

## 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

9€

✓ *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.*

26€

\* **ATTENTION** : le bistrot peut être fermé certains soirs. Vous avez la possibilité de prendre des menus à emporter mais pas de manger au bistrot. Pensez donc à réserver auprès du gîte !

## Repas préparés pour vous

Sur réservation

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

✓ *Réservation auprès du gîte.*

21€

**Repas crêpes :** Repas de crêpes sarrasin et froment (salée et sucrée). Uniquement pour les groupes lorsqu'il y a privatisation de la cuisine.

✓ *Réservation auprès du gîte.*

21€

### Traiteurs et cuisiniers à domicile :

- **Julie Tunas :** Cheffe à domicile & traiteur événementiel, vous offre une cuisine gourmande et créative avec des ingrédients bio, locaux et de saison, dans une démarche zéro déchet. Elle peut vous proposer des menus sur mesure en s'adaptant aux régimes spécifiques.

Le repas est livré au gîte chaud ou froid (avec consignes de réchauffage).

Menu cantine :  
16€ végété, 18€ viande/poisson  
Menu retour de marché :  
21€ végété, 24€ viande/poisson

Contact : [julietunas.cuisinerd@gmail.com](mailto:julietunas.cuisinerd@gmail.com) ou 07 67 16 37 87. [Plus d'info sur Julie Tunas](#)

Spécialités : tartare d'algues, poisson fumé, pâtes fraîches, légumes dans tous leurs états, sauces parfumées, desserts aux plantes sauvages ...

✓ *Tarifs à partir de 10 personnes pour menu unique entrée+plat+dessert (supplément si groupe de moins de 10 personnes et possibilité de choisir entrée+plat ou plat+dessert)*

✓ Plateaux apéritifs sur demande

✓ *Menu festif : à partir de 40€ / personne*

### Voir les autres propositions de Julie

- **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](#)
- **Le restaurant « Sur Naturel » :** Repas et pique-nique (à chercher au bourg de Kerlouan à 3km du gîte). [Plus d'info sur le restaurant « Sur Naturel »](#)  
Contact : 06 42 23 40 74
- **Leclerc de kerlouan :** Plats préparés (à chercher au bourg de Kerlouan à 3km du gîte)  
Contact : 02 98 83 98 85
- **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

**Pique-nique de Julie Tunas** : Sandwich + salade + dessert + fruit

14€

- ✓ à partir de 10 personnes
- ✓ supplément consigne ou apportez votre boîte)

**Pique nique** : Si Julie n'est pas disponible, votre pique-nique composé de salade + sandwich + fruit + biscuit (sans boisson)

14€

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