



**Caviar de Neuvic dévoile ses nouvelles offres de
restauration au Domaine**

Caviar de Neuvic annonce avec enthousiasme le lancement de ses nouvelles offres de restauration au sein de son Domaine de Neuvic. Niché au cœur d'un écrin de nature préservée, cet établissement emblématique ouvre ses portes à une expérience culinaire hors du commun, mêlant subtilement savoir-faire régional et délices caviaristiques. Du repas d'exception au pique-nique bucolique, en passant par des services traiteur personnalisés, Caviar de Neuvic s'impose comme la destination incontournable pour les épicuriens en quête de sensations gustatives mémorables en Périgord.

**Dégustez une gastronomie de cœur et de région
accompagnée de son caviar producteur**

L'une des offres phares est le "Repas du Producteur", proposé à un tarif attractif de 25€. Les convives auront l'occasion de savourer une sélection de recettes soigneusement conçues par la cheffe, mettant en valeur l'excellence de leurs produits d'exception. Dans un cadre authentique, les invités seront conviés à une expérience culinaire gastronomique, alliant savoir-faire et émotion.

Profitez d'un déjeuner champêtre au cœur du domaine

Une autre option séduisante est le "Pique-Nique" au tarif de 16€, permettant aux convives de se délecter d'un déjeuner champêtre au cœur même du domaine. Dans un environnement propice à la détente, les participants pourront savourer un panier gourmand préparé avec soin. Ce moment convivial en pleine nature offrira l'opportunité de déguster des produits issus de l'épicerie Caviar de Neuvic, tout en se ressourçant en harmonie avec la biodiversité environnante.

**Caviar de Neuvic sublime vos événements grâce à une
gastronomie sur mesure au Domaine**

Caviar de Neuvic propose également de vous recevoir dans ses installations, avec un service de traiteur sur mesure, en collaboration avec des partenaires de confiance. Que ce soit pour des cérémonies, des événements thématiques ou des réceptions, cette offre permettra de créer des moments mémorables en combinant les produits et son cadre d'exception, les prestations haut de gamme et les spécialités culinaires du Périgord.



**A Neuvic ou bien chez vous,
plongez dans les délices du caviar et de l'esturgeon
grâce aux formules de dégustation sur mesure**

En complément de ces nouvelles offres de restauration, Caviar de Neuvic propose différentes formules de dégustation pour satisfaire tous les amateurs de caviar. Guidé par des professionnels, Caviar de Neuvic vous propose une « dégustation à la boîte ». Présentée dans un cadre spectaculaire sur un lit de glace pilée, cette expérience vous offrira une dégustation optimale du caviar. Les "Tapas autour du caviar et de l'esturgeon" mettent à l'honneur les produits du Caviar de Neuvic dans sa forme la plus originale ! En amuse-bouche d'apéritif dînatoire, ou de repas complet, ces tapas sont une manière unique de découvrir les nouveautés de l'épicerie Caviar de Neuvic. Enfin, le "Repas Caviar" est un véritable festin gastronomique, mettant en avant les associations surprenantes et le savoir-faire unique du Caviar de Neuvic.

Caviar de Neuvic invite chaleureusement les journalistes à découvrir ces nouvelles offres de restauration lors d'une journée presse exclusive qui se tiendra le 29 Juin au Domaine à Neuvic. Contactez-nous !