

# La nostra offerta ristorazione gruppi

I vostri pasti in una cornice da sogno

## I nformazioni

Persone da contattare:  
**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



## T able du Moulin

**Prenotazioni al +33 (0)2 47 57 55 78**

- Ristorazione rapida lungo il fiume, vicino al mulino ad acqua e agli ingranaggi di Leonardiani
- Aperto da Aprile ad Ottobre
- Luogo parzialmente coperto con una capienza di 40 persone (tavoli rotondi)

### Menu gruppi **18,00 €/persona**

- Buffet di verdure e specialità locali (rillettes, rillons, terrine, prosciutti)
- Formaggio (caprino e brie di Meaux)
- Caffè Gourmand (caffè servito con un assortimento di pasticcini)
- 1/4 di vino della Touraine

## T errasse Renaissance

**Prenotazioni al +33 (0)2 47 57 55 78**

- Creperie, salone da the ai piedi del Castello del Clos Lucé, in mezzo alle rose
- Aperto tutto l'anno
- Posti disponibili all'esterno: 50 posti (tavole rotonde con ombrelloni)
- Posti disponibili all'interno: 50 posti (tavoli disposti ad U)

### Menu gruppi **18,50 €/persona**

- Insalata mista di verdure di stagione o specialità di Touraine (salumeria)
- Crepe Leonardo (uovo, pomodoro, funghi, formaggio)
- Caffè Gourmand (caffè servito con un assortimento di pasticcini)
- 1/4 di vino della Touraine

## C estino pic-nic

**Speciale per gruppi di bambini**

- Al centro del parco, vicino ad un'area giochi, sono a vostra disposizione tavoli e panche

### Menu Pic-nic **6,00 €/persona**

- Panino, sacchetto di patatine, pomodori, un uovo, dolce, una bibita

# La nostra offerta ristorazione



## Auberge "Le Prieuré"

**Scoprite i fasti del Rinascimento**  
Gastronomia rinascimentale al ristorante « Le Prieuré » con le sue belle sale rinascimentali e la terrazza ombreggiata.

Cena Rinascimentale servita in costume d'epoca. Possibilità d'accompagnare la cena con animazioni varie (musica rinascimentale suonata dal vivo, giochi di magia e giocolieri, mangiatori di fuoco)

- ▶ Posti disponibili all'esterno: 70 posti (in due sale)
- ▶ Posti disponibili all'interno: 60 posti (in terrazza)

## Menu per il pranzo a partire da 23 €

Da maggio a settembre

### Antipasto (a scelta)

- Torta rustica alle verdure e insalata
- Torta rustica al caprino e rillons di Touraine (supplemento di 1 € a persona)
- Flan di capesante all'aneto e tredura di porri (supplemento di 3 € a persona)

### Piatto principale (a scelta)

- Pollo al vino d'Amboise e purè di carote ai chiodi di garofano
- Filetto mignon di maiale al burro e salvia e tortino di zucchine al cumino (supplemento di 3,50 € a persona)
- Fagottino di salmone al basilico e tredura di porri

### Formaggio

- Sainte Maure di Touraine e insalata (supplemento di 2 € a persona)

### Dessert (a scelta)

- Pera al melangolo e vaniglia
- Compote d'ananas al peperoncino della Giamaica e biscottino al burro

### Bevande (non incluse ne prezzo del menu)

- Aperitivi: vino d'Hippocras (vino rosso con zucchero, cannella e vaniglia), vino bianco alla salvia e menta, vino con fragole al pepe: 2 €
  - Vino locale della Touraine: 1,50 €
- Acqua minerale liscia o gasata : 3 € la bottiglia da 1 L
  - Caffè: 1,50 €



### Sieur Sausin, esperto in cucina storica.

Dopo essere stato maggiordomo e "maitre d'hôtel" al servizio di privati, Stéphane Sausin si è dedicato alla ristorazione teatrale. Ha servito alcuni grandi nomi: François Mitterrand, George Bush o ancora Giovanni Paolo II.

Attraverso i suoi menu o i piatti proposti « à la carte », Sieur Sausin vi farà scoprire la cucina rinascimentale. I suoi pasti cominciano con il gustoso vino d'hippocras e continuano con una cucina ricca e generosa per gli occhi ed il palato.