



Château de Chantilly  
INSTITUT DE FRANCE

## À LA TABLE DES PRINCES DU CHÂTEAU DE CHANTILLY

+33 (0)3 44 27 31 55

[tourisme@chateaudechantilly.fr](mailto:tourisme@chateaudechantilly.fr)



## Découvrez l'art de la table à l'époque des Princes de Chantilly

### Programme (suggestion)

10h30 - Arrivée au dépôt minute du Château

10h30 – 11h15

Option 1 : Visite guidée thématique

Option 2 : Visite libre du Château

11h15 - 12h00

Atelier « A la table des Princes »

12h30 – 14h00

Déjeuner au cœur du Château au restaurant La Capitainerie

14h30 – 16h00

Visite libre du Musée Vivant du Cheval

Option : visite guidée du Musée Vivant du Cheval

A partir de 16h00

visite libre du parc et des jardins

Option : Promenade en petit train (55 places maximum)

### Visite guidée thématique

Au cours d'une visite guidée de 45 minutes, vous découvrirez de nombreuses anecdotes sur les repas fastueux organisés au Château de Chantilly du XVIIe au XIXe siècle. Vous arpenterez la Galerie des Cerfs avec sa table de banquet dressée; vous pénétrerez dans la Galerie des Peintures à la recherche de scènes de banquets; vous observerez les objets phares du service « à la française ».

### Atelier « A la table des Princes »

Au cœur du salon du roi, apprenez à dresser la table pour recevoir le Prince de Condé. Comment placer les invités ? Quel menu servir et dans quel ordre servir les plats ? Comment mettre le couvert dans les règles de l'art ? Quelles règles de l'étiquette faut-il respecter ? Bientôt, le traditionnel service « à la française » n'aura plus de secret pour vous !

## Tarifs et modalités

**Option 1 : visite thématique + atelier**

500€ par groupe + 55€ par adulte (+ 25 ans)

**Option 2 : visite libre + atelier**

320€ par groupe + 55€ par adulte (+ 25 ans)

Par groupe de 20 personnes



## Menu 2024

### Entrées

Taboulé d'épeautre aux légumes de saison  
ou  
Pâté en croûte de canard d'Amiens

### Plats

Poulet fermier à la broche  
ou  
Saumon à la broche, sauce béarnaise  
Ou  
Tourte de légumes de saison (végétarien)

### Desserts

Le gros chou à la crème chantilly pralinée  
ou  
Tarte aux pommes, crème chantilly

### Boissons

2 verres de vin 12,5 cl (rouge ou blanc)  
Café ou thé

Cet atelier a été créé en concertation avec l'INFA, centre de formation des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et l'entrepreneuriat.



## Les avantages

- Un atelier inédit, lancement en avril 2024
- Groupe de 20 personnes maximum
- Paiement du solde à J-15
- Parking autocar gratuit

## Les options

Audioguides : 3€ par personne

Petit train : 5€ par adulte, 4€ de 4 à 18 ans, gratuit pour les moins de 4 ans

Atelier de crème chantilly : 20€ par personne

