

Gestion libre

Sans supplément

Vous utilisez la cuisine de votre gîte à votre convenance.

PS : si vous avez loué uniquement la chambre duo, vous n'avez pas accès à une cuisine mais un mini frigo, un micro-onde et une bouilloire sont à disposition dans la chambre.

Petit-déjeuner

Sur réservation

Le petit-déjeuner comprend :

Boisson chaude bio
Pain (2 sortes de pain)
Yaourt maison bio
maison

Jus de fruit bio
Pastes (brioche locale) ou crêpe
Confitures et caramel au beurre salé

8€

✓ *Les petits-déjeuners sont déposés la veille au gîte pour une préparation en autonomie.*

Repas servi au bistrot de Meneham

Sur réservation

Le bistrot des légendes est situé à 100m du gîte et est ouvert tous les jours (réservation conseillée). Vous pouvez y manger à la carte mais également

profiter du menu du jour réservé aux clients du gîte.

Goûtez notamment à la spécialité locale, le kig ha farz (pot au feu régional).

✓ *Réservation auprès du gîte.*

✓ *Le bistrot peut vous préparer vos dîners à emporter et ce toute l'année sur réservation.*

24€50

Repas préparé pour vous

Sur réservation

Plat unique : Kig ha farz (pot au feu local), préparé par le bistrot voisin, à manger au gîte.

16€

✓ *Réservation auprès du gîte.*

Plat unique + dessert : Kig ha farz (pot au feu local), préparé par le bistrot voisin, à manger au gîte.

20€50

✓ *Réservation auprès du gîte.*

Traiteurs et cuisiniers à domicile :

- ✓ *Possible si vous avez privatisé une des cuisines du gîte.*
- ✓ *Réservation auprès du gîte ou directement auprès du prestataire choisi.*
- ✓ *Liste de menus non exhaustive, autres menus sur demande.*

- **Nicolas Lechevallier** : Chef à domicile qui cuisine au gîte des produits locaux et de saison.

06 70 40 47 03. [Plus d'infos sur la cuisine de Nicolas](#)

Exemple de menu :

Entrées:

- ✓ Tatin de boudin noir aux pommes, mesclun de salade
- ✓ Quiche bretonne, roquette au pesto
- ✓ Soufflé au fromage et roquette
- ✓ Salade gourmande bretonne

24€ (entrée-plat-dessert)

18€50 (plat-dessert ou
Entrée-plat)

Ou Budget sur mesure.

Plats :

- ✓ Mignon de porc breton, sauce au miel de Meneham, écrasé de pommes de terre
- ✓ Cotriade bretonne aux poissons du moment, riz basmati
- ✓ Curry aux légumes de la Côte des Légendes, blé aux amandes
- ✓ Suprême de volaille, sauce au citron confit, purée de patate douce

Desserts :

- ✓ Far breton aux pommes
- ✓ Moelleux au chocolat
- ✓ Salade de fruits frais à la menthe
- ✓ Crème brûlée à la vanille

- **Julie Tunas** : Cheffe à domicile & traiteur événementiel. Cuisine bio et locale, de saison, s'adapte aux régimes spécifiques. Cuisine au gîte.

Contact : julietunas.cuisinerd@gmail.com ou 07 67 16 37 87. Photos [ici](#)

Exemples de menu :

Entrées

- ✓ Poireau braisé, vinaigrette aux algues, mesclun
- ✓ Rillettes de poisson, tuiles de légumes et de blé noir
- ✓ Œuf parfait, crème d'ail confit, bacon

Plats

- ✓ Risotto aux shiitakés, légumes de saison rôtis, pesto d'herbes
- ✓ Pêche du jour, sauce teriyaki, wok de légumes et nouilles
- ✓ Porc effiloché au cidre, pommes de terre au four, sauce BBQ maison

Desserts

- ✓ Breizh'misu orge et seigle
- ✓ Riz au lait aux fleurs de sureau, coulis de fruit de saison
- ✓ Gâteau breton, granité au lait ribot

21€ végé

24€ viande/poisson
(entrée-plat-dessert)

● **Le restaurant/traiteur Le Galion** : Repas et pique-nique (livré au gîte ou à chercher à Kerlouan à 3km du gîte). [Plus d'info sur le restaurant Le Galion](#)

● **Boucherie de la place** : Plats préparés possible sur Kerlouan.

Contact : 07 62 41 11 41

● **Repas Fruits de mer** : Plateau de fruits de mer avec [Les Viviers de Bassinic](#). Réservation auprès des Viviers

De 20 à 30€

Pique-nique

Sur réservation

Votre pique-nique composé de salade + sandwich + fruit + biscuit (sans boisson)

13/14€

✓ *Les pique-nique sont déposés la veille au gîte et sont confectionnés par votre hôte ou des traiteurs extérieurs*

Julie Tunas :

Exemple de pique-nique (à partir de 10 personnes, supplément consigne ou apportez votre boîte) :

Sandwiches

- ✓ Légumes rôtis, mousse de chèvre-miel-herbes
- ✓ Rillettes de poisson, pickles, salade
- ✓ Jambon, tomme de vache, confit d'oignon

Salades

- ✓ Lentilles, crudités, moutarde et miel
- ✓ Pâtes, légumes de saison, pesto, parmesan
- ✓ Taboulé aux herbes fraîches

Desserts

- ✓ Cookie au blé noir
- ✓ Far méliot et pruneaux
- ✓ Quatre quart aux pommes

14€

Nicolas Lechevallier :

Exemple de pique-nique (sandwich + salade + dessert) : (à partir de 10 personnes, supplément consigne ou apportez votre boîte) :

Salades au choix :

- ✓ Salade de saison
- ✓ Taboulé à la menthe fraîche
- ✓ Salade de riz sauvage aux pommes et noix

Sandwich au choix :

- ✓ Sandwich Veggie (aubergines grillées, tomates séchées, roquette, pesto et crème de balsamique)
- ✓ Sandwich Nordique (saumon fumé, crème de ciboulette et échalote, pesto rouge et roquette)
- ✓ Sandwich du terroir (Andouille de Guéméné, crème de moutarde et tomates séchées)

Dessert au choix :

- ✓ Far breton aux pommes
- ✓ Fondant au chocolat
- ✓ Salade de fruits à la menthe

13€