

# RESTAURATION : LES TARIFS 2018



## RESTAURATION MAISON tarifs 2018

**Petit déjeuner maison. 6€/pers** (formule gîte d'étape) et **8,50€/pers** (formule hôtel). Pour 1 à 25 pers. Pain frais, beurre breton, confitures des Jardins de la Côte à Beuzec, miel d'Esquibien, thé, lait, café Savina (torréfié à Pont-Croix), jus de fruit. Sur commande la veille avant 18h

**Panier pic-nique maison. 9,80€/pers.** Pour 1 à 25 pers.

*(prévoyez vos propres couverts)*

viande (poulet froid/charcuterie/poisson fumé/etc) + salade crudités-céréales, fromage (chèvre de Plogoff/camenbert de Landudec/ tome de Cléden/etc), fruit, pain frais. Thé/café *si vous fournissez le thermos*. Sur commande la semaine précédent votre arrivée.

**Plateau de fruits de mer de la poissonnerie des halles à Audierne. 25€/pers**, de 1 à 25 pers.

Sauf dimanche et lundi. Fruits de mer (avec ou sans huîtres, sur demande), pain, beurre, mayonnaise, far breton en dessert. Sur commande, 48h avant jusqu'à 8 pers. 3 jours avant pour + de 8 pers.

## FORFAIT PENSION COMPLETE CUISINE LOCALE



découvrez quelques-unes des spécialités du Cap-Sizun proposées par les producteurs locaux. **35,80€/pers en pension complète** pour 1 à 25 personnes en séjour de 4 nuits minimum / **26,50€ en demi-pension** pour 1 à 25 personnes en séjour de 4 nuits minimum

*Petits déjeuners et repas du soir sont présentés sous forme de buffets chaud/froid (pensez à apporter une serviette de table) Vous servez et desservez la table et vous faites votre vaisselle.*

à LOQUÉRAN

### - petit déjeuner maison

Pain frais, beurre breton, confitures des Jardins de la Côte à Beuzec, miel d'Esquibien, thé, lait, café savina (torréfié à Pont-Croix), jus de fruit.

### - panier pic-nique maison

Viande (poulet froid/charcuterie/poisson fumé/etc) + salade crudités-céréales, fromage (chèvre de Plogoff/camenbert de Landudec/ tome de Cléden/etc), fruit, pain frais. Thé/café *si vous fournissez le thermos*.

### - repas du soir (crudités en entrée ou en salade + plat + dessert)

Présentés sous forme de buffet chaud/froid\* les repas du soir vous permettront de (re-)découvrir les produits qui font la fierté des tables bretonnes : **légumes primeurs, algues transformées, plateau de fruits de mer, soupe de poisson, petits-gris, cochonnailles et volailles bio, far, kouin aman et autres lichouseries, fraises (de avril-mai à fin septembre), biscuits, produits laitiers.**

**Commande sur devis (à prévoir 2 semaines au minimum avant votre arrivée)** : en fonction de la durée de votre séjour et du nombre de personnes, nous vous ferons une proposition de menus. Ces derniers sont les mêmes pour l'ensemble des convives, avec possibilité d'adaptation au cas par cas : par exemple lorsqu'il y a des fruits de mer ou de la soupe de poisson au menu, on peut prévoir une alternative pour quelques personnes (si phobies, allergies, etc).

Pour des séjours de plus de 4 nuits : vous pouvez opter pour le forfait "cuisine locale" pour la totalité de votre séjour, mais seuls 4 repas du soir, 4 pic-nics et 4 petits déjeuners sont nécessaires pour bénéficier de la formule ; n'hésitez pas à nous demander conseil si vous souhaitez, par exemple, réserver un repas crêpes ou un ragoût de homard en extérieur.

Les fournisseurs avec qui nous travaillons sont pour la plupart des exploitants agricoles qui transforment et commercialisent eux-même leur production, souvent bio. Celle-ci est conditionnée le plus possible dans un souci de préservation de l'environnement (utilisation de bocaux de verre, pas de portions individuelles, vente directe sur le marché, etc) et nous nous inscrivons dans leur démarche (pas de conditionnements individuels, pas de couverts jetables ni de serviettes en papier : **c'est pourquoi nous demandons de prévoir vos couverts et vaisselle pour les pic-nique et votre serviette de table pour les petits déjeuners et repas du soir.**

**Menus traiteur : voir page suivante**



**MENUS TRAITEUR.** Sur demande, nous fournissons des repas préparés par la Charcuterie gourmande MAISON CARIOU à Audierne. (attention : tarifs valables jusqu'au 31-12-2018, susceptibles d'être modifiés au 1/1/2019)

à LOQUÉRAN

**Panier pic-nique (8.95€)**

Salades composées : (200gr /pers)  
+ **au choix**, Charcuterie maison (pic-nique N°1) ou Viandes froides maison (pic-nique N°2).  
+ un fruit, un morceau de brie, pain, bouteille d'eau  
(prévoyez vos propres couverts)

**Repas du soir**

Lorsqu'ils ne sont pas livrés chaud, les repas sont à réchauffer vous même.  
Vous servez, desservez les tables et faites votre vaisselle. Pensez à apporter une serviette de table.

**Le menu choisi dans la liste ci-après doit être le même pour tous les membres du groupe.**

**Menu n°3 (11,95 €)**

Plat de résistance : une part de poulet rôti fermier /pommes de terre à la paysanne + Pain + Dessert du jour

**Menu n°4 (13,95 €) 10 pers minimum**

Plat de résistance : paella (poulet, porc, calamars, moules, crevettes etc.) +Pain +Dessert du jour

**Menu n°5 (12,95 €)**

Plat de résistance : couscous royal (poulet, agneau, merguez, semoule) + Pain + Dessert du jour

**Menu n°6, poisson (16,50 €) 8 pers minimum**

Entrée : coquille de crabe , Plat de résistance : papillote de poisson, riz pilaf + Pain+ Dessert du jour

**Menu n°7 (12.95 €)**

Entrée : Salades composées, Plat de résistance : Rôti de porc, patates au lard + Pain + Dessert du jour

**Menu n°8 (14.95 €)**

Entrée : Charcuterie maison Plat de résistance : jambon à l'os et ratatouille + Pain + Dessert du jour

**Menu n° 9, fruits de mer (22€) 15 pers minimum\*** sauf le dimanche et lundi

Plateaux de fruit de mer : coquillages et crustacés, mayonnaise, beurre, citron Pain +Dessert du jour

\* voir également page précédente le plateau de fruit de mer pour 1 à 25 personnes



Merci de nous passer votre commande au 02 98 74 95 06, nous la transmettrons au traiteur. Nous assurons nous même la livraison. Votre règlement en espèces ou chèque sera directement transmis à la Maison Cariou (facture séparée de la facture de l'hébergement)