

## REPAS LIVRÉS SUR LE SITE

Une cuisine durable et responsable

## TARIFS 2026



Le Château de la Turmelière, engagé pour un développement durable, vous propose une cuisine à partir d'un maximum de produits bio et locaux.

	Petit déjeuner	Déjeuner ou dîner	Goûter ou pause	Paniers-repas
<b>Enfants</b> <i>de 4 à 12 ans</i>	4.00 €	11.10 €	3.15 €	10.30 €
<b>Groupes jeunes constitués</b> <i>de 13 à 25 ans</i> <i>(Bafa / étudiants / Sportifs...)</i>	5.80 €	12.60 €	3.50 €	10.90 €
<b>Adultes</b> <i>à partir de 12 ans</i> <b>Formule LA PLEIADE</b>	8.50 €	15.80 €	4.60 € Boissons chaudes et boissons froides	12.80 €
<b>Adultes</b> <i>à partir de 12 ans</i> <b>Formule RONSARD</b>	9.30 €	22.10 €	7.40€ avec petits gâteaux	17.90 €

Prix par personne – livré et pris en autogestion



## ORGANISATION

Les repas sont livrés directement dans la cuisine de votre gîte. Vous prenez en charge la mise en place du couvert, la remise en température, le service, ainsi que le rangement et le nettoyage, pour une organisation simple et autonome durant votre séjour.

Le pain n'est pas compris pour les déjeuners et dîners. Supplément de 1€/repas/personne possible

*NB: Si vous prenez l'ensemble des repas sur la totalité de votre séjour, le pain est inclus dans la prestation.*



## EXEMPLES DE MENUS



### Menu Pléiade

Salade de céréales à l'indienne  
Rôti de porc aux pruneaux  
accompagné d'une purée  
maison à la ciboulette  
Crumble de fruits de saison

### Menu Ronsard

Velouté de potiron et chips de lard fumé  
Bœuf Bourguignon fait maison, Pommes de  
terre au persil et poêlée d'endives  
Plateau de fromages locaux et salade verte  
Déllice au caramel et au praliné



## BOISSONS APÉRITIF/SOIRÉE

Possibilité d'apporter vos boissons pour les temps en dehors des repas.

### Location de verres

Location de verres à pied rendus sales et accès à une armoire réfrigérée (droit de bouchon)

- de 40 personnes : forfait de 82 €
- à partir de 40 personnes : forfait de 140 €

### Location d'une tireuse à bière

- tireuse à bière et fût de 20 litres de bière locale bio : forfait de 187 €
- tireuse à bière et fût de 5 litres de bière : forfait de 41 €

## Association La Turmelière

Château de la Turmelière  
49530 Liré - OREE D'ANJOU  
02 40 09 15 16 - contact-chateau@turmeliere.org  
[www.turmeliere.org](http://www.turmeliere.org)

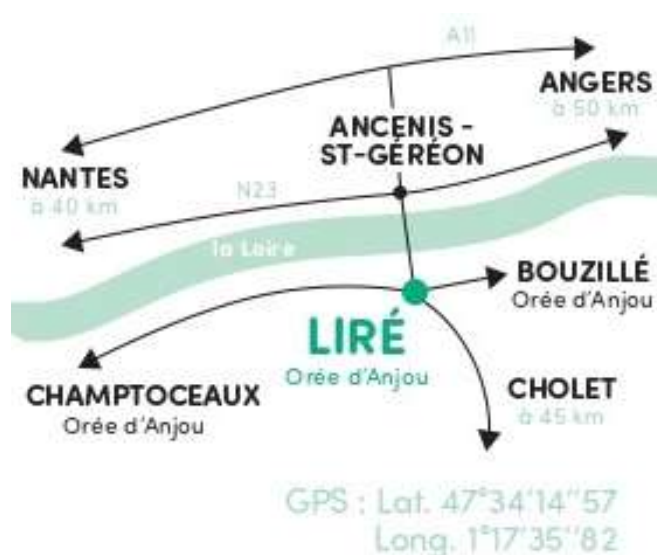
### Menu sportif

Salade de crudités aux graines de courges  
Escalope de dinde et spaghettis aux légumes  
Fromage local et Salade verte  
Gâteau Amande Orange  
Corbeille de fruits

### Panier-repas

**Formule Pléiade :** Wrap's au thon / Sandwich complet / Portion Fromage / Fruit / Cookies

**Formule Ronsard :** Pastillas à l'espagnole / Pain bagnat au thon / Fromage / Fruit / Beignet



**CHÂTEAU**   
**DE LA TURMELIÈRE**  
sports • nature • culture