

Gîte Clos Robin

OPTIONS PROPOSÉES POUR VOTRE SÉJOUR

Services & Équipements

Location sono (2x800 watts)	200€
→ Enceintes, jeux de lumière, micro, casque, liaison ordinateur <i>Attention, sono et orchestre interdits en extérieur ou dans la prairie.</i>	
Karaoké (caution 500 €)	220€
→ Plus de 300 chansons & vidéoprojecteur inclus	
Forfait ambiance musicale (avec sono incluse)	500€
→ Une 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.	
Forfait ménage	200€/WE
Location de draps	7€/pers
→ Facturée en direct par une entreprise partenaire externe.	
Serveurs	20€/h
Baby-sitter	18€/h
Location terrain de Baby foot humain + Location de matériel CECIFOOT	
→ Ballon sonore & masques occultants pour 20pers	
Location de 12 vélos	120€
Location barnum 50 m²	100€
→ Montage/démontage du barnum par nos soins : +100 €	



SERVICE TRAITEUR

MENU (self-service)

17€/pers

- Salades composées
- Rôti de porc, rôti de veau, rôti de bœuf, accompagné d'haricots verts
- Tarte aux pommes
- Café

ENTRÉES

Toutes nos entrées sont préparées sur place à partir de produits frais.

Bouchées apéritives 8 unités/pers

9€/pers

- Toast chaud jambon & moutarde à l'ancienne
- Toast chaud camembert, miel & noix
- Minis quiches variées
(Courgette & chèvre • Saumon & aneth • 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, crème & feta
- Mayonnaise maison



PLATS PRINCIPAUX

Agneau entier à la broche

À partir de 40 personnes – 430 €

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

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

Option cuisson & découpe par nos soins : +160 €

➔ **Exemple de formules tout compris** (cuisson & découpe) :

Pour 40 personnes : **590 €**

Pour 50 personnes : **650 €**

Cochon entier à la broche

À partir de 40 personnes – 340 €

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

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

Option cuisson & découpe par nos soins : +160 €

➔ **Exemple de formules tout compris** (cuisson & découpe) :

Pour 40 personnes : **500 €**

Pour 50 personnes : **590 €**

Pour 60 personnes : **650 €**

Pour 70 personnes : **740 €**

Pour 100 personnes : **990 €**



Cuisse de cochon à la broche

13€/pers

Servie avec :

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

Cuisse de bœuf à la broche, sauce au poivre et légumes

14€/pers

Pavé de bœuf au barbecue, assortiments de légumes grillés

14€/pers

Saucisses fermières et grillades, assortiments de légumes grillés

12€/pers

Potée Sarthoise – *Spécialité mijotée locale & conviviale*

13€/pers

- 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	2€/pers
<i>Sorbet à la pomme & eau de vie – Servi en milieu de repas pour une pause digestive</i>	
Salade fraîche	1€/pers
Plateau aux 5 fromages	3€/pers
<i>Camembert mayennais, St Paulin, St Nectaire, Boursin & Chèvre</i>	
Sorbets glacés	3€/pers
<i>Avec coulis de fruits rouges & chantilly</i>	
Salade de fruits exotiques	4€/pers
<i>Ananas, pêche, poire, cerise & lait de coco</i>	
Tartelettes aux pommes	3€/pers
Tartelettes aux fruits	3€/pers
Choux à la crème	3€/pers
<i>Vanille & Grand Marnier</i>	
Éclairs	3€/pers
<i>Café & chocolat</i>	
Entremets grande taille au choix :	3€50/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

- | | |
|---|----------|
| | 14€/pers |
| <ul style="list-style-type: none">• Pain, beurre, confiture, croissant, café, thé, lait, jus d'orange• Jambon, rillettes, quiches lorraines, tartes au thon, omelette à la ciboulette• Crumbles aux fruits & crème anglaise | |

Pour toutes autres prestations ou repas, nous consulter. Cordialement

Philippe Bougeant Tel : 06.70.71.81.10
Isabelle Bougeant
N° Siret 52041762700012