



Domaine de la Clauzade

La Table de la Clauzade

Prestations de restauration à destination des groupes n'ayant pas loué l'espace réception.

Tarifs 2023



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 salle doit être libérée une fois le repas terminé. Si vous souhaitez disposer plus longtemps de la salle, avant ou après le repas, il est possible de la louer. Se rapprocher de nous pour toute demande particulière

Petit déjeuner



8€



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



6€



10 personnes mini



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



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

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.)



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

Les formules



- **Formule plat-dessert : adultes 18€, enfants 9€**
Un plat et un dessert à choisir dans la gamme « tradition »
- **Formule tradition : adultes 23€, enfants 12€**
Une entrée, un plat et un dessert (2 « gamme tradition » + 1 « gamme gourmet »)
- **Formule gastronome adultes 30€, enfants : 15€**
Une entrée, un plat et un dessert (1 « gamme tradition » + 2 « gamme gourmet »)
- **Formule gourmet : adultes 35€, enfants : 18€**
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
- **Assiette 3 fromages : 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€ par personne**

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 :



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



Pêcher mignon



Tarte renversée aux noix, ganache chocolat



Fraisier