Village de gîtes de St Roman de Tousque

Saison 2025 // Saison 2026 = +5 % sur nos tarifs 2025 avec prix bloqués.

Quelques idées de repas …

Votre séjour est unique ... Chez nous, les menus se négocient !

Les formules en résumé …
Apéro type « Village » - 10 € // Apéro + à la bonne franquette – 22 € /pp
Menu éco = 22 € // Menu familial = 28 € // menu cochon = 34 €
Tarifs boissons comprises – eaux – vins – café
Eventuellement, vous pouvez toujours compléter notre offre par vos propres boissons ou bouteilles - Pas de droits de bouchons // En principe, ce seront des menus uniques servis pour l'ensemble des participants. // Services en plats, sur assiette ou sur buffet à convenir.

Nos tarifs sont garantis mais ils peuvent évoluer avec le temps…
Le tarif de votre groupe sera donc celui repris sur le projet initial !

Apéro type VILLAGE - 10 euros pp

Prestation de 1 h à 1 h30 maxi. Horaires à convenir.
Un moment convivial à partager pour découvrir le kir châtaigne
A volonté en forme de buffet - Bières et eaux – vins de pays en bouteilles.
Snacking – chips, cacahuètes, toasts, divers…

A la bonne franquette – 22 euros pp
L'apéro + un repas facile et complet pour changer des habitudes…

Dans la continuité d'un l'apéro village.
Jambon melon, potage ou similaire – Hot dog ou pain saucisse – Pâtisserie ou Magnum – Café

De nos menus …

Formule éco – 22 euros pp :	**Formule familiale – 28 euros pp :**
Entrée + plat ou Plat + dessert	Entrée + plat + dessert

ENTREES Au choix, mais unique, Pour l'ensemble des couverts	➢ *Soupe aux oignons doux des Cévennes* ➢ *Gaspacho et sa duxelle de légumes* ➢ *Assiettes ou atelier charcuteries* ➢ *Salade de gésiers, agrémentée d'oignons doux des Cévennes* ➢ *Quiche lorraine et sa salade verte* ➢ *Salade de chèvre chaud, épicée au miel de St roman de Tousque (spécialité)* ➢ *Œufs mimosa et crudités* ➢ *Le saumon, façon Bellevue.*

PLATS Au choix, mais unique, Pour l'ensemble des couverts.	➢ *Assortiments de viandes et poissons à la plancha, buffet d'accompagnement* ➢ *Paella terre et mer* ➢ *Suprême de volaille, aux cèpes, pommes grenailles et légumes croquants* ➢ *Volaille « Label Rouge », juste rôtie, légumes du jardin de Thierry* ➢ *Le trio de saucisses du pays, ratatouille et pommes « grenaille »* ➢ *Agneau confit au miel de St Roman de Tousque et thym, écrasé de pommes de terre et accompagnements* ➢ *Encornets à la Sétoise, riz (Spécialité)* ➢ *Spaghettis à la bolognaise* ➢ *Pavé de saumon, façon Bellevue* ➢ Tagliatelles fraîches blancs de poulet, crème parmesan et basilic ➢ Tagliatelles fraîches, crevettes sauce légèrement tomate et piquante, parmesan et coriandre ➢ Travers de porcs laqués et sautés, pdt pétées ail persil ➢ Brochettes de poulet mariné légumes et pommes grenailles rissolées ➢ Carbonade flamande au sanglier (en saison de chasse) ➢ Pâtes, sauce potimarron et ingrédients secrets ➢ Velouté butternut combava ➢ *Le buffet suivant le marché et l'humeur d'Aurélien, notre cuisinier* ➢ *Ou autre à convenir ...*
<u>Ou plat en forme de buffet</u> Plateaux de charcuterie, salades diverses, œufs mimosa, cakes salés, tomates mozza, etc, etc... – Pâtes, Viandes et / ou poissons en froids	

DESSERTS Au choix, mais unique, Pour l'ensemble des couverts.	➢ Le framboisier ➢ Sainte pomme, feuilleté recouvert de crème pâtissière aux pommes ➢ Tout simplement un Magnum Almond ➢ Mousse au chocolat maison ➢ Tartelette aux citrons maison ➢ Salade de fruits frais ➢ 1/2 Pélardon des Cévennes, accompagnements ➢ Tarte poire chocolat ➢ Panacotta ➢ Crème brûlée classique ou pistache ➢ Crumble ➢ Au choix d'Aurélien … souvent sous forme de buffet desserts

Nota bene
Le Pélardon est un fromage de chèvre en AOP, fabriqué dans notre région. La plus grosse coopérative se trouve d'ailleurs à Moissac Vallée Française, notre commune.
Le miel que vous trouverez dans notre village est récolté à St Roman de Tousque par Sébastien.
L'oignon doux des Cévennes, aussi en AOP, est un oignon particulièrement doux et, lui aussi, bien de chez nous.

Notre menu signature

Repas COCHON

Toujours boissons comprises et, le cas échéant, sans droit de bouchons pour vos propres bouteilles.

Minimum de 18 repas adultes facturés.
Personnes hébergées dans le « village », 34 euros // enfants < 14 ans, 24 euros
Personnes non hébergées, 36 euros // enfants 26 euros.

En principe, ce repas est toujours précédé d'un apéro simple et convivial, type apéro village ouvert une heure avant le début de la soirée, et ce, afin de permettre aux participants de se rassembler… (10 euros /pers.)

Entrées sur buffet

Open bar de charcuteries ou le jambon melon (en saison)
+ Le saumon en forme de Bellevue et ses œufs Mimosa
+ Soupe à l'oignon doux des Cévennes (AOP) ou gaspacho

Plat

Le(s) cochon(s) à la broche.

Nos porcelets proviennent d'Espagne et sont, en principe, proposés en produit frais.
Nous privilégions des cochons de 10 à 15 kg. Suivant le nombre de convives, nous en cuirons 1 ou 2 deux dans notre belle cheminée intérieure.
Le cochon sera accompagné par des pommes pétées et des pommes caramélisées, à défaut, par une piperade ou une ratatouille

Plateau de fromages du pays et d'ailleurs …

Pélardons, Parpaillote et compagnie

Gâteau(x) de Ste Croix Vallée Française

La « Sainte Pomme » (spécialité) ou le « framboisier » ou le « gâteau chocolat »

A propos de notre repas COCHON

Comme pour tous nos repas, les boissons sont comprises.
Vin, rouge et blanc, de pays en bouteille // café

Pour être réussi, le repas COCHON est soumis à quelques petites règles :

- Horaires à convenir à l'avance …
- Le cas échéant, l'apéro convivial sera toujours servi entre 18h00 et 20h30

- L'entrée sera donc servie entre 19h00 et 20h30.
- Le cochon sera quant à lui préparé pour 20h00 // 21h15
- Pour le repas cochon, la grande salle peut accueillir +/- 24 personnes.
- La petite salle peut aussi accueillir 20 convives. Nous pouvons dès lors souvent prévoir une salle pour les adultes et une salle pour les enfants.
- Pour des groupes de 44 à 60 personnes, nous pouvons (en accord avec l'organisateur) prévoir soit du beau temps soit un petit barnum soit une autre disposition de tables…
- Pour des raisons pratiques et de sécurité, dans tous les cas, seul l'avis du village de gîtes sera déterminant quant au placement des tables.
- L'utilisation de la rôtissoire ne sera jamais autorisée pour les séjours en gestion libre.

La salle, configuration 20 couverts
Capacité de la rôtissoire == un cochon de 8 - 10 kg à deux cochons de 15 kg – 20 à 60 personnes

- Pour le reste, nos **petits déjeuners** sont servis à la française.
  Plutôt sucrés, avec viennoiseries, café, cacao et thé.

- Le cas échéant, un **buffet pique-nique** sera dressé en même temps que le petit déjeuner. De quoi faire vos sandwiches, salades composées + yahourts + ½ eau plate + etc ...
  Tous les contenants et sacs sont aussi prévus.

- D'une manière générale, le principe est que nous vous contactions 3 à 4 semaines avant le séjour pour finaliser les repas, les services et les détails…

- La boulangerie de Ste Croix ouvre ses portes dès 07 h du matin. Fermé le lundi.
  Les livraisons sont assurées par la boulangerie Nathanaël de l'Estréchure

- En principe, tous nos repas sont proposés boissons et cafés compris.
  Les boissons avant et après repas restent cependant à votre charge
  Pas de droits de bouchons pour les bouteilles ou boissons que vous souhaiteriez apporter...

N'hésitez pas à nous appeler...

- Jean s'occupe plus particulièrement des réservations, des programmes et de l'administration du village.
  Téléphone = 04 48 25 00 05 // WhatsApp = 0032 497 50 10 20
- Clara (07 66 41 97 48) s'occupe des soucis sur place et de l'hébergement.

ATTENTION
Si besoin, les commandes de pains doivent avoir lieu 48 h avant livraison (7/7). Elles peuvent nous parvenir par mail ou par téléphone – Livraison pour 08 h – Ces livraisons sont assurées par le boulanger de l'Estréchure
Voir les produits disponibles

Quelques infos supplémentaires

Vous pouvez toujours envisager d'arriver avant le groupe ou de rester quelques jours de plus – Contacter Jean au 04 48 25 00 05 pour vérifier les disponibilités et conditions.

Le dimanche matin, marché très local à Sainte Croix Vallée Français (6 km).

Le mardi matin marché à Saint Jean du Gard (17 km)

Brasserie Borgne
Pompes à bières : une série de bières artisanales et de très bonnes limonade au fût.
Saint Jean du Gard - https://www.brasserieborgne.fr/ - Installation et livraison possible – 06 61 15 14 34

Sentiers Vagabonds
Notre partenaire pour les activités extérieures – Canyoning – Guides - VTT électrique – Canoë – etc...
Anduze - https://www.sentiersvagabonds.com/ - Téléphoner de notre part à Magali au 04 66 60 24 16

Photomaton // Photo Booth --- Ils sont déjà venus plusieurs fois dans notre village – sans problème ...
https://lacabinedusoleil.fr/ -- Le mieux est de leur téléphoner pour négocier leurs prestations.

Restaurants

- En Cévennes, dans tous les cas et partout, il faut réserver hors juillet et août.
- A 200 m du village de gîtes – La Patache - 04 66 44 73 76
- A 4 km dans la vallée à Moissac Vallée Française – Chez nos amis Chantal et William – SNACK – FRITERIE La Forge - 04 66 31 79 67
- A 6 Km – Sainte Croix Vallée Française – Pizza le samedi soir, à emporter ou à manger sur place en formule à emporter - Téléphoner à Patrick au 07 62 19 75 83
- Mon coup de cœur, l'Atelier de Pierre à Anduze - https://www.restaurantlatelierdepierre.fr/ - 04 66 25 22 50 Horaires à vérifier sur internet.

Bon à savoir

A Sainte Croix Vallée Française - 2 épiceries, une boucherie, un boulanger, deux bistrots, un restaurant + les pizzas de Patrick.

Mais de manière quasi générale, tout sera fermé les dimanches après-midi et les lundis.
A Saint Jean du Gard – Super U – Ouvert, sans interruption de midi, du lundi au samedi + le dimanche matin.