

Quelques idées de repas ...

Votre séjour est unique ... Chez nous, dans le respect des budgets, les repas se négocient !

- Apéro - 7 € // Menu éco = 19 € // Menu familial = 25 € // menu festif = 35 €
- Tarifs boissons comprises – eaux – vins – café // Eventuellement, pas de droits de bouchon.
 - 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

Assortiments de viandes et poissons à la plancha, buffet d'accompagnement

✓ **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.

Repas COCHON

Personnes hébergées dans le « village », avec un minimum de 20 repas adultes facturés.

Tarif adultes = 32 euros, tarif enfant <12 ans, 24 euros

Personnes non hébergées, 39 euros // 32 euros.

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...

✓ **Entrée – choix 01**

Les bulles et leurs accompagnements

Vouvray pétillant

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

✓ **Ou Entrée – choix 02**

L'œuf parfait accommodé par Marianne.

*L'œuf parfait est un œuf cuit très exactement à 64 degrés pendant 50 à 60 minutes.
Il est servi en ramequin dans une crème aux petits légumes. Il est accompagné de sa salade.*

✓ **Plats**

Le(s) porcelet(s) à la broche.

Nos petits cochons proviennent d'Espagne et sont, en principe, proposés en produit frais. Nous privilégions les cochons de 10 à 13 kg. Suivant le nombre de convives, nous en cuisons 1 ou 2 deux dans notre belle cheminée intérieure.

Le cochon sera accompagné par des pommes pêchées et des pommes caramélisées.

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

*Assortiment de fromages et de mignardises sucrées et mini desserts,
Servi en buffet ou à table (à convenir)*

Repas COCHON

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

*Notre « Village » ne propose jamais d'alcool, de pousse café ou champagne.
Vous pouvez toujours compléter notre offre, sans droit de bouchons, avec vos propres bouteilles tant à l'apéro que pendant le repas.*

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

Horaires à convenir à l'avance ...

- *L'apéro convivial débutera toujours entre 18h30 et 19h30.*
- *L'entrée sera donc servie entre 19h30 et 20h30.*
- *Le cochon sera préparé pour 20h00 // 21h00*

- *Pour le repas cochon, la grande salle peut accueillir 24 personnes au maximum.*
- *La petite salle peut aussi accueillir 24 convives. Le cas échéant, nous pouvons dès lors prévoir une salle pour les adultes et une salle pour les enfants.*
- *Pour des groupes de 49 à 60 personnes, nous pouvons (en accord avec l'organisateur) prévoir soit du beau temps soit un petit barnum...*
- *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 et de la répartition des convives.*
- ***L'utilisation de la rôtissoire est exclusivement réservée à notre service traiteur.***





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 sandwichs, 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...