

# Village de gîtes de St Roman de Tousque

Saison 2023

## Quelques idées de repas ...

- Votre séjour est unique ... Chez nous, dans le respect des budgets, les repas se négocient !
- Apéro - 7 € // Menu éco = 18 € // Menu familial = 24 € // menu festif = 32 €
- En principe, ce seront des menus uniques servis pour l'ensemble des participants.
- Services en plats, sur assiette ou sur buffet à convenir.

Marianne – tél : 06 58 09 53 43 - [marianne@48110.fr](mailto:marianne@48110.fr)

### Formule éco :

Entrée + plat  
ou Plat + dessert

### Formule familiale :

Entrée + plat  
+ dessert

## ENTREES

Au  
choix

- *Soupe de légumes chaude ou froide*
- *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)*
- *Assiette de crudités*
- *Œufs mimosa sur lit de salade*
- *Assiette de charcuteries*
- *À convenir avec Marianne*

## PLATS

Au  
choix

- *Assortiments de viandes et poissons à la plancha, buffet d'accompagnement*
- *Paella terre et mer*
- *Cuisses de canard confites, pommes de terre en gratin et ses légumes*
- *Agneau confit au miel et thym, écrasé de pommes de terre et accompagnements*
- *Encornets farcis, riz*
- *Parmentier de canard*
- *Poule au pot*
- *A convenir avec Marianne*

### Plat en forme de buffet

*Plateaux de charcuterie, salades diverses, œufs mimosa, cakes salés, tomates mozza, etc, etc... – Viandes et / ou poissons en froids*

### Plat en forme de salade repas :

- *Salade lozérienne* : Salade - Pélardon chaud, oignons doux des cévennes, gésiers
- *Salade océane* : Salade - pommes de terre, saumon fumé, légumes croquants, anchois, œufs durs, huile d'olives
- *Salade César* : Salade - escalope de poulet panée, œufs mollets, croutons, copeaux de parmesan

### **DESSERTS**

Au  
choix

- *Fruits frais*
- *Fromage blanc*
- *Glaces (magnum)*
- *Mousse au chocolat*
- *Tarte aux noix et miel*
- *Tarte aux citrons*
- *Salade de fruits*
- *Buffet dessert*

#### *Nota bene*

*Le Pélardon des Cévennes est un fromage de chèvre en AOP...Il est donc fabriqué dans notre région.*

*Le miel que vous trouverez dans notre village est récolté à St Roman de Tousque par Sébastien.*

*L'oignon des Cévennes est un oignon particulièrement doux et, aussi, bien de chez nous.*

---

En principe, tous nos repas sont proposés boissons comprises  
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...

# Formule festive

6 services

**Sur option** : Un apéro simple et convivial, type apéro village sera ouvert une heure avant le début de la soirée afin de permettre aux participants de se rassembler...

## ✓ 1 ère Entrée

### Les bulles et leurs accompagnements

*Vouvray pétillant*

*Verrines et amuses bouches de toutes sortes,  
(service debout et/ou sur buffet + passages plateaux)*

## ✓ Choix de 2 ème entrée :

*Salade de gésiers, toast ou feuilleté au chèvre*

-----

*Salade de magret séché et toast de foie gras mi-cuit.*

-----

*Gambas poêlées à la provençale*

-----

*Noix de St Jacques façon « Vol au vent »*

-----

*Saumon fumé aux petits légumes*

## ✓ Entremet

*Petit amuse-bouche avant l'arrivée du plat,  
Suivant l'humeur de Marianne ...*

## ✓ Choix de plats

*La belle paella terre et mer, cuisinée « Just in time ».*

-----

*Coquelet aux raisins, pommes duchesses*

-----

*Volaille, élevée en plein air à Moissac Vallée Française,  
farci et accompagnée d'un écrasé de pommes de terre et de petits légumes du  
moment.*

-----

*Filet mignon, sauce aux champignons, châtaignes et pommes duchesses*

-----

*Saumon en pavé poêlé, sauce citronnée, riz et légumes justes croquants.*

-----

*Agneau rôti au miel de châtaigniers de St Roman de Tousque  
et ses accompagnements*

-----

*Encornet farci à la sétoise, riz de Camargue.  
La méditerranée est si proche !*

-----

*Ballottine de volaille farcie aux champignons, juste crème et purée de légumes*

✓ **Plateau de fromages du pays et d'ailleurs ...**

*Servi en buffet ou à table (à convenir)*

✓ **Buffet de desserts**

*Assortiment de mignardises sucrées et mini desserts, café.*

-----

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.

Le **brunch**, c'est table ouverte durant 4 heures; depuis le petit déjeuner jusqu'au dessert, en passant par le salé et compagnie.

Sa formule est à convenir avec Marianne suivant le nombre d'enfants, vos envies, le format de la soirée précédente voire de votre timing ....

D'une manière générale, le principe est que nous vous contactons 3 à 4 semaines avant le séjour pour finaliser les repas, les services et les détails de l'hébergement.

N'hésitez cependant pas à nous appeler...

- Marianne (06 58 09 53 43) sera votre hôtesse sur place.
- Jean (04 48 25 00 05) s'occupe plus particulièrement des réservations, des programmes des groupes et de l'administration du village.

**ATTENTION**

Pour les groupes en gestion libre, les commandes de pains doivent avoir lieu 48 h avant livraison.  
Elles peuvent nous parvenir par mail ou par téléphone. (Marianne = 06 58 29 53 43)

[Voir les produits disponibles](#)

-----

En principe, tous nos repas sont proposés boissons comprises

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...