

## 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

\* **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.

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.

- **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](mailto:julietunas.cuisinerd@gmail.com) ou 07 67 16 37 87. Photos [ici](#) (A partir du 18 avril 24).

21€ végété  
24€ viande/poisson  
(entrée-plat-dessert)

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

- **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€