

Les propositions de restauration MENEHAM lors de votre séjour au gîte de Meneham **TARIFS 2024**

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

8€

Le petit-déjeuner comprend :

maison

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

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

✔ 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).

24€50

- Réservation auprès du gîte.
- ✔ Le bistrot peut vous préparer vos dîners à emporter et ce toute l'année sur réservation.
- * ATTENTION : en ce début de printemps, le bistrot est fermé les mardi et mercredi soir. Vous avez la possibilité de prendre des menus à emporter mais pas de manger au bistrot. Le bistrot sera de nouveau ouvert tous les soirs dès lors que l'équipe sera au complet.

Repas préparés 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.



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.
 - 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 (A partir du 18 avril 24).

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

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
- 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 <u>Les Viviers de</u> Bassinic. Réservation auprès des Viviers

De 20 à 30€

21€ végé 24€ viande/poisson

(entrée-plat-dessert)

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:

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

Sandwiches

- ✓ Légumes rôtis, mousse de chèvre-miel-herbes
- ✓ Rillette 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 mélilot et pruneaux
- ✓ Quatre quart aux pommes

14€