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 des produits AOP du territoire charolais (viande bovine, saucisson et pâté de bœuf, fromage).

13h00 : Déjeuner au restaurant "La Table"

à 15h00 Charolles

15h30 : Visite guidée de la Cité de Charles le Téméraire

à 17h30 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.

Une autre idée ? Laissez-vous guider sur les Chemins du Roman à la découverte des églises et chapelles du pays Charolais-Brionnais.

avec le Centre d'Etudes des Patrimoines Culturels en Charolais-Brionnais (coordonnées en p.22 - 23)



à partir de
36,40 €/pers.*

base 20 pers. payantes



Le tarif comprend :

- la visite guidée du marché de Saint-Christophe-en-Brionnais (2€/pers.)
- l'entrée à la Maison du Charolais en visite libre, et la dégustation commentée « Découverte des AOP » (8,40€ pers.)
- le déjeuner au restaurant La Table (menu "De la fourche à la fourchette" : 23€/pers. boissons comprises - tous les menus p.20)
- la visite guidée de Charolles (3€/pers.)

Le tarif ne comprend pas :

- le guidage à la Maison du Charolais (45€/groupe – 1 guide jusqu'à 50 pers.)
- les visites dans le cadre d'une découverte du patrimoine roman avec le Centre d'Etudes des Patrimoines Culturels (8€/pers. pour 1/2 journée)
- le transport
- les dépenses personnelles

** Tarif donné à titre indicatif - Sous réserve de modification des tarifs pratiqués par les prestataires cités.*

Cette journée vous est suggérée par la Maison du Charolais. Les réservations et facturations se feront auprès de chaque prestataire. (toutes les coordonnées p.22-23)



Lever l'ancre dans le Charolais



10h30 : Visite libre de la Maison du Charolais suivie d'une à 12h00 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 : Déjeuner au restaurant "La Table" à 14h00 Charolles

14h00 : Temps libre à 15h00 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 : Croisière commentée sur le bateau " Ville de Digoin" à 17h30 Digoin

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

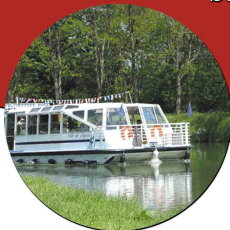
***Une autre idée ?** Parcourez les différentes salles du Musée de la Céramique, et découvrez des collections d'art de la table qui ont marqué les époques...*

avec le Musée de la Céramique (coordonnées en p.22 - 23)



à partir de
37,30 €/pers.*

base 20 pers. payantes



Le tarif comprend :

- l'entrée à la Maison du Charolais en visite libre et la dégustation commentée de viande charolaise (5€ pers.)
- le déjeuner au restaurant La Table (menu "De la fourche à la fourchette" : 23€/pers. boissons comprises - tous les menus p.20)
- la croisière commentée durée 1h30 (9.30€/pers. – Tarifs dégressifs selon la saison et le nombre de participants)

Le tarif ne comprend pas :

- le guidage à la Maison du Charolais (45€/groupe – 1 guide jusqu'à 50 pers.)
- la visite guidée du Musée de la céramique (..€/pers. pour ..h..)
- le transport
- les dépenses personnelles-

** Tarif donné à titre indicatif - Sous réserve de modification des tarifs pratiqués par les prestataires cités.*

Cette journée vous est suggérée par la Maison du Charolais. Les réservations et facturations se feront auprès de chaque prestataire. (toutes les coordonnées p.22-23)



Echappée belle dans le Charolais



10h00 : Visite guidée de la Maison du Charolais suivie d'une à 12h00 dégustation commentée "Découverte des AOP" 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 des produits AOP du territoire charolais (viande bovine, saucisson et pâté de bœuf, fromage).

12h00 : Déjeuner au restaurant "La Table" à 14h00 Charolles

15h00 : Visite guidée insolite de Paray-le-Monial à 17h00 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 et achevez votre voyage autour de spécialités locales.

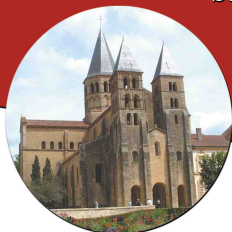
Une autre idée ? Laissez-vous guider à travers les magnifiques collections du Musée du Hiéron puis profitez d'un temps convivial autour d'un goûter.

avec le Musée du Hiéron à Paray-le-Monial (coordonnées en p.22 - 23)



à partir de
40,15 €/pers.*

base 20 pers. payantes



Le tarif comprend :

- l'entrée à la Maison du Charolais, la visite guidée et la dégustation commentée « Découverte des AOP » (8,40€ pers. + Forfait guidage : 45€/groupe jusqu'à 50 pers.)
- le déjeuner au restaurant La Table (menu "De la fourche à la fourchette" : 23€/pers. boissons comprises - tous les menus p.20)
- la visite guidée insolite de Paray-le-Monial (6,50€/pers.)

Le tarif ne comprend pas :

- l'après-midi convivial au Musée du Hiéron à Paray-le-Monial (6€/pers. pour 2h)
- le transport
- les dépenses personnelles

** Tarif donné à titre indicatif - Sous réserve de modification des tarifs pratiqués par les prestataires cités.*

Cette journée vous est suggérée par la Maison du Charolais. Les réservations et facturations se feront auprès de chaque prestataire. (toutes les coordonnées p.22-23)



Voyage dans le temps en Charolais-Brionnais



10h00 : Visite guidée de la Maison du Charolais suivie d'une à 12h00 dégustation commentée des AOP 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 la belvédère. La visite se termine par une note gourmande avec une dégustation des produits AOP du territoire charolais (viande bovine, saucisson et pâté de bœuf, fromage).

12h00 : Déjeuner au restaurant "La Table" à 14h00 Charolles

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

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 : Visite libre du musée Reflet Brionnais à 17h30 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...

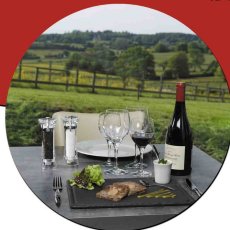
Une autre idée ? Plongez dans l'histoire défensive de Marcigny : à la Tour du Moulin, parcourez des collections d'arts et d'histoire locale riches et variées et enrichies par 2 expositions temporaires.

avec l'Office de Tourisme de Marcigny



à partir de
41,65 €/pers.*

base 20 pers. payantes



Le tarif comprend :

- l'entrée à la Maison du Charolais, la visite guidée et la dégustation commentée « Découverte des AOP » (8,40€/pers. + Forfait guidage : 45€/groupe jusqu'à 50 pers.)
- le déjeuner au restaurant La Table (menu "De la fourche à la fourchette" : 23€/pers. boissons comprises - tous les menus p.20)
- la visite guidée de Semur-en-Brionnais (5€/pers.)
- la visite libre du Musée Reffet Brionnais (3€/pers.)

Le tarif ne comprend pas :

- la visite du Musée de la Tour du Moulin (4€/pers.)
- le transport
- les dépenses personnelles

** Tarif donné à titre indicatif - Sous réserve de modification des tarifs pratiqués par les prestataires cités.*

Cette journée vous est suggérée par la Maison du Charolais. Les réservations et facturations se feront auprès de chaque prestataire. (toutes les coordonnées p.22-23)



Se ressourcer dans le Charolais-Brionnais



10h00 : Visite guidée de la Maison du Charolais suivie d'une à 12h00 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 : Déjeuner au restaurant "La Table" à 14h00 Charolles

15h00 : Visite guidée du Bourbon-Lancy médiéval à 16h30

Suivez le guide à travers le quartier médiéval de Bourbon-Lancy, longtemps surnommé la « Ville close », le temps d'une balade sur les pas des seigneurs de la ville.

17h00 : Moment de détente Celtô à 19h00 Bourbon-Lancy

Évadez-vous aux espaces thermoludiques de Celtô : piscine d'eau thermale, sauna, hammam, douches ludiques, pour un moment de détente et de bien-être !

Une autre idée ? Visite guidée du Quartier Thermal Saint-Léger de Bourbon Lancy
Parcourez le quartier thermal de Bourbon-Lancy, et découvrez son Histoire et ses monuments d'architecture.

avec l'Office de Tourisme de Bourbon-Lancy



à partir de
49,75 €/pers.*

base 20 pers. payantes



Le tarif comprend :

- l'entrée à la Maison du Charolais, la visite guidée et la dégustation commentée (5€/pers. + Forfait guidage : 45€/groupe jusqu'à 50 pers.)
- le déjeuner au restaurant La Table (menu "De la fourche à la fourchette" : 23€/pers. boissons comprises - tous les menus p.20)
- la visite guidée de Bourbon-Lancy (3€/pers.)
- l'accès à Celtô (16,50€/pers.)

Le tarif ne comprend pas :

- la visite guidée du Quartier Thermal Saint-Léger de Bourbon Lancy (3€/pers.)
- le transport
- les dépenses personnelles

** Tarif donné à titre indicatif - Sous réserve de modification des tarifs pratiqués par les prestataires cités.*

Cette journée vous est suggérée par la Maison du Charolais. Les réservations et facturations se feront auprès de chaque prestataire. (toutes les coordonnées p.22-23)



Menus groupes La Table 2019

De la fourche à la fourchette

23 € / pers. *

Apéritif

Terrine de volaille et escargots
crème citronnée à l'aneth

Sauté de bœuf charolais aux olives

Mousse au chocolat maison

Café

Escapade gourmande

27,50 € / pers. *

Apéritif

Pâté de pot-au-feu charolais aux pistaches
compotée d'oignons grenadine

Dessus de palette charolais
pommes de terre sautées à l'ail & fines herbes

Tarte fine aux pommes & crème anglaise

Café

Renseignement et réservation

03 85 24 00 46
restaurantdelamaisonducharolais@orange.fr

* boissons comprises
1 kir bourguignon
¼ de vin par pers.
1 café

Dans nos prairies charolaises

31 € / pers. *

Apéritif

Salade charolaise

(saucisson de bœuf AOC, oeufs, lardons, croûtons)

Faux-filet charolais grillé au poivre vert
pommes de terres sautées à l'ail & aux fines herbes

Panacotta vanille framboise

Café

Gourmandises charolaises

38 € / pers. *

Apéritif

Carpaccio de bœuf charolais (200g)
copeaux de parmesan et huile d'olive

Pavé de bœuf AOP Bœuf de Charolles
à la crème de girolles

Fromage de chèvre AOP de Mme Mathieu

Framboises marinées au vinaigre balsamique
glace caramel et chantilly

Café

21

Les professionnels du tourisme du Charolais-Brionnais

Office de Tourisme et du thermalisme

Place de la Mairie - 71140 BOURBON-LANCY
Tél. 03 85 89 18 27
www.tourisme-bourbonlancy.com
Email : tourisme.bourbon@gmail.com

Offices de Tourisme Le Grand Charolais

Office de Tourisme
7, rue Nationale - 71160 DIGOIN
Tél. 03 85 53 00 81
Email : ot-digoin@legrandcharolais.fr

Bureau d'information touristique
24 rue Baudinot - 71120 CHAROLLES
Tél. 03 85 24 05 95
Email : ot-charolles@legrandcharolais.fr

Office de Tourisme Sud Brionnais
1, rue Gambetta - 71170 CHAUFFAILLES
Tél. 03 85 26 07 06
www.tourisme-chauffailles.fr
Email : ot@sudbrionnais.fr

Office de Tourisme du Pays de Gueugnon

1 rue Pasteur - BP 44 - 71130 GUEUGNON
Tél. 03 85 85 56 90
www.ccpaysgueugnon.fr
Email : officedetourisme@ccpaysgueugnon.fr

Office de Tourisme du Pays Clayettois

3, route de Charolles - 71800 LA CLAYETTE
Tél. 03 85 28 16 35
www.pays-clayettois.fr
Email : tourisme@pays-clayettois.fr

Office de Tourisme de Marcigny-Semur

Place des Halles - 71110 MARCIGNY
Tél. 03 85 25 39 06
www.brionnais-tourisme.fr
Email : ot.marcigny-semur@wanadoo.fr

Office de Tourisme de Paray-le-Monial

25 av. Jean-Paul II - 71600 PARAY-LE-MONIAL
Tél. 03 85 81 10 92
www.tourisme-paraylemonial.fr
Email : contact@tourisme-paraylemonial.fr

Point Accueil Touristique

77 Grande allée de Tenay
71800 SAINT CHRISTOPHE EN BRIONNAIS
Tel : 03 85 25 98 05
Email : antennetouristique@orange.fr

Toutes les informations
pratiques pour bien organiser votre journée !

Art et gourmandises

Chocolaterie Dufoux

Pôle d'activité du Charolais - 71120 Charolles
Tél. 03 85 28 08 10 www.chocolatsdufoux.com
Email : infos@chocolatsdufoux.com

Musée du Prieuré

4 Rue du Prieuré - 71120 Charolles
Tél. 03 85 24 24 74
www.ville-charolles.fr/musee-du-prieure
Email : museeduprieure@ville-charolles.com

Faïencerie de Charolles

Route de Lugny - 71120 Charolles
Tél. 03 85 24 13 46
www.fdefrance.com
E-mail : contact@fdefrance.com

Bienvenue en terres charolaises

Visite du marché aux bestiaux

Association A la découverte de St Christophe

77 Grande Allée de Tenay - 71800 Saint
Christophe en Brionnais
Tél. 03 85 25 98 05
www.cadran-brionnais.fr
Email : antennetouristique@orange.fr

Visite guidée de Charolles

Office de Tourisme de Charolles (p.22)

Circuit du patrimoine roman

Centre d'Etudes des Patrimoines Culturels

Le Montsac - 71800 St Christophe en Brionnais
Tél. 03 85 25 90 29
www.cep.charolais-brionnais.net
Email : cep.charolais@free.fr

Lever l'ancre dans le Charolais

Bateau Ville de Digoïn

Rue du port Championnet - 71160 Digoïn
Tél. 03 85 53 76 78
www.croisiere-digoïn.fr
Email : contact@croisiere-digoïn.fr

Musée de la Céramique

8 Rue Julien Marius Guillemot - 71160 Digoïn
Tél. 03 85 53 88 03
www.musee-ceramique-digoïn.fr

Echappée belle dans le Charolais

Visite guidée insolite de Paray

Office de Tourisme de Paray le Monial (p.22)

Musée du Hiéron

13, rue de la Paix - 71600 Paray-le-Monial
Tél. 03 85 81 79 72
www.musee-hieron.fr
Email : musee.hieron@mairie-paraylemonial.fr

Voyage dans le temps

Visite guidée de Semur

Association " Les Vieilles pierres "
Tél. 03 85 25 13 57
www.semur-en-brionnais-vp.fr
Email : chateau.semur@wanadoo.fr

Musée Reflet Brionnais

Place de l'Eglise - 71340 Iguerande
Tél : 03 85 84 15 69
<http://museerefletbrionnais.pagesperso-orange.fr>
Email : musee.reflet@orange.fr

Musée de la Tour du Moulin

7-9 rue de la Tour - 71110 Marcigny
Tél : 03 85 25 37 05
www.tour-du-moulin.fr
E-mail : musee.tourdumoulin@gmail.com

Se ressourcer dans le Charolais

Visite guidée du Bourbon-Lancy médiéval

Visite guidée du quartier thermal

Office de Tourisme de Bourbon-Lancy (p.22)

Celtô

12 Avenue de la Libération - 71140 Bourbon-Lancy
Tél. 03 85 89 06 66
www.celto.fr



Contact & réservation

LA MAISON DU CHAROLAIS

Marion MILLER

03 85 88 04 00

m.miller.mc@orange.fr



www.maison-charolais.com

Retrouvez-nous sur

