

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

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...