

Unser Angebot für Gruppensessen

Ihr Mittagessen in einer reizvollen Umgebung

Auskünfte

Kontaktperson: 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



Table du Moulin

Reservierung unter +33 (0)2 47 57 55 78

- ▶ Fastfood am Flussufer, in der Nähe der Wassermühle, bei Leonardos Zahnradgetrieben
- ▶ Geöffnet von April bis Oktober
- ▶ Halbbedeckte Stätte mit 40 verfügbaren Plätzen (runde Tische)

Gruppenmenü 18€/Person

- Salat- und Wurstbuffet (Schmalzfleisch, Grieben, Pasteten, Schinken)
☞
- Käse (Ziegenkäse und Brie de Meaux)
☞
- Schlemmer-Kaffee (Kaffee und Gebäckmischung)
☞
- 1/4 Liter Touraine-Wein



Terrasse Renaissance

Reservierung unter +33 (0)2 47 57 55 78

- ▶ Crêperie, Teestube am Fuß des Schlosses Clos Lucé, inmitten des Rosengartens
- ▶ Das ganze Jahr über geöffnet
- ▶ Verfügbare Plätze draußen: 50 (runde Tische mit Sonnenschirm)
- ▶ Verfügbare Plätze drinnen: 50 (Tische in U-Form)

Gruppenmenü 18,50€/Person

- Gemischter Saisonsalat oder Wurststeller der Touraine
☞
- Leonardo-Crêpes (Ei, Tomaten, Champignons, Käse)
☞
- Schlemmer-Kaffee (Kaffee und Gebäckmischung)
☞
- 1/4 Liter Touraine-Wein

Picknickkorb

Speziell für Kindergruppen

- ▶ Es stehen mehrere Tische im Herzen des Parks zu Ihrer Verfügung, in der Nähe eines Spielplatzes

Picknick Menü 6€/Person

- Sandwich, Chips, Tomaten, Ei, Nachspeise, Getränke

Unser Essensangebot



Gasthaus „Le Prieuré“

Lassen Sie den Prunk der Renaissancezeit wieder aufleben Renaissance-Gastronomie im Priorat XV. Jahrhundert mit seinen schönen Renaissance-Sälen und seiner schattigen Terrasse.

Renaissance-Diners, serviert in Kostümen dieser Zeit. Es besteht die Möglichkeit, das Mittagessen mit diversen Veranstaltungen zu beleben (Renaissance-Musiker, Zauberer, Jongleure, Feuerschlucker)

- ▶ Verfügbare Plätze drinnen: 70 (in 2 Sälen)
- ▶ Verfügbare Plätze draußen: 60 (Terrasse)

Mittagsmenü ab 23 €

von Mai bis September

☞ Vorspeise (zur Wahl)

- Kräuter-Tourte mit Salat
- Tourte mit frischem Ziegenkäse und Grieben der Touraine (1€ Aufpreis / Person)
- St-Jakobs-Flan mit Dill und Lauch-Tredura (3€ Aufpreis / Person)

☞ Hauptspeise (zur Wahl)

- Mit gutem Wein aus Amboise eingemachte Poularde und Karottenpüree mit Gewürznelke
- Schweinelendchen mit Salbeibutter und Kürbiskuchen mit Feldkümmel (3,50€ Aufpreis / Person)
- Lachs in Teig und Lauch-Tredura

☞ Käse

- Sainte Maure de Touraine (Ziegenkäse) und Salat (2€ Aufpreis / Person)

☞ Nachspeise (zur Wahl)

- Birnen mit Bitterorangen und Vanille aus den Inseln
- Ananaskompott mit Jamaika-Pfeffer und Butterbiskuit

☞ Getränke (Aufpreis pro Person)

- Aperitif: Hypocras-Wein, Salbei- und Pfefferminzwein, Erdbeerwein mit Pfeffer: 2€
 - Touraine-Wein: 1,50€
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure: 3€ je 1L-Flasche
 - Kaffee: 1,50€



Herr Sausin, Experte historischer Küche

Nachdem er der Haushofmeister und danach der Chef-Kellner von Privatpersonen war, wendete er sich dem theatralischen Essen zu. Er bediente die Mächtigen dieser Welt: François Mitterrand, George Bush oder auch Johannes Paul II.

Ob im Menü oder in Einzelgerichten, führt Sie Herr Sausin auf Entdeckungsreise in die Küche der Renaissance. Er eröffnet seine Abendessen mit dem „Hypocras“-Wein (Aperitifgetränk der Renaissancezeit) und bietet danach eine gehaltvolle Nahrung.