



# VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT

## Offre Cousinade

Commande pour 10 pers minimum



Les Gites de  
Massiac - Murat - Garabit - Polminhac

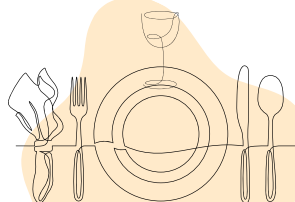
Préparer les repas  
devient un plaisir !

Tout est organisé  
pour une expérience  
simple et conviviale...

Mise à disposition dans votre gîte, ou dans  
la salle que l'on vous a prêté.

Par personne :

- 1 verre
- 1 assiette
- 1 fourchette
- 1 couteau
- 1 cuillère
- 1 serviette en papier



L'alcool, le vin, et les autres boissons sont apportées par vos soins, sans supplément.

Infos & Résa

On peut éventuellement s'en occuper sur demande.

04 71 23 02 01 - 07 89 77 62 15 - [tourisme@villagefani.com](mailto:tourisme@villagefani.com)

Elaborez vos différents menus,  
commandez un repas adulte (500 à 600g de nourriture)

Base Entrée	100g/pers	à partir de 3€
Base Viande	150g/pers	à partir de 7.5€
Base Féculent/Légumes	200g/pers	à partir de 3€
Viande et Accompagnement	300g/pers	à partir de 9€
Base Fromage	50g/pers	à partir de 2€
Base Dessert	80g/pers	à partir de 2.5€

En fonction de ce que vous aurez choisi, la livraison des plateaux se fera dans les frigos de votre gîte.

En fonction du matériel de votre gîte, on adaptera la remise en température. Il suffira de réchauffer au four le plat principal.

Une notice d'explication sera fournie pour chaque plat

## BASE ENTREE

100g/pers

3 €

### Bols du Jardin

Emincé de Melon  
Lentilles Vertes aux Petites Echalotes  
Salade de Tomate et Concombre  
Œuf dur / Mayonnaise



### Buffet de Tartes

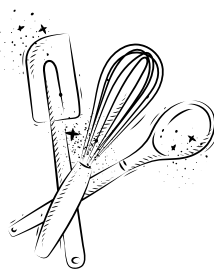
Quiche Lorraine aux Dés de Jambon et Lardons fumés  
Flamiche aux Poireaux  
Tarte au Thon

4 €

5 €

### Plateau Charcuterie

Terrine de Campagne  
Saucisson du Pays assortis  
Jambon cru d'Auvergne  
Jambon Blanc  
Rillettes d'Oie



## BASE VIANDE

150g

à partir de 7,5€

La Base Viande s'accompagne obligatoirement d'une Base légumes/féculent

7.5€ Blanc de Volaille à la crème de Bleu

7.5€ Saucisse d'Auvergne au Vin Rouge

8€ Cuisse de Canard Confite

8.5€ Fondant de Bœuf au Vin d'Auvergne

9€ Cassolette de Poissons et Fruits de mer sur Coulis de Curry

Poisson blanc/crevettes/moules/blanc de calamar/coquilles St Jacques



## BASE LEGUMES / FECULENT

200g



3€

Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Petite Ratatouille du Soleil

Gratin de Pomme de Terre

Haricots Blanc au Parfum de Gingembre

Risotto aux Champignons Frais

Epinard à la crème

Mousse de Carotte au Cœur de Brocolis

## VIANDE + ACCOMPAGNEMENT

300g

à partir de 9€

9€ Spaghettis - Kefta gratinés à la Marocaine

10€ Saucisse d'Auvergne grillée et son Aligot

11€ Mousse de Saumon à la crème de Moules et ses Tagliatelles

12€ Effiloché de Canard aux Petits Légumes et Ecrasé de Pomme de Terre et Velouté de Champignons

12€ Blanquette de Veau à l'Ancienne et son riz Sauvage

## Viande à faire cuire par vous-même

Matériel fourni

15€

PLANCHA

- 3 viandes en émincé, 3 marinades :

Blanc de Poulet, Echine de Porc, Magret de Canard

Gratin de Pomme de Terre

Ratatouille du Soleil

200g

200g

100g

15€

BARBECUE

Brochette de Blanc de Volaille - Merguez - Chipolatas

Tomates Provençales - Aubergines et Courgettes Marinées

Pomme de Terre en papillote - Crème à l'ail

BROCHE

Cochon rôti et ses Pommes Boulangères

16€/kg de cochon et 250g de pommes boulangères

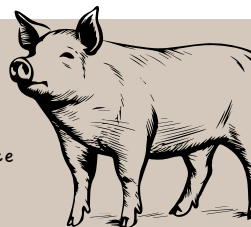
Pour 10 pers : cochon de 8-10kg et 3 kg de pommes boulangères

Petit cochon : attention commande compliquée, s'y prendre à l'avance

Poulets Fermiers Rôtis aux Herbes et ses Pommes Grenaille

14€/kg de poulet fermier et 250g de Pommes Grenaille

Pour 10 pers : 5 à 6 kg de poulets (3 à 4) et 3 kg de pommes grenaille



# 14 € RACLETTE

Fromage Bio du Pays "La Tome des 3 Sucs"  
Pomme Vapeur

200g/pers  
200g/pers

Charcuterie d'Auvergne :

Jambon Cru/Jambon Blanc/Saucisson/Terrine de Campagne

Salade Verte

100g/pers  
30g/pers

## PLAT du TERROIR et du MONDE

- 11€ Truffade et sa Charcuterie d'Auvergne - Salade Verte
- 11€ Tagine de Poulets aux Citrons Confits et aux Olives - Riz Sauvage
- 13€ Paella géante aux Fruits de Mer façon Valencia
- 13€ Potée Auvergnate : Saucisse/Plat de Cote/Lard/Jambonneau  
Pomme de Terre/Carottes/Choux Vert/ Navets
- 14€ Couscous aux 7 Légumes et 3 Viandes

## BASE FROMAGE

Au Choix : St Nectaire, Cantal, Fourme d'Ambert, Chapelou, Chèvre...

50g/pers : 2€

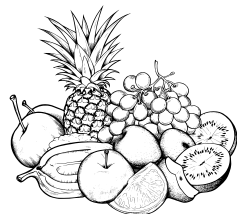
80g/pers : 3€

## BASE DESSERT

80g

à partir de 2,5€

- 2.5€ Ile flottante
- 3€ Croquant au Chocolat et son Coulis de Framboise
- 3€ Sorbets et glaces assortis : 3 boules par pers
- 3€ Tarte Tatin et sa boule de glace Vanille
- 3€ Tarte aux Myrtilles
- 3€ Framboisier
- 3€ Forêt Noire



## BASE CAFE-THE

15€/jour

Mise à disposition d'un percolateur de café avec café/sucre/tasse en carton et d'une bouilloire avec 3 thés et 2 infusions aux parfums différents.

## FORFAIT BOISSON sur demande

- 10€/bouteille Vin d'Auvergne en Blanc, Rouge, Rosé
- 3€/bouteille Eaux gazeuses 1l : Badoit, San Pellegrino...
- 5€/bouteille Grandes bouteilles de jus de fruits assortis 1.5l :  
Coca - Ice Tea - Jus d'orange - Oasis...
- 20€ Assortiment de 10 Canettes Soft
- 30€ Assortiment de 10 Bières Locales
- 120€ Fut de bière Pression à disposition - 20 litres



# 14 € PIQUE NIQUE

Barquette de Pâtes au Thon, Œuf, Tomate et dés de Cantal (300g)  
avec ses couverts en Bois et Serviette en Papier  
+ Duo de fromages de la Région en mini Sandwich  
+ Compote et Petite Bouteille d'eau

Infos & Résa

04 71 23 02 01 - 07 89 77 62 15 - [tourisme@villagefani.com](mailto:tourisme@villagefani.com)