

By

2026

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

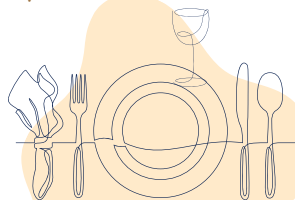
*Préparer les repas
devient un plaisir !*

*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 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 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

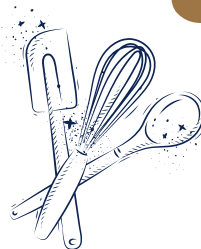
Quiche Lorraine aux Dés de Jambon et Lardons fumés
Flamiche aux Poireaux

4 €

5 €

Plateau Charcuterie

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

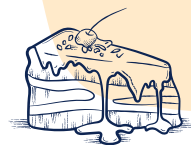
Tarte Tatin

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