

# Gîte Clos Robin

## PRESTATIONS POSSIBLES POUR VOTRE WEEK-END.

- Location sono deux fois 400 watts (jeux de lumière) : 200 €  
Micro, casque, liaison ordinateur.
  
- Karaoke : (prévoir caution 500€)  
6000 chansons (avec ou sans voix de soutien).  
1 projecteur. 220€
  
- Dj et sono 500€

## SERVICE TRAITEUR

1 Mouton à la broche pour 40 personnes prêt à cuire enduit de moutarde sur le tourne broche.

Sauce : huile, thym, harissa, laurier, sel, poivre, fines herbes, miel.

Pommes de terre en papillote avec crème fouettée à la ciboulette

Tomate à la provençale

Prix 320 euros (réservé 15 jours avant le séjour)

Cuisson et découpe par nos soins le samedi 150 euros  
(Mouton pour 40 personnes 470 euros tout compris)

(Mouton pour 50 personnes 550 euros tout compris)

1 cochon grillé pour 40 personnes prêt à cuire enduit de moutarde  
sur le tourne broche (Sauce au miel).

Pommes de terre en papillote avec crème fouettée à la ciboulette

Tomate provençale

Prix 260 euros



Cuisson et découpe par nos soins le samedi : 150 euros

Cuisson sur le tourne broche dans la cheminée ou en extérieur

Cochon grillé pour 40 personnes 410€ (tout compris)

Cochon grillé pour 50 personnes 480€ (tout compris)

Cochon grillé pour 60 personnes 570€ (tout compris)

Cochon grillé pour 70 personnes 660€ (tout compris)

Cochon grillé pour 100 personnes 930€ (tout compris)

-Potée (livré sur place) 8 €/pers

Saucisse fumée

Lard fumé

Noix de porc

Choux frisée

Pomme de terre, carottes

-Pavé de bœuf au barbecue et assortiments 12€/pers

-Cuisse de bœuf à la broche et assortiments 15€/pers

Sauce poivre vert

-Menu

Salade composée

(taboulé, piémontaise, carottes râpées, tomates)

Saucisses fermières et grillades avec assortiments au barbecue

Salade

Dessert : tartelettes aux pommes

Café 14 €/pers

-Brunch 10€/pers

Comprenant :

Pain, beurre, confiture, croissant, café, thé, lait

Jambon, rilette, quiche lorraine.

Crumble, crème anglaise

## Repas

-Apéritif : canapé et petits fours, 8 unités/pers

5€00/pers

Etoiles salées à la crème de thon



Mini quiche

Toast grillé moutarde à l'ancienne, crème fraîche , fromage et allumette de jambon

Gougères

Roulé de saumon fumé, st Moret ,wrap , tomate ,salade, aneth

Verrines bettraves , boursin et fromage blanc

Entrée Réunionnaise

-Samoussa (thon ciboulette, citron entouré de feuilles de brique)

Sauce soja, sauce piment.

-Bouchons (chair de porc ciboulette entouré de feuille de riz)

-Achard (choux carottes haricots vert, poivrons, gingembre cuit dans l'huile).

6€00/pers



Canard laqué aux pêches

12€00/pers

(magret de canard et riz cantonnais)





Trou normand (glace à la pomme + eau de vie) 1€50/pers

Plateau aux 3 fromages (camembert, st Paulin, st nectaire)  
2€00/pers

Sorbet de glace au coulis de fruits rouges et à la chantilly  
2€00/pers

Salade de fruits exotiques

(fruit de palme, pêche , noix de coco, cerise, lait de coco, lait concentré



2€50/pers

Gâteau d'anniversaire



### Entremets de grande taille

Plaque opéra : Biscuit amande, crème beurre café ,chocolat

2€50/pers

Plaque royale : Biscuit amande feuille tine praliné, mousse chocolat

2€50/pers

Plaque fraisier : Génoise blanche, crème mousseline, fraises

2€50/pers

### TARTELETTE ET DIVERS

Tartelettes aux pommes

1€70/pers

Tartelettes aux fruits

1€70/pers

Choux (vanille, Grand Marnier ) éclairs(café, chocolat)

1€50/pers

Repas froid (livré service non compris) 11€00/pers

Salade composé (carottes râpées, piémontaise, céleri rémoulade, tomates)

Roti de porc, rôti de veau, rôti de bœuf

Tarte aux pommes ou glace avec son coulis de fruits rouges

Autres repas nous consulter

### SERVICE ANIMATION

Baby foot humain 150€/WE

Pour toutes autres prestations, nous consulter.

Cordialement

Philippe Bougeant tel : 06 /70/71/81 /10

Isabelle Bougeant (n° Siret 52041762700012)