

Informations pratiques

La Maison du Charolais vous accueille toute l'année, du lundi au dimanche et les jours fériés.

- du 2 nov. au 28 fév. : 11h à 17h
- du 1er mars au 31 oct. : 10h à 18h

Fermetures le 1er novembre et du 25 décembre au 1er weekend de janvier.

Tarifs entrées - 2023

Sous réserve de modification

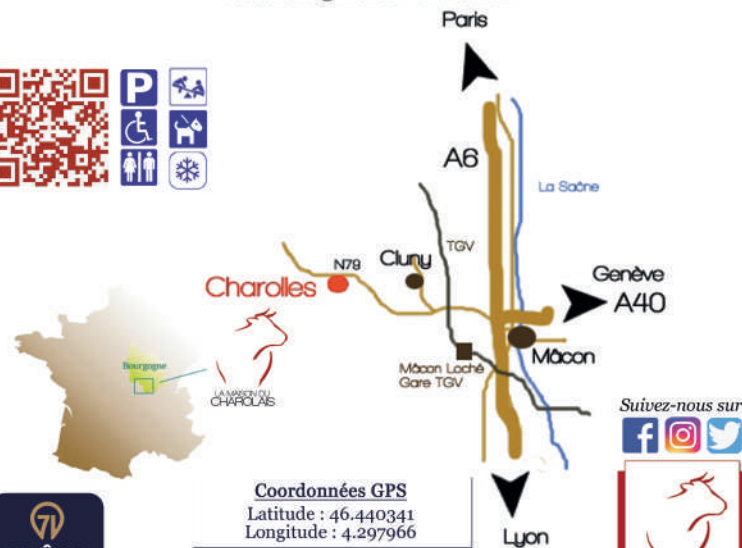
- **Adulte** : Visite avec audioguide et dégustation : **7,90 €**
(-1€ sur présentation d'un justificatif chèque Incontournables 71, carte Cézam, carte Moisson)
Visite sans dégustation : **5,80 €**
- **Enfant** : Visite avec audioguide ou parcours aventure : **4,10 € (6 à 12 ans)**
Gratuit (- de 6 ans)
- **Animations & ateliers** :
Atelier cuisine : **9,80 € / participant**
Atelier artistique : **7,30 € / participant**
Visites de ferme : **7,90 € / adulte** et **4,10 € (6 à 12 ans)**
- **Groupe (sur réservation - de 20 à 50 pers.)** :
Visite libre et dégustation : à partir de 5,30 €/pers.
Animation commentée "L'expérience Charolaise" : 45 €/groupe
- **Scolaires, centres de loisirs** : sur réservation, nous consulter
- **Réunions et séminaires** : sur réservation, nous consulter

Renseignement / Réservation

La Maison du Charolais

43 Route de Mâcon, RCEA N79 sortie 12, 71120 CHAROLLES
03 85 88 04 00 / contact@maison-charolais.fr

Restaurant La Table : 03 85 24 00 46
restaurant@maison-charolais.fr



Coordonnées GPS
Latitude : 46.440341
Longitude : 4.297966

Suivez-nous sur
f Instagram Twitter



www.maison-charolais.com

L'Institut CHAROLAIS

DÉVELOPPEMENT • INNOVATION • VALORISATION

Depuis 1995, l'Institut Charolais, situé au cœur du berceau de la race, apporte son appui à tous les membres de la filière bovine et ovine charolaise.

L'association agit pour la promotion de cette race emblématique et soutient la recherche et le développement pour la qualité de ces viandes.

L'Institut Charolais innove et valorise la viande par la transformation et la confection de produits aux recettes innovantes.

Pour tout renseignement sur la transformation de produits, contactez-nous au 03 85 88 04 00 ou par mail à contact@institut-charolais.fr

Découvrez les spécialités de bœuf charolais !

L'Institut Charolais vous propose une gamme de produits de grande qualité, développés en partenariat avec la Halle technologique du Lycée J.Wittmer de Charolles. Retrouvez ces produits dans la boutique de la Maison du Charolais !



Renseignement

L'Institut Charolais

43 Route de Mâcon
71120 CHAROLLES
contact@institut-charolais.fr
03 85 88 04 00

Lycée J.Wittmer
Charolles

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Agenda 2023

Nombre de places limité : pensez à réserver !

Dates et animations sous réserve de modification ou d'annulation.

Présence d'un adulte obligatoire pour chaque atelier.

- = Parcours aventure famille
- = Atelier cuisine
- = Atelier artistique

Vacances d'hiver

- Pars en vacances à la ferme Du 7 janvier au 12 mars 2023
- La crêpe charolaise Les mardis 7 et 14 février 2023
- Le hamburger de l'hiver Les mercredis 8 et 15 février 2023
- La Charolaise en pointillés Nouveau Les jeudis 9 et 16 février 2023

Vacances de printemps

- À la rencontre des vaches Du 1er avril au 30 septembre 2023
- Recette surprise du printemps Nouveau Les mardis 11, 18, et 25 avril & mardi 2 mai 2023
- Le hamburger printannier Les mercredis 12, 19 et 26 avril & le mercredi 3 mai 2023
- La Charolaise en pointillés Nouveau Les jeudis 13, 20 et 27 avril & le mercredi 4 mai 2023

Vacances d'été

- À la rencontre des vaches Du 1er avril au 30 septembre 2023
- Le hamburger charolais Tous les mercredis, du 12 juillet au 30 août 2023
- Visite d'une ferme Tous les jeudis, du 13 juillet au 31 août 2023
- La Charolaise en pointillés Nouveau Tous les jeudis, du 13 juillet au 31 août 2023

Vacances d'automne

- Le réveil de la Sorcière Du 21 octobre au 12 nov. 2023
- Recette surprise d'Halloween Mardi 24 octobre 2023
- Le hamburger d'Halloween Les mercredi 25 et mardi 31 octobre 2023
- Visite d'une ferme AOP Jeudi 26 octobre 2023
- La Charolaise en pointillés Nouveau Les jeudis 26 octobre & 2 novembre 2023
- Le charolaisween Jeudi 2 novembre 2023

Les dates à noter !

- Made in Viande ! Du 10 au 17 mai 2023
- Euroforest Du 22 au 24 juin 2023
- Journées du Patrimoine Les 16 et 17 septembre 2023
- Quinzaine gourmande AOP Du 21 octobre au 6 novembre 2023
Fermeture exceptionnelle le 1er novembre
- Festival du Bœuf Charolais 1er weekend de décembre

LA MAISON DU CHAROLAIS

MUSÉE • DÉGUSTATION • BOUTIQUE • RESTAURANT



2023

espace climatisé



Suivez-nous sur
f Instagram Twitter



Crédits photos : Ludovic CAILLOT / BFC Tourisme, Thierry CONVERT

Partez pour une **visite ludique et interactive**, durant laquelle vous découvrirez le monde de l'élevage, les qualités bouchères de la race, les astuces pour bien choisir et cuisiner la viande, la traçabilité et la géologie du territoire (*visite audioguidée, environ 1h*).

Profitez d'un superbe **point de vue sur les paysages bocagers** depuis le belvédère. Prolongez l'expérience gourmande lors d'une **dégustation commentée** de viande charolaise.

Playful and interactive visit to discover the breeding, qualities of the breed, traceability and the geology of the territory. Panoramic view on the bocage landscapes from the belvedere (Audioguided visit, about 1 hour). Commented tasting of Charolais meat at the end of the visit.

Visiter une ferme

Un éleveur vous accueille et vous guide sur son exploitation pour un **temps d'échange entre producteur et consommateur**. Vous percevez la réalité du fonctionnement d'une ferme dans son environnement. La visite se termine par une **dégustation de viande charolaise** à la ferme !

Dates : agenda au dos - De 9h30 à 12h - Tarif : 7,90€ / 4,10€ de 6 à 12 ans / Gratuit - 6ans (+ accès musée compris)



Le Sentier du bocage

Une **balade de 6km** à travers les bocages pour découvrir les bovins charolais dans leur habitat naturel et le patrimoine bâti Charolais.

11 tables d'interprétation sur le parcours

Walk of 6 km to discover the Charolais cows in their natural environment and the architectural heritage of the region.



La Boutique

Gardez un bon souvenir de votre passage à la Maison du Charolais ! Vous pourrez trouver dans la boutique **plus de 700 références, à offrir ou pour se faire plaisir** : viande charolaise, pâtés et saucissons de bœuf, produits locaux et spécialités régionales, vins bourguignons, liqueurs et apéritifs locaux, souvenirs à l'effigie du Charolais, jeux et jouets pour enfants, librairie, artisanat d'art...

More than 700 references with a large choice of charolais meat, beef sausage, local products and regional specialties, wines, souvenirs, toys, books, art and craft...



RESTAURANT La Table

Faites une **pause gourmande au restaurant La Table** : la Charolaise y est sublimée pour le plus grand plaisir des amateurs de viande !

Service tous les jours à midi, et les soirs selon la période.

Réservation conseillée au 03 85 24 00 46 restaurant@maison-charolais.fr

Take a gourmet break at the restaurant "La Table" : there the Charolais meat is sublimated to the delight of meat lover ! Booking advised : +33 (0)3 85 24 00 46 restaurant@maison-charolais.fr

Découvrir, apprendre et goûter le charolais

Les animations

AVENTURES MÔMES BOUGEZ EN FAMILLE

3 Parcours aventure dans le musée

En famille, nous vous proposons une autre façon de visiter : vous devrez **retrouver le trésor caché**, répondre à **des énigmes**, jouer à **des jeux** ! C'est l'occasion de se retrouver pour **partager et vivre des moments** tous ensemble.

*Dès 6 ans, les enfants doivent être accompagnés d'un adulte
Tarif : 4,10€/enfant et 5,80€/adulte (ou 7,90€ avec dégustation)*

• Pars en vacances à la ferme ! (vacances d'hiver)

Tu iras à la rencontre de Charolette, une mignonne vache qui parle notre langue, en compagnie de Lucas et Emma. Elle vous apprendra de nombreuses choses sur la vie à la ferme !

• À la rencontre des vaches ! (vacances printemps & été)

Muni de ton sac d'explorateur, pars à l'aventure, découvre les différentes races bovines, et apprends quelques secrets sur la Charolaise !

• Le terrible réveil de la Sorcière (vacances d'automne)

Il paraît que la Sorcière de la Maison du Charolais s'est réveillée ! Avec ta famille, trouve de quoi la nourrir pour qu'elle se rendorme et évite qu'elle ne te jette des sorts machiavéliques !

Parcours aventure extérieur "Le Chemin de Pierre"

Muni de leur **sac d'aventurier**, les enfants suivront les traces de Pierre qui jadis a parcouru le Charolais avec ses bœufs. Comme lui à l'époque, ils sillonneront les villages autour de Charolles pour découvrir leurs particularités. Une façon originale de **découvrir la géologie du Charolais** ainsi que les pouvoirs uniques de l'herbe qui pousse sur les différents sols.

Au cours de ce parcours, les **petits aventuriers** devront **résoudre** des charades, manipuler une boussole, **jouer** aux cartes, **observer** les pierres avec une loupe pour enfin découvrir le véritable **secret d'une bonne viande charolaise**.

*Animation libre sous la surveillance d'un adulte, dès 7 ans
Tarif : 13,50 € / le sac aventure (en vente à l'accueil, de Pâques jusqu'à fin septembre, sous réserve des conditions climatiques)*

Nouveau !

La Charolaise en pointillés

Un **atelier artistique** mêlant technique du **pointillisme** et **art textile**. A partir d'un dessin au trait, les P'tits artistes laissent libre cours à leur imagination et créent un **objet 100% personnalisé**, aux couleurs du temps !

Tarif : 7,30 €/participant (+ accès au musée compris, hors parcours aventure)

SUR INSCRIPTION AGENDA AU DOS



AVENTURES MÔMES BOUGEZ EN FAMILLE

Ateliers de cuisine participatif des P'tits Chefs !

Découvrez des **recettes de saison gourmandes**, partagez un **bon moment en famille** et régaliez-vous ! (à partir de 4 ans)

Tarif : 9,80 €/participant (+ accès au musée compris, hors parcours aventure)

- La crêpe charolaise
- Le hamburger de l'hiver
- Le hamburger printanier
- Le hamburger charolais
- Le charolaisween
- Le hamburger d'Halloween
- & de nouvelles recettes surprises !!!

SUR INSCRIPTION AGENDA AU DOS

Nouveau !

1 gobelet réutilisable offert à chaque participant



Expo et animations pour petits et grands