



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

Gestion libre

Une cuisine commune équipée pour 20 personnes est à votre disposition en gestion libre avec :

- four traditionnel + four à micro onde
- plaque induction
- bouilloire + cafetières + grille pain
- réfrigérateurs + congélateur
- lave-vaisselle
- Vaisselle + ustensiles de cuisines divers
- barbecue

Sans supplément

[Inventaire complet. Cliquez ici.](#)

Petits déjeuners servis au gîte

Les petits déjeuners peuvent vous être servis sur réservation toute l'année.

Les petits déjeuners comprennent :

- Boisson chaude bio
- Pain (2 sortes de pain)
- Pastes (brioche locale) ou crêpe
- Confitures et caramel au beurre salé maison
- Yaourt maison bio
- Jus de fruit bio

7€

6€
enfant

✓ *Les petits déjeuners sont servis entre 8h et 10h.*

Repas servis à l'auberge de Meneham (à 100m du gîte)

L'auberge est ouverte tous les jours, mais fermée le soir du lundi au jeudi de septembre à mars.

Vous pouvez y manger à la carte mais également profiter du menu du jour (entrée + plat + dessert) :

Exemple d'entrée :

- Soupe de poisson
- Rillettes de la mer

Exemple de plat :

- Kig ha farz (pot au feu local)
- Moules-frites
- Porc au cidre
- Poisson (avec semoule de sarrasin)

17€50

Exemple de dessert :

- Salade de fruit
- Kouign amann
- Far breton
- Crêpe
- Fromage blanc + coulis de fruit

✓ *Réservation auprès du gîte.*

✓ *L'auberge peut vous préparer vos dîners à emporter et ce toute l'année.*

Repas au gîte

(Uniquement pour les groupes)
servis ou en autonomie

Pour les groupes, vous pouvez réserver vos repas afin de dîner au gîte.

Ces repas peuvent vous être servis (vers 19h30/20h) ou être préparés pour un dîner en autonomie.

En général, 2 dîners/séjour peuvent vous être servis au gîte (repas kig ha farz et soirée crêpes). Les autres dîners sont pris à l'auberge. Pour les autres demandes, merci de s'adresser à la gérante du gîte.

Repas : entrée + plat + dessert

Les menus varient selon la saison.

Exemple d'entrée (selon saison) :

- Soupe de poisson/soupe de légumes
- Tarte salée
- Salade /crudité

17€50

12€
enfant

Exemple de plat :

- **Kig ha farz (pot au feu local)**
- **Repas crêpes (sarrasin et froment)**
- Porc au cidre
- Poisson (gratin, papillotes)
- Plateau de fruit de mer (voir plus bas)

Exemple de dessert :

- Salade de fruit maison/ fraise
- Kouign amann
- Far breton
- Glace
- Gâteaux divers

Plat unique en autonomie : Kig ha farz

13€

Repas Fruit de mer : plateau de fruit de mer + dessert

30€

Repas froid : salade + quiche/cake + fromage + dessert.

14€

✓ *Les menus sont choisis selon arrivage.*

✓ *Vous pouvez apporter vos boissons ou les commander (avec supplément).*

✓ *Si vous souhaitez être servis plusieurs soirs consécutifs, les repas sont pris au gîte et à l'auberge en alternance.*

Pique-niques

Vous pouvez réserver votre pique-nique composé de salade + sandwich + fromage + fruit + biscuit (sans boisson)

11€50