



déjeuner à Guédelon

Pour cette nouvelle saison 2018, tous les points de restauration du chantier font peau neuve ! Nous vous proposons deux nouveaux restaurants : **Le pain sur la planche** et **Mistembec** qui seront un prolongement de votre visite de Guédelon.

Les plats seront servis avec différents pains pétris et cuits sur place et réalisés avec des farines de blés anciens, cultivés en agriculture biologique.

« le pain sur la planche »

Service à table, pour 20 convives minimum.

menu groupe à 25,50 € par adulte

avec un verre d'hypocras en apéritif,
boisson à discrétion : pichet de vin rouge ou vin blanc,
cidre, bière, eau à volonté
café ou thé ou tisane

15 € pour les adolescents de 12 à 17 ans

10 € pour les enfants de 5 à 11 ans

Menu chauffeur : 12 € - à choisir entre les deux menus

le menu des « compains »

La cuisine médiévale regroupe des plats, des habitudes alimentaires et des méthodes de cuisson de diverses cultures européennes comme le bassin méditerranéen, l'Orient... Dans ce menu des « compains » (= ceux qui partagent le pain), nous vous proposons de découvrir une dizaine de plats tout droit inspirés de la cuisine médiévale et tous élaborés à Guédelon.

- Taboulé du levantin • Arboulastre (tarte aux légumes)
- Tailliz de lentilles (galettes frites de lentilles)
- Poichichade à tartiner • Salade de légumes de saison
- Tarte des ours (tarte à l'ail) • Légumes croquants de saison marinés • Fromage frais aux herbes • Fromages de notre région • Tarte aux fruits de saison • Oubli (gaufre) et sa garniture de saison...

Afin de vous garantir les meilleurs produits et les meilleures saveurs, cette composition est non exhaustive et peut varier selon la saison et les approvisionnements.

Attention pour des raisons pratiques de mise en scène du service, ce menu médiéval doit être **réservé pour l'ensemble du groupe** ; il n'est pas possible de panacher avec le menu des « goulus ».

le menu des goulus

Une entrée, un plat, un fromage, un dessert à choisir

Entrée au choix :

Soupe froide ou chaude selon la saison
ou Salade de légumes de saison
ou Terrine de viande

Plat au choix :

Poulet limonia (poulet légèrement citronné et épicé)
ou Bœuf bourguignon
Accompagnement : purée de légumes maison ou mélange de
céréales selon la saison.
ou Arboulastre et tarte des ours
(tarte aux légumes et tarte à l'ail ; plat végétarien)
et sa salade composée en accompagnement

Fromage au choix :

Fromage frais aux herbes
ou Assiette de 3 fromages de notre région

Dessert au choix :

Tarte aux fruits de saison
ou Oubli (gaufre) et sa garniture de saison
ou La noria des desserts (assortiment de 3 ou 4 desserts)



La réservation est indispensable au plus tard 15 jours avant votre visite.

Service sur réservation à 12h ou à 13h.

Renseignements et réservation pour les déjeuners au restaurant

« le pain sur la planche » : 03 86 45 66 66 reservations@guedelon.fr

« mistembec »

Pour ceux qui préfèrent manger sur le pouce et sans réservation, nous vous proposons de déguster des plats chauds ou froids, des sandwiches, des soupes chaudes ou froides selon la saison, arboulastre (quiche aux herbes), tarte des ours (tarte à l'ail), salades de légumes de saison, oublis (gaufres) et garnitures de saison, tartes aux fruits de saison...

*liste non exhaustive et soumise à modification selon la saison et l'approvisionnement.



Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi apporter votre pique-nique. Plusieurs espaces, abrités ou non, sont à votre disposition sur le chantier et sur le parking.