



Domaine de la Clauzade

La Table de la Clauzade

Prestations de restauration

à destination des groupes de minimum 10 adultes

Tarifs 2025



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, la vaisselle et le rangement de la salle ... comme au restaurant en somme !

La restauration se déroule dans l'espace réception « La table ».

- Nous convenons ensemble préalablement de l'heure du début de service.
- Comme dans tout restaurant **vous ne pouvez pas apporter de nourriture ne faisant pas partie de notre prestation**. Par ailleurs les consommations qui ne seraient pas issues de notre carte des **boissons sont soumises à un droit de bouchon**.

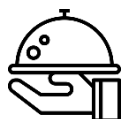
Petit déjeuner



10€



10 personnes mini



Mise en place du buffet à l'heure convenue (8h au plus tôt)



- Chocolat /café filtre / thé
- Jus de pomme local
- Brioche maison ou pancakes
- Pain paysan
- Beurre, miel, confitures locales
- Yaourt nature fermier local
- Granola maison aux noix
- Fruit

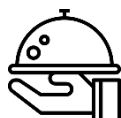
Café d'accueil / Pause-café



6,50€



10 personnes mini



Service en salle à l'heure convenue (7h30 au plus tôt)

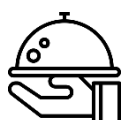


- Café expresso, chocolat, thé
- Jus de pomme local
- Assortiment de gourmandises (3 pièces par personne. Ex : Cannelé, krumchy, choux, craquelés...)

Déjeuner / Diner



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.)

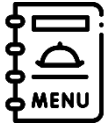


Service en salle à l'heure convenue (entre 11h30 et 13h pour le déjeuner, entre 19h et 20h30 pour le dîner)

Les formules



- **Formule plat-dessert : adultes 18€, enfants 9€**
Le plat et le dessert du moment
- **Formule tradition : adultes 23€, enfants 12€**
Une entrée, un plat et un dessert du moment



La formule et les plats sont les mêmes pour l'ensemble du groupe. Le tarif enfant concerne les enfants de moins de 12 ans. Les plats sont les mêmes que ceux 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 au moment de la réservation s'il y a des régimes alimentaires particuliers dans le groupe. Tous nos menus peuvent être notamment proposés en version végétarienne.

Les boissons

- **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 : 7€**
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**

Si vous souhaitez tout de même apporter vos boissons (alcoolisées ou non) : droit de bouchon de 2€ par adulte, 1€ par enfant

Les plats à la carte



- **Entrée : Tradition 5€, Gastronomes 7€, Gourmet 9€**
- **Plat : Tradition 12€, Gastronomes 15€, Gourmet 18€**
- **Fromage/Dessert : Tradition 5€, Gastronomes 7€, Gourmet 9€**
- **Enfants de moins de 12 ans : 50% du prix adulte**



Les plats choisis doivent être le même pour l'ensemble du groupe et sont choisis au moment de la réservation. 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.

Attention : Certains plats ne sont disponibles qu'à certaines saisons.

Entrée tradition 5€	Entrée gastronome 7€	Entrée gourmet 9€
Salade de chou chinois , <i>pommes, allumettes fumées, noix, parmesan</i> Cake salé , <i>crudité</i> Tarte aux poireaux ou aux oignons Crêpe fourrée aux champignons	Brochette melon/myrtilles/jambon Tarte à la tomate , <i>bacon, fromage</i>	Potage , <i>œuf parfait, chips de parmesan ou de pancetta</i> Aumônière boudin blanc , <i>pomme, cabécou, salade</i> Salade corrézienne , <i>gésier de canard, magret séché, noix</i> Assiette 5 bouchées , <i>salade de jeunes pousses</i>
Proposition végétarienne		
Crème du barry (<i>choux fleur</i>) Gaspacho de courgette Cailladou de légumes verts (<i>quiche individuelle</i>), <i>salade</i>	Velouté potimarron châtaigne Feuilleté Blette , <i>caillade, raisins secs</i> Cheesecake concombre Sablé au parmesan, mille-feuille <i>betterave, fromage frais</i> Chèvre chaud, <i>salade, noix</i> Samoussa oignons cabécou Crackers aux graines , <i>fromage frais et légumes croquant de saison</i>	Aumônière figues , <i>cabécou, noix, miel, salade</i> Assiette 5 bouchées , <i>salade de jeunes pousses</i>

Plat tradition 12 €	Plat gastronome 15€	Plat gourmet 18€
Poulet rôti , <i>pomme de terre au four</i> Petit salé aux lentilles Burger Bœuf limousin , <i>cantal, bacon, patates sautées</i> Tourte du limousin (<i>pomme de terre, chair à saucisse</i>) Saucisse fermière , <i>purée</i> Roti de porc , <i>carottes vichy</i> Curry de porc , <i>riz jasmin</i> Proposition végétarienne : Curry de pois chiche aux petits légumes , <i>riz jasmin</i> Burger végétarien , <i>Salade</i> Légumes de saison farcis végétarien Buddha bowl sans protéine animale	Bœuf Bourguignon , <i>carotte, champignon, boulgour</i> Poulet basquaise , <i>riz jasmin</i> Filet mignon de porc , <i>palais gourmand, trio de légumes</i> Blanquette de veau , <i>grenailles</i> 1/3 Magret de canard , <i>sauce aux poivre vert, trio de légumes</i> Parmentier de canard confit Roti de bœuf , <i>Légumes de saison</i> Coq au vin , <i>gratin dauphinois</i>	Demi Magret de canard , <i>sauce aux poivre vert, purée de céleri rave, pomme au four</i> Confit de cuisse de canard , <i>pommes de terre sarladaise</i> Salade de gésier et de magret fumé de canard , <i>pomme de terre sautées</i> Truite corrézienne , <i>légumes rôtis</i> Roti de veau aux champignons , <i>gratin dauphinois</i> Tournedos , <i>Champignons poêlés, légumes glacés</i> Potée corrézienne (<i>Petit salé, andouille de viande, légumes d'hiver, mique</i>)

Les accompagnements sont des propositions qui peuvent être discutées au moment de la réservation.

Dessert tradition 5€	Dessert gastronome 7€	Dessert gourmet 9€
Flognarde aux pommes Gâteau de noix Tarte aux fruits de saison (<i>pomme, poires, pêche</i>)	Mousse au chocolat , <i>biscuit maison</i> Tarte Noix et caramel au beurre salé Nuage citron Tiramisu au café Tarte citron meringuée Tarte aux fraises	Tarte aux myrtilles Fraisier à la crème diplomate Royal chocolat Tiramisu aux myrtilles Omelette norvégienne Café/thé gourmand (<i>4 bouchées</i>)
Proposition sans gluten		
Riz au lait entier , <i>compote</i> Caillade du limousin , <i>confiture/miel</i> Crème caramel à l'ancienne Glace aux fruits maison Salade de fruits	Ile flottante aux amandes torréfiées Bavarois aux fruits rouges Assiette 3 fromages , <i>salade</i>	Pavlova aux fruits de saison Nougat glacé , <i>coulis de myrtille</i> Café/thé gourmand (<i>4 bouchées</i>)

