

# Наше предложение по питанию для групп

## Справки

Contacts : Florent Dubreuil  
Gaël Ibramsah

florent.d@vinci-closluce.com  
gael.i@vinci-closluce.com  
00 33 (0)2 47 57 55 78  
00 33 (0)6 18 02 47 37



## Обед в очаровательном месте



## Кафе «Табль де Мулен» (Table de Moulin)

Предварительный заказ: 02 47 57 55 48

- Заведение быстрого питания на берегу реки, рядом с водяной мельницей с зубчатым механизмом Леонардо да Винчи
- Открыто с апреля по октябрь
- Полузакрытое помещение на 40 мест (круглые столики)

### Меню для групп

18€/чел.

- Шведский стол овощи и мясные деликатесы (паштеты, террины, ветчина)  
☞
- Сыр (козий и бри-де-Мо)  
☞
- Кофе «Гурман» (кофе с набором мини-десертов)  
☞
- 250 мл туреньского вина



## Ренессансная терраса (Terrasse Renaissance)

Предварительный заказ: 02 47 57 55 48

- Крепери, чайный салон у замка Кло-Люсе в окружении кустов роз
- Открыто круглый год
- Вместимость снаружи: 50 мест (круглые столы с солнцезащитным тентом)
- Вместимость внутри: 50 мест (столы буквой «U»)

### Меню для групп

18,50€/чел.

- Сезонный салат из свежих овощей или мясное ассорти (из провинции Турень)  
☞
- Крепы Леонардо (яйцо, томаты, грибы, сыр)  
☞
- Кофе «Гурман» (кофе с набором мини-десертов)  
☞
- 250 мл туреньского вин

## Набор для пикника

Специально для детских групп

- В вашем распоряжении несколько столов в центре парка на открытом воздухе, рядом с площадкой для игр

### Меню «Пикник»

6€/чел.

- Сэндвич, чипсы, томаты, яйцо, десерт, напиток

# Где поесть



## Ресторан «Ле Приёре» (Auberge « Le Prieuré »)

**Погрузитесь в праздничную атмосферу Возрождения**

**Ренессансная гастрономия в доме настоятеля XV века с прекрасными залами эпохи Возрождения и тенистой террасой**

Ренессансный ужин, подаваемый официантами в костюмах эпохи Возрождения. Возможность насладиться во время обеда разными представлениями (ренессансная музыка, чародеи, жонглеры, пожарители огня)

► Вместимость внутри: 70 мест

► Вместимость снаружи: 60 мест (терраса)

## Меню на обед от 23 €

с мая по сентябрь

### ☞ Закуски (на выбор)

- Пирог с приправами на ложе из салата
- Пирог со свежим козьим сыром и туреньским паштетом (надбавка 1 €/чел.)
- Яичный флан с морскими гребешками с укропом и запеканка с пореем (надбавка 3 €/чел.)

### ☞ Второе блюдо (на выбор)

- Пулярка в добром амбуазском вине и пюре из моркови с гвоздикой
- Тонкое свиное филе с шалфейным маслом и тыквенный пирог с тмином (надбавка 3,50 €/чел.)
- Мешочек из лосося с базиликом и запеканка с пореем

### ☞ Сыр

- Сен-Мор де Турень и салат (надбавка 2 €/чел.)

### ☞ Десерт (на выбор)

- Груша с горьким апельсином и островная ваниль
- Ананасовое пюре с острым ямайским перцем и бисквитное печенье

### ☞ Напитки (надбавка в расчете на 1 человека)

- Аперитивы: гиппократово вино, шалфейно-мятное вино, вино из клубники с перцем: 2 €
- Туреньское вино: 1,50 €
- Минеральная вода без газа или с газом: 3 €
- Кофе: 1,50 €



### Сье Созен, специалист в области кулинарных традиций

Стефан Созен вначале был мажордомом и мэтр-дотелем в частных домах, а затем посвятил себя организации театрализованных торжественных приемов. Он обслуживал сильных мира сего, среди которых – Франсуа Миттеран, Джорж Буш и Иоанн Павел II.

Вы можете выбрать комплексное или индивидуальное меню, а Сье Созен познакомит Вас с ренессансной кухней. Свои ужины он начинает с гиппократова вина, за которым следуют богатые на вкус и удобоваримые кушанья.