



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

INFO COVID 19 : Sous réserve de modification.

Gestion libre

Vous utiliser 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 votre disposition dans la chambre.

Sans supplément

Petits déjeuners

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

• **En 2021, les petits déjeuners sont déposés la veille au gîte pour une préparation en autonomie.**

Pique-niques

Sur réservation.

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

11€50

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)

19€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, sur réservation.

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

En général, 2 dîners/séjour peuvent vous être préparés 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

Exemple d'entrée (selon saison) :

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

19€50

Exemple de plat :

- **Kig ha farz (pot au feu local)**
- **Repas crêpes (sarrasin et froment)**
- Porc au cidre + semoule sarrasin + légumes
- Brandade de poisson + semoule sarrasin + légumes
- Moules marinières ou au curry + petites pommes de terre

Exemple de dessert :

- Salade de fruit maison/ fraise
- Glace
- Gâteaux divers : Kouign amann, Far breton, fondant chocolat, tarte aux pommes

Plat unique en autonomie : Kig ha farz

13€50

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

34€

✓ **Les menus sont choisis selon arrivage/saison**

✓ **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.**

Repas avec Traiteur

• Traiteurs sur Kerlouan :

- www.boucherie-kerlouan.fr
- www.restaurant-legalion.com

• Pour les groupes de plus de 12 personnes, La cantine de Maurice peut vous livrer vos repas au gîte. Repas équilibrés avec produits locaux et/ou bio, fait maison. [Voir les menus ici.](#)