

Les différentes possibilités de restauration lors de votre séjour au gîte de Meneham

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

Jus de fruit bio

Pastes (brioche locale) ou crêpe

Confitures et caramel au beurre salé maison

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 sauf le mardi (en hiver, fermeture le soir du lundi au jeudi). 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).

22€50

✓ Réservez auprès du gîte.

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

Repas préparé pour vous

Sur réservation

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

14€

✓ Réservez auprès du gîte.

Traiteurs et cuisiniers à domicile :

✓ Possible si vous avez privatisé une des cuisines du gîte.

✓ Réservez auprès du gîte ou directement auprès du prestataire choisi.

✓ Liste de menus non exhaustive, autres menus sur demande.

- **La cantine de Maurice :** Traiteur pour les groupes de plus de 12 personnes, livraison de vos repas au gîte. Disponible de février à début mai 2023 puis à partir de septembre. . Repas avec produits locaux de saison et/ou bio, fait maison.

06 63 54 78 08 [Plus d'infos sur la Cantine de Maurice](#)

20€ (entrée-plat-dessert)

Exemple de menu (entrée-plat-dessert) :

Entrées:

- Taboulé de romanesco, citron vert et coriandre
- Carpaccio de betterave et daïkon (radis blanc) au sésame, mousse de chèvre frais

Plats :

- Poulet aux herbes du moment, crème de carotte à la marocaine et pommes de terre rôties
- Filet de lieu noir aux agrumes, jardinière de légumes de saison

- Crumble de légumes au sarrasin et aux amandes, salade de choux rouge au bleu et aux noix

Desserts :

- Panacotta vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges
- Crumble poires, noix et sarrasin
- Biscuit chocolat praliné, mousse de mascarpone et chocolat blanc

- **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
- ✓ ...

22€50 (entrée-plat-dessert)
16€50 (plat-dessert ou entrée-plat)

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, disponible de février à mai 2023. Cuisine bio et locale, de saison, s'adapte aux régimes spécifiques.

07 67 16 37 87. [Photos ici](#)

Exemple de menu (entrée-plat-dessert) :

19€ (entrée-plat-dessert)

- ✓ Poireau braisé, vinaigrette aux algues, sablé au blé noir
- ✓ Lasagnes aux légumes de saison, béchamel au zaatar, salade composée
- ✓ Riz au lait au mélilot, caramel de pommes

Exemple de menu festif (de 4 à 20 pers, plats à réchauffer et partager ou service à l'assiette) :

De 35 à 60€

- ✓ Brochettes de poulpe ou tempeh, sushi, rillettes de poisson, tartare d'algues
- ✓ Œuf parfait, crème de shiitakés, oignon frit
- ✓ Pêche du jour, beurre blanc fumé, légumes sautés au gingembre, risotto de sarrasin
- ✓ Plateau de fromages bio, locaux et/ou AOP
- ✓ Gâteau neige au blé noir, crème anglaise aux fleurs de sureau, fruits confits

- **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](#)

- **Repas Fruits de mer** : Plateau de fruits de mer avec [Les Viviers de Bassinic](#)

✓ Réservation auprès des Viviers

De 20 à 30€

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

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

13/14€

Julie Tunas :

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

- ✓ Sandwich de pain au levain aux légumes rôtis, pesto d'herbes, tomate locale, pickles
- ✓ Salade de lentilles, bacon local, crudités, moutarde et miel
- ✓ Barre de céréales maison
- ✓ Fruit de saison

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€