

Nuestra oferta de restauración grupos

Información

Contacto: Florent Dubreuil
Gaël Ibramsah

florent.d@vinci-closluce.com
gael.i@vinci-closluce.com
+33 (0)2 47 57 55 78
+33 (0)6 18 02 47 37
Fax : +33 (0)2 47 57 62 88



Sus comidas en un entorno de ensueño



Mesa del Molino

Reservas: +33 (0)2 47 57 55 78

- Restauración rápida bordeando el río, cerca del molino de agua, con sus engranajes Leonardinos
- Abierto de abril a octubre
- Sitio semi cubierto con capacidad de 40 plazas (mesas redondas)

Menú grupo 18,00 €/pers

- Buffet de crudités y fiambres de la Turena (rilletes, rillons, tarrinas, jamones)
- Queso (cabra y brie de Meaux)
- Café gourmand (café con dulcecitos variados)
- 1/4 de vino de la Turena



Terraza Renacimiento

Reservas: +33 (0)2 47 57 55 78

- Crepería, salón de té al pie del castillo Clos Lucé, en medio de los rosales
- Abierto todo el año
- Capacidad en exterior: 50 plazas (mesas redondas con sombrilla)
- Capacidad en interior: 50 plazas (mesas en "U")

Menú grupo 18,50 €/pers

- Plato de crudités de temporada o plato de fiambre de la Turena
- Crepes Leonardo (Huevo, tomate, champiñones, queso)
- Café gourmand (café con dulcecitos variados)
- 1/4 de vino de la Turena

Cesta picnic

Especial grupos infantiles

- Varias mesas a su disposición en el corazón del parque al aire libre, cerca de un área de juegos

Menú picnic 6,00 €/pers

- Sándwich, bolsa patatas fritas, tomates, huevo, postre, bebida

Nuestra oferta de restauración



A lbergue "Le Prieuré"

Reviva los fastos del Renacimiento
Gastronomía del Renacimiento en las magnificas salas y la terraza resguardada del Priorato del siglo XV.

Cena Renacimiento servida en trajes de época. Posibilidad de realzar las viandas con diversas animaciones (músicos Renacimiento, magos, malabaristas, escupidores de fuego)

- ▶ Capacidad en interior: 70 plazas (en 2 salas)
- ▶ Capacidad en exterior: 60 plazas (terraza)

Menú comida a partir de 23 €

De mayo a septiembre

☞ Entrante (a elección)

- Torta a las hierbas sobre lecho de ensalada
- Torta de queso de cabra fresco y rillons de la Turena (supl. 1,00 €/pers.)
- Flan de viaras al eneldo y salteado de puerros (supl. 3,00 €/pers.)

☞ Segundo plato (a elección)

- Pularda confitada al buen vino de Amboise y puré de zanahoria al clavo
- Solomillo de cerdo a la mantequilla de salvia y pastel de calabaza al comino (supl. 3,50 €/pers.)
- Limosnera de salmón a la albahaca y salteado de puerro

☞ Queso

- Sainte Maure de Touraine (queso de cabra) y ensalada (supl. 2,00 €/pers.)

☞ Postrimerías (a elección)

- Pera a la naranja amarga y vainilla de las islas
- Compotaza de piña al pimiento de Jamaica y su galleta de mantequilla

☞ Bebidas (en supl. por persona)

- Aperitivos: vino hipocrático (con canela y clavo), vino de salvia y menta, vino de fresa a la pimienta: 2,00 €
Vino de la Turena: 1,50 €
Agua mineral sin y con gas: 3,00 € la botella de 1L
Café: 1,50 €



Sieur Sausin, experto en cocina histórica.

Después de haber sido mayordomo y maitre d'hôtel al servicio de particulares, Stéphane Sausin se dedica a la restauración teatral. Ha servido a los grandes de este mundo: François Mitterrand, George Bush o Juan Pablo II.

En menú o a la carta, Sieur Sausin le hace descubrir la cocina Renacimiento. Abriendo sus banquetes con el vino hipocrático seguido de una cocina rica al paladar y franca de panza.