

# les gîtes. Saint Aignan

maison de famille & gîte de ville

Afin de rendre votre séjour plus agréable et «simple», nous vous proposons:  
**Petit-déjeuner, Planche Apéritif et Repas,**  
qui seront disponibles à votre arrivée.

Dans la mesure du possible, l'ensemble des aliments et/ou plats sont réalisés avec des produits issus de la filière biologique et/ou locale ou par des fabricants ayant un comportement responsable.

---

## Petit-Déjeuner

Un panier Petit-déjeuner disponible à votre arrivée.

Café ou Thé ou Chocolat  
Jus de fruit

Fromage blanc - Céréales  
Beurre, Miel, Confitures maison

Brioche

**9,00€** / pers.



## Planche Apéritif

Une planche apéritif pour 2 personnes  
disponible à votre arrivée.

1 Terrine locale (Producteur Sologne -180g)

1 Fromage de chèvre (AOP Selles sur Cher)

1 Paquet de Chips

Vin blanc, rosé ou rouge (AOP touraine - 25cl/pers.)  
ou Jus de pommes (25cl/pers)

**18,00€**



# OUVREZ, RÉCHAUFFEZ, DÉGUSTEZ !

Pour votre repas, nous vous proposons des bocaux allant au micro-ondes et se réchauffant en 2 ou 3 minutes.


Entrée - Plat - Dessert: **25,00€** + boisson - Entrée - Plat ou Plat - Dessert: **20,00€** + boisson

## Les Entrées



**Salade de lentilles et saucisses fumées (160g)**  
Une salade fraîche et gourmande à la fois

*Ingrédients:* Lentilles, poivrons, oignons, courgettes, carottes, oignons, lardons, saucisses de Morteau, radis



**Salade de quinoa, légumes confits et thon (160g)**  
Salade fraîche, fruitée et bien assaisonnée


*Ingrédients:* Blé dur (gluten), citron confit, thon, tomate, artichaut, vinaigre de sésame, soja, vinaigre de vin (sulfite), huile de tournesol, sésame, soja



**Velouté de courgettes au Kiri (350g)**  
Velouté Onctueux au délicieux goût de courgettes

*Ingrédients:* Courgettes, oignons, pomme de terre, Crème, KIRI, thym, laurier, sel

## Les Plats



**Sauté de volaille à la crème de Coteaux du Layon (370g)**  
Une volaille fondante mijotée dans la sauce crémeuse au coteaux du layon

*Ingrédients:* Viande de poulet, pomme de terre, Coteaux du Layon, crème, fécule de maïs, oignon, sel, poivre



**Parmentier de canard (370g)**  
Effiloché de canard surmonté de sa purée de pomme de terre onctueuse

*Ingrédients:* Viande canard, graisse de canard, oignons, pommes de terre, lait, beurre, ail, persil, sel, poivre



**Risotto et ses petits légumes (350g)**  
Risotto crémeux agrémenté du bons produits du potager

*Ingrédients:* Riz, asperge, fèves, courgette, poireaux, oignon, sel, poivre, huile d'olives, bouillon de légumes

## Les Desserts



**Clafoutis pommes (90g)**  
Un dessert fruité et plein de gourmandise

*Ingrédients:* Crème, lait, œuf, sucre, farine, pomme, vanille



**Fondant au chocolat (50g)**  
Gâteau au chocolat à la texture fondante et onctueuse avec un bon goût chocolaté plein de gourmandise.

*Ingrédients:* Chocolat, beurre, œuf, sucre



**Panna-cotta coco citron vert (90g)**  
La panna cotta coco citron vert a tout pour plaire. Beaucoup de saveur mais toute en légèreté, elle est parfaite pour une gourmandise ou clôturer un repas

*Ingrédients:* Lait, sucre, crème, noix de coco râpées, citron vert

## Les Boissons



### Côt- AOP Touraine (25cl)

Ce cépage ancien de l'appellation Touraine donne un vin tout en rondeurs à la robe foncée et aux arômes de griottes mêlés de cuir. Bien structuré, puissant il est très long en bouche.



### Sauvignon - AOP Touraine (25cl)

Ce vin de cépage Sauvignon est un vin sec, frais et vivant. Il possède un beau bouquet à l'arôme charmeur et se distingue par un nez subtil de fruit vert.



### Jus de Pommes (25cl)

Les Bocaux du Bocage, c'est 4 associés parfaitement complémentaires : cuisiniers, restaurateur et entrepreneur; Ils se rencontrent en Anjou, partageant l'amour des bonnes choses et le goût de l'aventure...

Dans leur atelier de fabrication, Alexandre et Matthieu - les cuisiniers - font mijoter toutes sortes de recettes et mettent au point une gamme complète de plats traditionnels en conserve, prolongeant ainsi la tradition familiale puisque leurs parents avaient converti, la ferme familiale en élevage de mouton, oies et canards, et transformaient eux-mêmes la viande en rillettes, foies gras et autres délicieuses terrines !