

Domaine de la Clauzade

La Table de la Clauzade

Prestations de restauration ou de traiteur à destination des groupes ayant déjà loué l'espace réception.

Tarifs 2023



Le traiteur

Une prestation traiteur est une prestation de livraison de cuisine sur un des lieux inclus dans votre location sans inclure d'autre prestation de service. C'est un peu comme deliveroo mais en plus éthique !

Dans toutes les prestations traiteur il est possible d'ajouter des prestations de service, rangement, vaisselle... elles sont tarifées 12€/heure/personne, toute heure entamée étant due.

Les plats vous sont livrés prêts à être consommés, notamment au niveau de leur température. L'éventuel maintien à température (chaud ou froid) est de votre responsabilité.

Le pain et les boissons (sauf mention explicite) ne sont pas inclus dans les prestations traiteur. Certaines boissons peuvent être achetées sur place à notre boutique de produits locaux (bière, limonade, vin, jus de pomme...).

Brunch



15€ par personne (concernant les enfants c'est vous qui déterminez la manière de les compter dans le nombre de personnes)



10 personnes mini (nombre définitif de parts à confirmer 15 jours avant la prestation. Il ne pourra ensuite plus faire l'objet de modification à la baisse.)



Mise en place du buffet le matin à l'heure et dans le bâtiment de votre choix (pour peu bien sûr qu'il soit inclus dans votre location) à l'exclusion de toute autre fourniture.



- Chocolat, Café filtre et thé
- Jus de pomme local
- Brioche maison
- Beurre, miel et confitures locales
- Yaourt nature fermier local
- Granola maison aux noix
- Pancakes
- Charcuteries
- Fromages affinés locaux
- Salade de fruits ou fruits
- Pain

Il est possible de remplacer éventuellement quelques éléments du brunch par des produits de cout équivalent.

Cocktail



0,90€ par pièce



50 pièces mini



Mise en place du buffet à l'heure et dans le bâtiment de votre choix (pour peu bien sûr qu'il soit inclus dans votre location) à l'exclusion de toute autre fourniture.



Vous nous indiquez le nombre de sorte de bouchées sucrées et salées et le nombre de bouchées de chaque sorte ainsi que les éventuels régimes alimentaires particuliers et nous nous chargeons de la composition de l'assortiment commandé. A notez que si vous souhaitez que chaque invité puisse goûter à au moins

un exemplaire de chaque sorte de bouchée, il est raisonnable d'en commander un peu plus que le nombre de convives.

Exemples indicatifs de bouchées salées : gougères, toast végétarien, mini cake, verrine de légumes...

Exemples indicatifs de bouchées sucrées : mini cannelé, meringue, brochette de fruits, verrine mousse au chocolat...

Buffet froid



18€ par personne (concernant les enfants c'est vous qui déterminez la manière de les compter dans le nombre de personnes)



10 personnes mini (Nombre définitif de parts à confirmer 15 jours avant la prestation. Il ne pourra ensuite plus faire l'objet de modification à la baisse.)



Mise en place du buffet à l'heure et dans le bâtiment de votre choix (pour peu bien sûr qu'il soit inclus dans votre location) à l'exclusion de toute autre fourniture.



- Salade de pâtes au basilic
- Plateau de charcuterie (4 charcuteries par personne)
- Crudités (suivant saison)
- Fromages affinés locaux

- Salade verte
- Fruits (suivant saison) ou salade de fruit
- Une part de gâteau

Il est possible de remplacer éventuellement quelques éléments du buffet par des produits de cout équivalent.

Déjeuner / Diner



10 personnes mini (nombre définitif de convives à confirmer 15 jours avant la prestation. Il ne pourra ensuite plus faire l'objet de modification à la baisse.)



Mise à disposition des plats à l'heure et dans le bâtiment de votre choix (pour peu bien sûr qu'il soit inclus dans votre location) à l'exclusion de toute autre fourniture.

Les formules



- **Formule entrée- plat ou plat-dessert : 15€**
Un plat et un dessert à choisir dans la gamme « tradition »
- **Formule tradition : 20€**
Une entrée, un plat et un dessert (2 « gamme tradition » + 1 « gamme gourmet »)
- **Formule gastronome : 25€**
Une entrée, un plat et un dessert (1 « gamme tradition » + 2 « gamme gourmet »)
- **Formule gourmet : 30€**
Une entrée, un plat et un dessert (les trois en gamme « gourmet »)
- **Plateau de fromage et salade : 5€ par personne**
A indiquer à la réservation, choix uniquement pour l'ensemble des convives



La formule et le menu choisis doivent être le même pour l'ensemble du groupe. Concernant les enfants et pour toutes les formules, c'est vous qui déterminez la manière de les compter dans le nombre de personnes.

Le pain et les boissons ne sont inclus dans aucune des formules. Certaines boissons peuvent être achetées sur place à notre boutique de produits locaux (bière, limonade, vin, jus de pomme...).

N'hésitez pas à nous indiquer s'il y a des régimes alimentaires particuliers dans le groupe. Tous nos menus peuvent être notamment proposés en version végétarienne.

S'agissant de livraison de repas traiteur, le menu ne peut inclure aucun plat nécessitant un dressage à l'assiette ou une cuisson de dernière minute. Nous privilégions les plats faciles à réchauffer (plats en sauce notamment).

Au moment de la réservation, nous vous ferons une proposition de menu sur laquelle vous pourrez interagir jusqu'à ce que nous tombions d'accord.

Pour les exemples de plats par gamme, voir la section « restauration ».

La restauration

Une prestation de restauration est une prestation qui inclut le dressage du couvert (si vous souhaitez une décoration de table particulière elle reste à votre charge), le service à table à l'assiette, le rangement et lavage de la vaisselle... comme au restaurant en somme !

La restauration se déroule dans la même grande salle à manger que celle incluse dans votre réservation, c'est pourquoi une bonne organisation doit être mise en place pour le confort de chacun :

- Nous convenons ensemble préalablement de l'heure du début de service.
- La salle doit être mise à notre disposition une heure avant l'heure de début de service, la cuisine doit être mise à notre disposition trois heures avant l'heure de début de service. Vos affaires doivent être préalablement rassemblées et rangées de manière à ne gêner ni le service ni la cuisine.
- A partir du moment où la cuisine est mise à notre disposition vous ne pouvez plus y entrer sans notre accord (règle d'hygiène). A partir du moment où la salle est mise à notre disposition **vous ne pouvez plus y consommer de nourriture ne faisant pas partie de notre prestation**. Si vous souhaitez tout de même consommer des aliments que nous n'avons pas cuisiné (apéritif, dessert...) merci de le faire dans un autre lieu que la salle de restauration.
- Vous retrouvez un usage libre de la salle et la cuisine une fois que nous avons terminé le rangement et la vaisselle.

Petit déjeuner



4 personnes mini



Mise en place du buffet, dressage du couvert, rangement, vaisselle



- Chocolat /café filtre / thé
- Jus de pomme local biologique
- Brioche maison
- Pain paysan
- Beurre, miel, confitures locales
- Yaourt nature fermier local
- Fruit suivant saison ou granola

Café d'accueil / Pause-café



10 personnes mini



Mise en place du buffet, service au comptoir, rangement, vaisselle

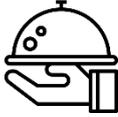


- Café expresso, thé
- Jus de pomme local
- Assortiment de gourmandises (3 pièces par personnes. Ex : Cannelé, krumchy, choux, craquelés...)

Déjeuner / Dîner



10 adultes mini (Nombre définitif de convives à confirmer 15 jours avant la prestation. Il ne pourra ensuite plus faire l'objet de modification à la baisse.)



Dressage du couvert, service à l'assiette, rangement, vaisselle

Les formules



- **Formule plat-dessert : adultes 17€, enfants 9€**
Un plat et un dessert à choisir dans la gamme « tradition »
- **Formule tradition : adultes 22€, enfants 11€**
Une entrée, un plat et un dessert (2 « gamme tradition » + 1 « gamme gourmet »)
- **Formule gastronome adultes 28€, enfants : 14€**
Une entrée, un plat et un dessert (1 « gamme tradition » + 2 « gamme gourmet »)
- **Formule gourmet : adultes 33€, enfants : 17€**
Une entrée, un plat et un dessert (les trois en gamme « gourmet »)



La formule et le menu choisis doivent être le même pour l'ensemble du groupe. Le tarif enfant concerne les enfants de moins de 12 ans. Les plats sont les mêmes que celui des adultes avec des parts plus petites.

Le pain et les carafes d'eau sont inclus dans toutes les formules.

N'hésitez pas à nous indiquer s'il y a des régimes alimentaires particuliers dans le groupe. Tous nos menus peuvent être notamment proposés en version végétarienne.

Quelques semaines avant le repas, nous vous ferons une proposition de menu sur laquelle vous pourrez interagir jusqu'à ce que nous tombions d'accord.

Le fromage

- **Plateau de fromage et salade : 5€ par personne**
A indiquer à la réservation, choix uniquement pour l'ensemble des convives, adultes et enfants
- **Assiette 3 fromages et salade : 4€ par personne**
A indiquer à la réservation en indiquant le nombre de convives concernés

Les boissons

Comme le dit l'adage, « On ne va pas à Munich avec sa bière ». Il y a toute sorte de boissons en Corrèze, qu'il serait dommage de ne pas découvrir. Cependant si vous tenez absolument à apporter vos propres boissons (alcoolisées ou non), vous devrez alors vous acquitter d'un droit de bouchon : 2€ par adultes et 1€ par enfant.

- **Apéritif à la carte : cf notre carte des boissons**
N'hésitez pas à faire une présélection avec nous afin de garantir l'approvisionnement, de faciliter le service et de maîtriser votre budget.
- **Forfait apéritif : 1 verre d'apéritif + 3 bouchées par personne : 5€**
A indiquer à la réservation, choix uniquement pour l'ensemble des convives.
Le forfait apéritif est servi à la table du repas.
Apéritif à choisir parmi une liste restreinte : vin de noix maison, vin de pêche maison, demi châtaigne ou myrtille, vin rosé, vin paillé, vin rouge, jus de pomme, sirop à l'eau, limonade
- **Boissons pendant le repas : à la carte**
N'hésitez pas à faire une présélection avec nous afin de garantir l'approvisionnement, de faciliter le service et de maîtriser votre budget.
- **Café/Thé/Tisane : 1,50€**

Les gammes

Les exemples de plat donnés plus bas le sont à titre indicatif afin de vous faire une idée de ce que sont les gammes tradition et gourmet. Nos possibilités sont bien plus importantes et varient en fonction des saisons, de nos approvisionnements et de notre inspiration.

	Entrée	Plat	Dessert
 Gamme tradition	Soupe (chaude ou froide) Cailladou de légumes verts Salade/crudités de saison Tarte salée Cheesecake salé et crudités de saison	Tourte de saison Porc (hors filet mignon et potée) Canard (1/3 de magret, parmentier) Bœuf Bourguignon Poulet Légumes de saison farcis Burger	Tarte aux fruits de saison Gâteau aux fruits (flognarde, clafouti...) Gâteau de noix Dessert lacté (Riz au lait, crème renversée, ile flottante, fromage blanc...) Glace aux fruits maison Salade de fruits
Gamme gourmet	Brochette de melon Chèvre chaud Aumônière ou feuilleté Entrée avec foie gras (suppl. 3€) Salade de gésier de canard	Canard (1/2 magret, confit, salade de gésier, canard au vin...) Truite Veau Bœuf (hors bourguignon) Pintade Porc (Potée, filet mignon)	Dessert pâtissier (Bavarois, fraiser, forêt noire, royal chocolat, Pavlova, tarte meringuée...) Tarte chocolat et caramel Tartelette aux fruits de saison Nougat glacé

Toute demande particulière peut nous être adressée et fera l'objet d'un devis sur mesure.

Des exemples de nos plats en photos page suivante



Cailladou aux légumes verts et noix



Chou aux champignons



Magret et son trio de légumes



Polenta crémeuse, poelée de chou khal au sésame



Nougat glacé



Pécher mignon



Tarte renversée aux noix, ganache chocolat



Fraisier