

## Guédelon est ouvert du 31 mars au 4 novembre 2012

Fermé le mercredi  
sauf en juillet et août

### Horaires

du 31 mars au 30 juin

10h-18h du lundi au samedi

10h-19h les dimanches et jours fériés

en juillet et août

10h-19h tous les jours

en septembre

10h-17h30 du lundi au vendredi

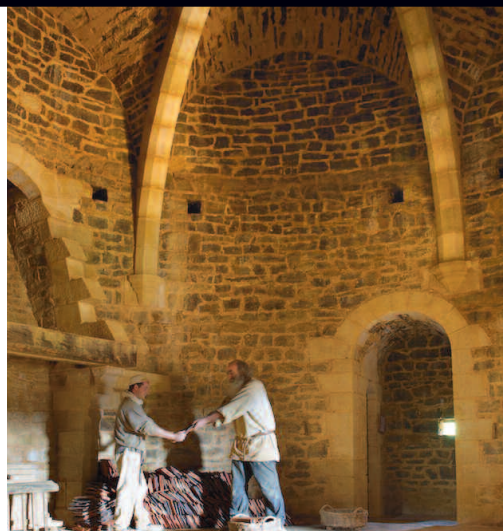
10h-18h les samedis et dimanches

du 1<sup>er</sup> oct. au 4 novembre

10h-17h30 du lundi au dimanche

Dernière admission 1 heure

avant la fermeture du chantier



### Informations pratiques

Site accessible en partie  
aux personnes à mobilité réduite

Taverne (sur réservation à partir de 10 personnes)

Espace pique-nique

aménagé en forêt (tables abritées)

Boutique - Parking gratuit

### Informations touristiques

Pour tout renseignement concernant  
l'hébergement à proximité de Guédelon,  
la restauration aux alentours et les autres sites  
à visiter, merci de contacter :

OFFICE DE TOURISME

tél : 03 86 45 61 31

www.puisaye-forterre.com

Renseignements et réservation

toute l'année sur :

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

guedelon@guedelon.fr

tél : 03 86 45 66 66

fax : 03 86 45 66 67



Départementale 955  
89520 Treigny

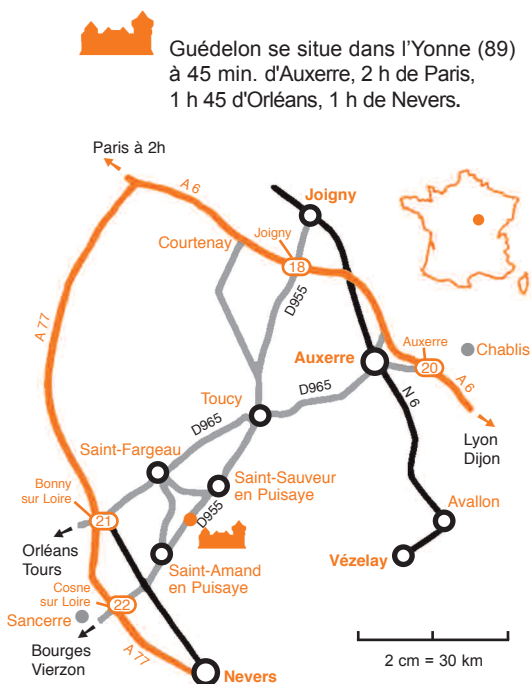
© SAS Guédelon 2012  
photos : © F. Folcher, C. Duchemin, Guédelon / graphic design : Zazie Sazonoff



## Ils bâtissent un château fort



Visite guidée,  
Visite libre,  
Billetterie à tarifs réduits...



2012



## Visitez Guédelon en groupe

à partir de 20 personnes



Ils ont retrouvé un site sauvage, une ancienne carrière boisée, un paysage de l'An Mil. Avec cette pierre et ce bois, carriers, tailleurs de pierre, maçons, bûcherons, charpentiers, forgerons, tuiliers, charretiers, cordier, vannier bâtissent un château fort comme au Moyen Âge. En 2012, les ouvriers terminent la chambre seigneuriale du 1<sup>er</sup> étage de la tour maîtresse et attaquent le niveau suivant. Ils achèvent le sol de la grande salle et de la chambre des invités avec la pose des carreaux de pavement.

## Visite guidée

Le guide vous emmène à la découverte du chantier et de ses principaux métiers. Il vous explique le rôle et le fonctionnement du château fort et vous fait vivre la fabuleuse aventure des bâtisseurs de Guédelon. Il vous présente les ouvrages réalisés et les travaux en cours. Un véritable voyage dans le temps !

**La réservation est indispensable**  
tél : 03 86 45 66 66 ou [www.guedelon.fr](http://www.guedelon.fr)

**Tarifs entrée :**  
8,50 € / adulte - 7 € / enfant (de 5 à 17 ans)

**Forfait guide :**  
80 € pour un groupe (de 20 à 50 personnes)  
Au-delà de 50 personnes, prévoir un 2<sup>ème</sup> guide.  
Possibilité de visite guidée en anglais, allemand et néerlandais.

**Durée :** environ 1h15  
(prévoir au minimum 1h supplémentaire pour approfondir librement votre visite)  
Horaires de départ des visites guidées sur réservation : 10h, 11h30, 14h ou 15h30  
(ces horaires peuvent être modulables en fonction de la période)

## Visite libre

Munis d'un guide de visite, partez librement, à votre rythme, à la découverte du château en construction. Vous pourrez admirer la cuisine, le cellier, les salles de tir voûtées ; vous emprunterez le chemin de ronde pour arriver dans la grande salle de réception et dans la chambre des invités... Prenez les sentiers pour découvrir tous les métiers de la construction : carriers, tailleurs de pierre, maçons, bûcherons, charpentiers, forgerons, tuiliers, charretiers, cordier, vannier...

**Tarifs :**  
8,50 € / adulte - 7 € / enfant (de 5 à 17 ans)  
Achat des billets directement sur place  
**Durée :** minimum 2h  
**La réservation est conseillée**

## La taverne de Guédelon

Un espace de restauration de plein air abrité sur le chantier  
**menu à 25 € par personne**  
avec un ¼ de vin et café

**Hypocras** Apéritif

**Barbouillis de saison aux épices**  
Bouillon de viandes et volailles aux légumes et épices  
ou

**Terrine campagnarde et sa confiture d'oignon**

**Écuelle du rôtisseur**

Saucisse fumée, poulet et jarret de porc rôtis aux épices et légumes d'antan  
ou

**Jambon "façon Chablisienne" et pommes de terre**

**Assiette de fromages**

**Crème à la cannelle et cardamome**

ou  
**Tarte aux pommes et aux amandes**

**Informations et réservation pour la Taverne de Guédelon :**  
Christelle au 06 19 68 17 83  
[taverneguedelon@orange.fr](mailto:taverneguedelon@orange.fr)



## Billetterie individuelle CE

Faites bénéficier vos salariés, agents ou adhérents de billets individuels à tarifs réduits et sans commissionnement. Ces billets sont non datés et valables deux saisons. Commande minimum de 20 billets (adultes et /ou enfants).  
Adulte : 8,50 € (au lieu de 10 €)  
Enfant : 7 € (au lieu de 8,50 €)

Bon de commande et conditions de vente téléchargeables sur [www.guedelon.fr](http://www.guedelon.fr) ou par téléphone au 03 86 45 66 69

