

Gîte Clos Robin

PRESTATIONS PROPOSÉES POUR VOTRE SÉJOUR

ANIMATIONS

- Location sono (2x800 watts) 200€
→ Enceintes, jeux de lumière, micro, casque, liaison ordinateur
Attention, sono et orchestre interdits en extérieur ou dans la prairie.
- Karaoké (*caution 500 €*) 220€
→ 600 chansons & projecteur inclus
- Forfait ambiance musicale (avec sono incluse) 500€
→ Notre personne dédiée à la musique diffuse des playlists adaptées aux différents temps forts de votre soirée (cocktail, repas, danse) et peut lancer certains morceaux à la demande. La location de la sono est incluse dans ce forfait. *Ce n'est pas un DJ professionnel, ni un animateur micro.*
- Serveurs 20€/h
- Baby-sitter 18€/h
- Location terrain de Baby foot humain 100€
- Location CECIFOOT (ballon sonore & masques occultants pour 20pers) 100€
- Location 12 vélos 120€
- Location barnum 50 m² 220€
→ Montage/démontage du barnum par nos soins : +100 €



SERVICE TRAITEUR

MENU (en self-service)

14€/pers

- Hors d'œuvre
- Rôti de porc, rôti de veau, rôti de bœuf, accompagné d'haricots verts
- Tarte aux pommes ou glace avec son coulis de fruits rouges

ENTRÉES

Apéritifs

8 unités/pers

7€/pers

- Toast chaud jambon & moutarde à l'ancienne
- Toast chaud camembert, miel & noix
- Minis quiches variées
(Courgette & chèvre • Saumon • Chorizo • Lardons)
- Roulé de saumon fumé au St Môret, tomates, salade & aneth
- Endives croquantes au thon, ciboulette & fromage frais
- Verrines de betterave au Boursin & fromage blanc

Salades composées

6€/pers

- Taboulé libanais
- Piémontaise, macédoine
- Salade de riz, avocat, crevettes et ananas
- Tomates & mozzarella
- Concombre à la crème



PLATS

Agneau à la broche – 40 personnes

➔ 430 €

Agneau entier prêt à cuire, enduit de moutarde et cuit à la broche, servi avec :

- Sauce aux oignons
- Pommes de terre en papillote, crème fouettée à la ciboulette
- Tomates à la provençale

Option cuisson & découpe par nos soins en supplément : +160 €

➔ Exemple formules tout compris :

Pour 40 personnes : 590 €

Pour 50 personnes : 650 €



Cochon entier cuit dans la cheminée

Cochon grillé – 40 personnes

➔ 340 €

Cochon entier prêt à cuire, enduit de moutarde et cuit à la cheminée, servi avec :

- Pommes de terre en papillote, crème fouettée à la ciboulette
- Tomates à la provençale

Option cuisson & découpe par nos soins en supplément : +160 €

➔ Exemple formules tout compris :

Pour 40 personnes : 500 €

50 personnes : 590 €

60 personnes : 650 €

70 personnes : 740 €

100 personnes : 990 €

Cuisse de cochon à la broche

- Pommes de terre en papillote, crème fouettée à la ciboulette
- Tomates à la provençale

9€/pers

Cuisse de bœuf à la broche, sauce poivre vert et accompagnements*

14€/pers

Pavé de bœuf au barbecue et ses assortiments*

14€/pers

Saucisses fermières et grillades, accompagnements* au barbecue

8€/pers

Potée Sarthoise *(livrée sur place)*

11€/pers

Une spécialité locale conviviale :

Lapin, poulet, lardons, chou frisé, pommes de terre & carottes

**Nos accompagnements de légumes peuvent varier selon la saison.*



Cuisse de cochon à la broche



Rôti cuit sur place

FROMAGES ET DESSERTS

- Trou normand (glace à la pomme + eau de vie) 2€/pers
- Salade 1€/pers
- Plateau aux 5 fromages (Camembert, St Paulin, St Nectaire, Boursin & Chèvre) 3€/pers
- Sorbet de glace, coulis de fruits rouges & chantilly 3€/pers
- Salade de fruits exotiques (ananas, pêche, noix de coco, cerise, lait de coco) 3€50/pers
- Tartelettes aux pommes 2€/pers
- Tartelettes aux fruits 3€/pers
- Choux à la crème (vanille + Grand Marnier) 2€/pers
- Éclairs (café, chocolat) 2€/pers
- Entremets de grande taille 3€30/pers
 - Plaque opéra : Biscuit amande, crème beurre au café, chocolat
 - Plaque royale : Biscuit amande, feuilletine praliné, mousse chocolat
 - Plaque fraisier : Génoise blanche, crème mousseline, fraises
- Café 1€/pers

BRUNCH

10€/pers

- Pain, beurre, confiture, croissant, café, thé, lait, jus d'orange
- Jambon, rillettes, quiches lorraines, tartes au thon
- Crumbles & crème anglaise

Pour toutes autres prestations ou repas, nous consulter. Cordialement

Philippe Bougeant Tel : 06.70.71.81.10

Isabelle Bougeant

N° Siret 52041762700012