

By

Fani Hôtels

OFFRE COUSINADE – SPÉCIAL GÎTES

Commande pour 10 pers minimum



LES GITES DE
MASSIAC – MURAT – GARABIT – POLMINHAC
 24 PAX 10 PAX 10 PAX 25 PAX

Préparer les repas
devenit 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.



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€
Suggestions du Chef	350g/pers	à partir de 11€
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

14 € RACLETTE

Fromage Bio du Pays "La Tome des 3 Sucrs" 200g/pers
Pomme Vapeur 200g/pers

Charcuterie d'Auvergne :

Jambon Cru/Jambon Blanc/Saucisson/Terrine de Campagne 100g/pers
Salade Verte 30g/pers

BASE ENTREE

100g/pers

3 €

Bols du Jardin

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



Tartes

Quiche Lorraine aux Dés de Jambon et Lardons fumés
Flamiche aux Poireaux

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



BASE LEGUMES / FECULENT

200g



3€

- Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande
- Petite Ratatouille du Soleil
- Gratin de Pomme de Terre
- Epinard à la crème
- Mousse de Carotte au Cœur de Brocolis

SUGGESTIONS DU CHEF

350 - 400g

à partir de 11€

- 11€ Saucisse d'Auvergne grillée et son Aligot
- 11€ Truffade et sa Charcuterie d'Auvergne - Salade Verte
- 11€ Tagine de Poulets aux Citrons Confits et aux Olives - Riz Sauvage
- 12€ Blanquette de Veau à l'Ancienne et son riz Sauvage
- 12€ Coufidou et son Risotto aux Champignons
- 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

BASE DESSERT

80g

- Croquant au Chocolat
- Tarte Tatin
- Tarte aux Myrtilles
- Framboisier
- Forêt Noire

3€



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