

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 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.

- 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	4€/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
- 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