



Domaine de la Clauzade

La Table de la Clauzade

Prestations traiteur

à destination des groupes de minimum 10 adultes

Tarifs 2025



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 17€/heure/serveur.

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. Sauf prestations accompagnées d'heures de service, la livraison des repas se fait au plus tard à midi ou à 19h.

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

Brunch

 **16€ 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 (au plus tôt à 9h) 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 locaux
- Fruits
- Pain

Cocktail



1,20€ par pièce

 **20 pièces minimum par variété**



Mise en place du buffet 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 variété 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 noter que si vous souhaitez que chaque invité puisse goûter à au moins un exemplaire de chaque variété 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...

Pour un apéritif seul, 5 bouchées peuvent suffire.

Pour un cocktail dinatoire, on peut compter de 8 à 10 bouchées par heure. Avec 25 bouchées, tout le monde est rassasié. On peut descendre à 20 bouchées si le repas se termine par un dessert pâtissier.

Buffet froid



20€ 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 dans le bâtiment de votre choix (pour peu bien sûr qu'il soit inclus dans votre location) à l'exclusion de toute autre fourniture.



- 2 salades composées
- Plateau de charcuterie (4 charcuteries par personne)
- Plateau de fromages locaux
- Pain, beurre, cornichon
- Salade verte
- Fruits
- Un dessert de la gamme tradition (prévoir un surcout si dessert d'une autre gamme)

Pique-nique individuel



15€ par personne



10 personnes mini

La formule pique-nique est un repas équilibré et varié. Elle comprend une salade composée, du pain, du fromage, un dessert. Les contenants individuels sont pensés pour être pratiques sans pour autant générer de déchets.

Plats à la carte pour le déjeuner ou le diner



- Entrée : Tradition 3,50€/ Gastronome 5,50€/ Gourmet 7,50€
- Plat : Tradition 9€/ Gastronome 12€/ Gourmet 15€
- Fromage/Dessert : Tradition 3,50€/ Gastronome 5,50€/ Gourmet 7,50€



10 personnes minimum (sauf pizzas)

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

Concernant les enfants c'est vous qui déterminez la manière de les compter dans le nombre de personnes.



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



La carte des plats de l'année est présentée ci-dessous

Le pain n'est pas inclus dans la livraison traiteur.

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

Entrée tradition 3,50€	Entrée gastronome 5,50€	Entrée gourmet 7,50€
Salade de chou chinois, pommes, allumettes fumées, noix, parmesan Cake salé, crudité Tarte aux poireaux ou aux oignons Crêpe fourrée aux champignons	Brochette melon/myrtilles/jambon Tarte à la tomate, bacon, fromage Sandwich cake légumes croquants ou légumes grillées confits, truite	Aumonière boudin blanc, pomme, cabécou, salade
Proposition végétarienne		
Crème du barry (choux fleur) Gaspacho de courgette Cailladou de légumes verts (quiche individuelle), salade	Velouté potimarron châtaigne Feuilleté Blette, caillade, raisins secs Cheesecake concombre Sablé au parmesan, mille-feuille betterave, fromage frais	Aumonière figues, cabécou, noix, miel, salade
Plat tradition 9€		
Les accompagnements sont des propositions qui peuvent être discutées au moment de la réservation.		
Poulet rôti, pomme de terre au four Petit salé aux lentilles Burger Bœuf limousin, cantal, bacon, patates sautées Tourte du limousin (pomme de terre, chair à saucisse) Saucisse fermière, purée Roti de porc, carottes vichy Curry de porc, riz jasmin Proposition végétarienne : Curry de pois chiche aux petits légumes, riz jasmin Burger végétarien, Salade Légumes de saison farcis végétarien Buddha bowl sans protéine animale	Bœuf Bourguignon, carotte, champignon, boulgour Poulet basquaise, riz jasmin Blanquette de veau, grenailles Parmentier de canard confit Coq au vin, gratin dauphinois Pizza entière 36 sur 28 cm, Base tomate, + 5 ingrédients maximum à choisir : oignons, champignon, cantal râpé, chèvre, chorizo, jambon frais ou fumé, lardon, magret séché, olive, noix, pomme de terre, poivrons, tomates fraîches, tomates confites + Salade (2€ l'ingrédient supplémentaire)	Confit de cuisse de canard, pommes de terre sarladaise Truite corrézienne, légumes rôtis Roti de veau aux champignons gratin dauphinois Potée corrézienne (Petit salé, andouille de viande, légumes d'hiver, mique)
Dessert tradition 3,50€		
Flognarde aux pommes Gâteau de noix Tarte aux fruits de saison (pomme, poires, pêche)	Mousse au chocolat, biscuit maison Nuage citron Tiramisu au café Tarte citron meringuée Tarte aux fraises	Tarte aux myrtilles Fraisier à la crème diplomate Royal chocolat Tiramisu aux myrtilles
Proposition sans gluten		
Riz au lait entier, compote Salade de fruits	Bavarois aux fruits rouges	