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 Baby-sitter	20€/h 18€/h
	Location terrain de Baby foot humain Location CECIFOOT (ballon sonore & masques occultants pour 20pers) Location 12 vélos	100€ 100€ 120€
•	Location barnum 50 m² → Montage/démontage du barnum par nos soins : +100 €	220€





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)

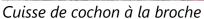
11€/pers

Une spécialité locale conviviale :

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

^{*}Nos accompagnements de légumes peuvent varier selon la saison.







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 Plaque opéra : Biscuit amande, crème beurre au café, chocolat Plaque royale : Biscuit amande, feuilletine praliné, mousse chocolat Plaque fraisier : Génoise blanche, crème mousseline, fraises 	3€30/pers
•	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