

# 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 + Location de matériel CECIFOOT (ballon sonore & masques occultants pour 20pers) 100€
- Location 12 vélos 120€
- Location barnum 50 m<sup>2</sup> 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

<b>Trou normand</b>	2€/pers
<i>Sorbet à la pomme &amp; eau de vie – Servi en milieu de repas pour une pause digestive</i>	
<b>Salade fraîche</b>	1€/pers
<b>Plateau aux 5 fromages</b>	4€/pers
<i>Camembert mayennais, St Paulin, St Nectaire, Boursin &amp; Chèvre</i>	
<b>Sorbets glacés</b>	3€/pers
<i>Avec coulis de fruits rouges &amp; chantilly</i>	
<b>Salade de fruits exotiques</b>	4€/pers
<i>Ananas, pêche, poire, cerise &amp; lait de coco</i>	
<b>Tartelettes aux pommes</b>	3€/pers
<b>Tartelettes aux fruits</b>	3€/pers
<b>Choux à la crème</b>	3€/pers
<i>Vanille &amp; Grand Marnier</i>	
<b>Éclairs</b>	3€/pers
<i>Café &amp; chocolat</i>	
<b>Entremets grande taille au choix :</b>	3€50/pers
<ul style="list-style-type: none"><li>• Plaque opéra : Biscuit amande, crème beurre au café, chocolat</li><li>• Plaque royale : Biscuit amande, feuilletine praliné, mousse chocolat</li><li>• Plaque fraisier : Génoise blanche, crème mousseline, fraises</li></ul>	
<b>Café</b>	1€/pers

## BRUNCH

14€/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