

By

Fani Hôtels

OFFRE COUSINADE – SPÉCIAL GÎTES

Commande pour 8pers minimum



LES GITES DE

MASSIAC – MURAT – GARABIT – POLMINHAC

24 PAX

10 PAX

10 PAX

25 PAX

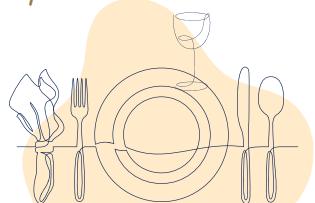
Préparer les repas devient un plaisir !

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.

On peut éventuellement s'en occuper sur demande.

Infos & Résa

07 57 94 40 60
04 71 23 02 01

INFO@FANIHOTELS.COM

WWW.FANIHOTELS.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€
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 gite.
- En fonction du matériel de votre gite, 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 Sucs"
Pomme Vapeur

200g/pers
200g/pers

Charcuterie d'Auvergne :

Jambon Cru/Jambon Blanc/Saucisson/Terrine de Campagne
Salade Verte

100g/pers
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
Rillette 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 Aliog
- 11€ Truffade et sa Charcuterie d'Auvergne - Salade Verte
- 11€ Tagine de Poulets aux Citrons Confit 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