

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, fécula de maïs, oignon, sel, poivre



Joue de Porc braisé au Chorizo (370g)
Une belle joue de porc accompagnée de son duo de pommes de terre, patate douce et chorizo

Ingrédients: Joue de porc (origine France), pomme de terre, patate douce, chorizo, fond de veau, épices



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 à tout pour plaire. Beaucoup de saveur mais toute en légèreté, elle est parfaite pour une gourmandise ou clure 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 !