Gîte Clos Robin

OPTIONS PROPOSÉES POUR VOTRE SÉJOUR

Services & Équipements

Location sono 200€

→ Enceintes (2x800 watts), jeux de lumière, micros, liaison ordinateur

*Attention, sono et orchestre **interdits en extérieur**.*

Location vidéoprojecteur 50€

Karaoké *(caution supplémentaire 200€)* 220€

→ Plus de 300 chansons & vidéoprojecteur inclus

Forfait ménage 200€/WE

Location de draps (drap-housse, taie, housse de couette) 7€/pers

→ Facturée en direct par une entreprise partenaire externe.

Location serviette de toilette (50x90cm) 2€/pers

Location vélos (maximum 10 vélos) 15€/vélos

Location de matériel CECIFOOT

→ Ballon sonore & masques occultants pour 20pers 25€

Location barnum 50 m² 100€

→ Montage/démontage du barnum par nos soins : +100 €

Serveurs 20€/h





SERVICE TRAITEUR

MENU *(en self-service)*

17€/pers

- Salades composées
- Rôti de porc, rôti de veau, rôti de bœuf, accompagné d'haricots verts
- Plateau de fromages & salade
- 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 fromage frais, tomates, salade & aneth
- Endives croquantes au thon, ciboulette & fromage frais
- Verrines de betterave au Boursin & fromage blanc

Salades composées 10€/pers

- Taboulé libanais
- Piémontaise maison
- 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, enduit de moutarde, **prêt à cuire** sur la broche

Option cuisson à la broche & découpe par nos soins : +160 €

Servi avec :

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

➡ **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, enduit de moutarde, **prêt à cuire** sur la broche

Option cuisson à la broche & découpe par nos soins : +160 €

Servi avec :

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

➡ **Formules tout compris** (cuisson & découpe) :

Pour 40 personnes : **500 €** Pour 50 personnes : **590 €**

Pour 70 personnes : **740 €** Pour 100 personnes : **990 €**



Cuisse de cochon à la broche 11€/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 17€/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
Sorbet à la pomme & eau de vie – Servi en milieu de repas pour une pause digestive

Salade fraîche 1€/pers

Plateau aux 5 fromages 3€/pers
Camembert mayennais, St Paulin, St Nectaire, Boursin & Chèvre

Sorbets glacés 3€/pers
Avec coulis de fruits rouges & chantilly

Salade de fruits exotiques 4€/pers
Ananas, pêche, poire, cerise & lait de coco

Tartelettes aux pommes 3€/pers

Tartelettes aux fruits 3€/pers

Choux à la crème 3€/pers
Vanille & Grand Marnier

Éclairs 3€/pers
Café & chocolat

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, omelette à la ciboulette
- Crumbles aux fruits & crème anglaise

Pour toutes autres prestations ou repas, nous consulter. Cordialement

Philippe et Isabelle Bougeant Tel : 06.70.71.81.10
N° Siret 52041762700012

GITE CLOS ROBIN
Gite de groupe mayennais