



# Domaine Le Noell

## Hébergement avec pension, composez vos menus !



| TARIF en €<br>par personne<br>et par jour TTC pour<br>« menus standards » | Adultes | - de 12 ans |
|---|---------|-------------|
| <b>Pension complète :</b><br>hébergement et 3 repas par<br>jour           | 50      | 40          |
| 1/2 Pension : hébergement et<br>repas du midi ou soir + petit<br>déjeuner | 40      | 30          |
| Nuit + Petit déjeuner   | 30      | 23          |

### LES MENUS, LES HORAIRES DES REPAS... A VOUS DE CHOISIR.

**Les horaires des repas :** vous fixez vous-même l'heure de vos repas. *Un retard important par rapport aux horaires convenus sera facturé. (30€/heure/personnel)*

**Vous composez vos repas en choisissant dans le menu « standard » ci-dessous.**

Pour d'autres propositions contactez nous !

Vous choisissez pour chaque repas une entrée, un plat et un dessert (fromage + dessert : +2€/pers/repas)

(! Nous ne sommes ni un restaurant, ni une salle des fêtes mais bien un gîte de groupe, nous proposons des réceptions sur notre domaine uniquement **à partir de 40 personnes hébergées**, facturation minimum).

### COMPOSEZ VOS REPAS « Menus standards »

**Le petit déjeuner :** 8h, 8h30, 9h, 9h30 et 10h. Il est servi pendant 1h.

Pain, beurre, confiture, miel, céréales, boissons chaudes.

**Le brunch :** 10h, 11h, 12h. Il est servi pendant 2h.

Buffet très complet avec viennoiseries, jus, fruits, yaourts, charcuterie, fromages, oeufs, plats sucrés et salés.

Le brunch **remplace le petit déjeuner et le déjeuner.**

**Le déjeuner :** 12h, 12h30, 13h, 13h30.

**Et le dîner :** 19h, 19h30, 20h, 20h30, 21h.

#### 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT OU FROMAGE

##### ENTRÉE

Crudités de la saison

Salade "Niçoise" (thon/oeufs)

Salade "fermière" (lardons/emmental/croutons)

Salade "Roquefort" (roquefort/pomme/noix)

Salade "chèvre chaud" (chèvre sur toast)

Salade "Grecque" (avec feta)

Salade "folle" (jambon cru/emmental en copeaux/noix/....)

Salade "fruitière" (salades/melon/pastèque/raisins)

Concombre à la crème

Melon au Muscat de Rivesaltes (en saison)

Tomates à la Mozarella

Gaspacho (soupe espagnole froide)

Tsatsiki (concombres/yaourt/menthe)

Taboulé

##### PLAT PRINCIPAL

LES PLATS LÉGERS - accompagnés de crudités

Pissaladière (oignons/ anchois)

Omelette de pomme de terre

Quiches (divers choix)

##### LES CLASSIQUES

Poulet à la Catalane/ pommes de terre au four

Couscous au poulet ou merguez ou agneau ou boulettes

Moussaka (boeuf)

Tajine d'agneau au pruneaux et amandes

Tajine de poulet citronné aux olives et poivrons

Petits farcis de légumes/riz pilaf

Sauté de dinde à l'orientale / riz

Lasagnes /bolognaises/végétariennes/fruits de mer

pâtes carbonara/bolognaise/ fruits de mer

Steak frites

##### DESSERT

Plateau de fromages

Corbeille de fruits

Salade de fruits

Glace vanille aux fruits rouges

"Dame blanche" (glace vanille /sauce chaude chocolat)

"Pêche melba" (glace vanille/pêche/coulis)

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Fromage blanc aux fruits rouges

Crème caramel

## Repas de fête, apéritifs, buffets et événements spéciaux

### COMPOSEZ VOS REPAS « Menus fête »

Pour votre séjour vous composez vous même votre menu, vous pouvez choisir dans notre menu «standard», mais nous proposons aussi un choix d'accompagnements d'apéritifs, de buffets et de repas de fête. Les suppléments indiqués se rajoutent au prix de base de votre séjour.

#### Tarifs « Menus standards » + suppléments par personne

##### 1 ENTRÉE – 1 PLAT – 1 DESSERT OU FROMAGE

###### Le petit déjeuner :

**Le "fête"** = standard + pain au chocolat frais et jus de fruits (+ 2€/pers)

**Le « continental »** = standard + pain au chocolat/ fruits/ yaourts/ fromage/ charcuterie/ oeuf (+ 5€/pers)

###### LES APÉRITIFS

Vous pouvez gérer votre apéritif en gestion libre (boissons, amuse gueules...). **Service apéritif** : Portez vos boissons, nous nous occupons de la mise en place et du service de votre apéritif (30€ de l'heure par serveur).

###### Accompagnement apéritif

«Le classique» Olives maison/ chips/ cacahouètes +1,5 €

«Le provençal » Le trio : caviar aubergine, tapenade noire, mousse de tomates séchées, + toasts +3 €

«Anchoïade» Panier de légumes bâton, anchoïade +2,5 €

«Pizza/ Pissaladière/ Quiche » +1,5 € (4 petites parts)

«Verrines» 1,25€ par verrine (goût au choix)

«Le moyen orient» houmos, tsatsiki, caviar aubergine, tarama, +4€ (1 toast de chaque)

«Le mexicain» guacamole/tacos/poulet tex-mex +4€

«L'oriental» 2 nems, 2 brochettes +4,5€

###### LE BUFFET D'ENTREES remplace une entrée du «menu standard».

**Le Provençal + 4€** Salade mesclun, tomates cerises, poivrons confits, aubergines grillées, chaussons au chèvre chaud, chiffonade de jambon cru, toasts...

**Le déjeuner et le dîner** choix dans le menu standard et/ou dans le menu fête.

###### LES PLATS FÊTES remplace un plat principal «standard»,

Couscous Royal (3 viandes) + 3€

Paella ou Fideò + 3 €

Moules frites + 3 €

Lotte sauce safranée, riz pilaf + 5 €

Magret de canard + accompagnements + 5€

Cuisse de canard confite + accompagnements +4€

Pavé de rumsteck grillé et accompagnements + 5 €

Gigot d'agneau, jus de thym et accompagnements + 8 €

Méchoui d'agneau et accompagnements (min. 60 pers) + 12 €

A LA BELLE SAISON, dehors dans notre coin "feu" : Barbecue au feu de bois (3 viandes) et buffet fraîcheur +4€

###### LES TROUS NORMANDS + 2€

granité de Limocello OU sorbet pomme+calvados OU sorbet citron+vodka

###### LES FROMAGES

Plateau de fromages standard + 2 € sans supplément au lieu d'un dessert «standard»

Plateau de fromages affinées + 4 € Tome, chèvre cendré, comté affiné, brie de Meaux

**LES DESSERTS** pour remplacer un dessert «standard»

###### Ronde des desserts en buffet + 5€

salade de fruits frais, tarte citron meringuée, charlotte framboise, mousse au chocolat, fruits de saison (raisins, melon, cerises)

**Desserts spéciaux:** pièces montées, tartes anniversaires, ... nous consulter

#### LES BUFFETS REPAS remplacent un repas «standard» (entrée /plat / dessert)

###### «le Classique» +6€:

Plateau de charcuterie

Taboulé

Œufs dur en rouille

Plateau de légumes

Petit chausson provençal

Chèvre sur pain grillé

Tomates du marché

Meli-melo de salade verte

Plateau de fromages

Moelleux au chocolat

###### «le Nouveau» +7€

Brochettes de poulet

Crevettes à l'ail

Plateau de légumes

Chèvre sur pain grillé

Tomates mozzarella

Salade de bleu

Oeufs durs

Salade Pomme curry

Plateau de fromages

Charlotte à la framboise

###### «le Gourmand» +7€

Quiches

Taboulé

Plateau de charcuteries

Plateau de légumes

Tapenade + toasts

Salade gourmande

Tomate Mozzarella

Plateau de fromages

Tarte au pomme

###### «l'Estival» +7€

Gazpacho

Melon

pissaladière

Caviar d'aubergine

Tapenade + toasts

Salade de pâte

Salade grecque

Tomates au basilic

Chèvre sur pain grillé

Plateau de charcuterie

Salade de fruits frais

#### SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

Location coupes champagne ou verres à vin +0,5€ par service

Location vaisselle de fête (assiettes/ couverts /verres à vin/ coupe champagne) à partir de +3 € par pers.

Forfait nettoyage salle de fête +200 € total

Serveurs pour vins d'honneur et soirées: 30€/heure et par personnel. ! 1 serveur pour 30 personnes !

Commande pièces montées

animation soirée DJ (animation, son et lumière)