

Gîte Clos Robin

PRESTATIONS PROPOSÉES POUR VOTRE SÉJOUR

ANIMATIONS

- Location sono deux fois 400 watts (jeux de lumière) : 200 €
Micro, casque, liaison ordinateur
- Karaoké : (prévoir caution 500€) 220€
600 chansons
1 projecteur
- DJ et sono 500€
- Baby foot humain

SERVICE TRAITEUR

MENU froid à 12€/pers (en self-service) 12€/pers
Salade composé (piémontaise, céleri rémoulade, tomates)
Rôti de porc, rôti de veau, rôti de bœuf
Tarte aux pommes ou glace avec son coulis de fruits rouges

BRUNCH 10€/pers
Pain, beurre, confiture, croissant, café, thé, lait, jus d'orange
Jambon, rillettes, quiche lorraine.
Crumble et crème anglaise

ENTRÉES

- Entrée Réunionnaise 6€00/pers
 - Samoussa (thon, ciboulette et citron entouré de feuilles de brique)
Sauce soja, sauce piment
 - Bouchons (chair de porc ciboulette entouré de feuille de riz)
 - Achards (choux carottes haricots vert, poivrons, gingembre cuit dans l'huile).

- Salade composée (taboulé, piémontaise, carottes râpées, tomates) 5€/pers

- Apéritifs 8 unités/pers 5€/pers
 - Canapé et petits fours
 - Étoiles salées à la crème de thon
 - Toast grillé jambon et moutarde à l'ancienne
 - Gougères, mini quiche
 - Roulé de saumon fumé, St Moret, tomates, salades et aneth
 - Verrines de betteraves, boursin et fromage blanc



PLATS

- 1 agneau à la broche pour 40 personnes prêt à cuire enduit de moutarde sur le tourne broche et sauce oignons
Pommes de terre en papillote avec crème fouettée à la ciboulette
Tomate à la provençale 380€

Cuisson et découpe par nos soins en supplément 150€

Ex : Un agneau, cuisson et découpe comprise, pour 40 personnes 530€
pour 50 personnes 590€

- 1 cochon grillé pour 40 personnes prêt à cuire enduit de moutarde sur le tourne broche, dans la cheminée ou en extérieur
Pommes de terre en papillote avec crème fouettée à la ciboulette
Tomate provençale 290€

Cuisson et découpe par nos soins en supplément 150€

Ex : Un cochon grillé, cuisson et découpe comprise, pour 40 personnes 440€
 pour 50 personnes 530€
 pour 60 personnes 600€
 pour 70 personnes 690€
 pour 100 personnes 960€



- Pavé de bœuf au barbecue et assortiments 12€/pers
- Cuisse de bœuf à la broche et assortiments 12€/pers
Sauce poivre vert
- Saucisses fermières et grillades avec assortiments au barbecue 7€/pers
- Potée sarthoise (livré sur place) 9€/pers
Saucisse fumée, lard fumé, noix de porc, choux frisée, pomme de terre et carottes

FROMAGES ET DESSERTS

- Trou normand (glace à la pomme + eau de vie)
2€00/pers
- Plateau aux 3 fromages (camembert, St Paulin, St Nectaire) 2€00/pers
- Salade 1€/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) 2€50/pers
- Tartelettes aux pommes 2€00/pers
- Tartelettes aux fruits 2€00/pers
- Choux à la crème (vanille, Grand Marnier) 1€50/pers
- Éclairs (café, chocolat) 2€00/pers
- Entremets de grande taille 2€80/pers
 - Plaque opéra : Biscuit amande, crème beurre café, chocolat
 - Plaque royale : Biscuit amande feuilletine praliné, mousse chocolat
 - Plaque fraisier : Génoise blanche, crème mousseline, fraises
- Café 1 €/pers

Pour toutes autres prestations ou repas, nous consulter.
Cordialement

Philippe Bougeant Tel : 06/70/71/81/10
Isabelle Bougeant
N° Siret 52041762700012