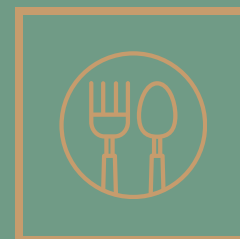


Le bistrot du Grand Liot & vous



VOTRE FORMULE TRAITEUR GITE
MAXIME SAINJON



Sologne
VAL DE LOIRE



Maxime gérant et chef cuisinier

PROPRIÉTAIRE DE RAYON DE SOLOGNE

Charline et moi, nous nous sommes engagés dans la création de Rayon de Sologne après avoir racheté le domaine du Grand Liot à la commune de Saran. Il s'agit ici du projet d'une vie, fonder un lieu d'accueil où tout le monde se sent comme à la maison.

CHEF CUISINIER

Au cœur de ce lieu d'accueil, il nous paraissait essentiel d'y inclure une partie restauration de là, sont nés le Bistrot du Grand Liot et son service traiteur.

Amoureux de la cuisine de grand-mères et des plats emblématiques de la cuisine de bistrot, le nom de Bistrot du Grand Liot s'imposait naturellement dans la création de notre lieu.

Nous gérons tout de A à Z

Nous vous accompagnons sur un seul repas ou sur l'intégralité, l'idée est de vous permettre de profiter pleinement de votre venue à la maison et de ne pas passer le séjour derrière les fourneaux.

Dès votre arrivée

Je vous invite à réserver une table au Bistrot du Grand Liot pour votre repas du vendredi soir si vous êtes moins de 10 ou alors vous faire livrer des planches à partager, charcuterie maison et fromage et ses mignardises sucrées pour un repas simple où vos invités pourront arriver au fil de l'eau.

Moment agréable avec vos convives

Durant le séjour

Trois formules pour vos repas du midi et du soir, pour répondre au mieux à vos envies.

Nous mettons tout en place pour que tout soit parfait.

Le jour du départ

Un brunch à disposition sans besoin de préparation. Pour continuer à profiter de votre week-end, penser à prévoir vos tupperwares afin de ramener vos restes

Nous nous adaptons à vos besoins.



Des formules faites sur mesure
pour vous simplifier la vie,
avec des mets faits maison et
de saison!!!

Formule repas partagé en fonction de la saison

Le principe de ce type de repas : très convivial, aucun service n'est compris dans cette formule, car il a pour objectif de rapprocher vos convives autour d'un plat unique, de saison et maison. Cuisinés sur place, les plats seront mis à disposition dans des plats collectifs pour que vous puissiez les prendre à l'heure qui vous convient en fonction de votre rythme et du temps que va pouvoir durer l'apéritif. Vous devez choisir un menu unique pour tous vos convives.

Nos équipes vous livre pour 12h et pour 19h et ensuite vous decider l'heure de passer à table!

Si vous préférez être en double choix pour votre repas, cela est possible mais il y aura une majoration du tarif.



Entrée / Plat / Dessert : 16€* par personne pour le groupe

*** Choix des menus dans les slides suivantes**

Formule pension complète

Pour votre petit-déjeuner : mis à votre disposition à partir de 8 h dans votre logement, pain, brioche, café thé lait, chocolat, Nutella, yaourt, céréales...

Pour votre repas du midi : en formule repas partagé servi dans votre hébergement pour 12h

Vos repas du soir : en formule repas partagé servi dans votre hébergement pour 19h

Tarifs : 35€ par personne et par jour *

*** Choix des menus dans les slides suivantes**

Option boisson pour toutes les formules

Retrouvez le détail dans les dernières pages dédiées à cette option





Bistrot du Grand liot

ENTREES AU CHOIX

Quiche
Concombre à la crème
Plateau de charcuterie
Melon et jambon
Tomate mozza
Velouté de Butternut
Velouté de Panais
Velouté de Potimarron
Harengs Pommes à l'Huile

Attention nous cuisinons de saison, tout ne sera pas dispo toute l'année. On ne pourra vous proposer que ce qui pousse dans les jardins de France!



*Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis



Bistrot du Grand liot

PLATS AU CHOIX

Lasagnes (VG ou viande)
Poulet crème champignons
Pâte pesto lardé
Tartiflette, Salade
Spaghettis Bolognaise
Poulet Ratatouille
Gratin courgette mignon de porc
Gratin dauphinois et blanquette de dinde
Sauté de Dinde, Riz
Poitrine de porc, Embeurrée de Choux
Boeuf Bourguignon, Pommes Grenailles

Attention nous cuisinons de saison, tout ne sera pas dispo toute l'année. On ne pourra vous proposer que ce qui pousse dans les jardins de France!



*Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis



Bistrot du Grand liot

DESSERTS AU CHOIX

Tiramisu
Fondant à l'orange
Financier au citron
Mousse au Chocolat
Gâteau de Pain perdu
Tarte aux Pommes
Tartes aux fruits
Riz au lait

Attention nous cuisinons de saison, tout ne sera pas dispo toute l'année. On ne pourra vous proposer que ce qui pousse dans les jardins de France!

* Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis



Bistrot du Grand liot

**Repas à partager de fêtes
fait maison 36€ par adulte***

ENTREES AU CHOIX

Foie Gras Maison, compotée d'oignons et pomme granny +2€
ou
Cassiolette de Saint-Jacques

PLATS AU CHOIX

Pintade sauce Morilles, Gratin Dauphinois
ou
Pavé de saumon, Fondue de Poireaux et Carottes glacées

DESSERTS AU CHOIX

Bûche de Noël au Chocolat
ou
Tarte aux Agrumes Meringuée

Options (prix par personnes)

Vin Chaud 4.50€
Soupe Champenoise 9.50€
Apéritif de Noël Mimosa 9€
Plateau de bouchées apéritives (4 pièces) 5.50€
Plateau de fromage 5€



Buffet brunch

Le principe : peu contraignant, il est idéal pour les moments où vos invités arriveront et partiront de façon progressive. Sucré et salé, ce repas est un mixte entre le petit-déjeuner et le déjeuner où chacun pourra se servir à sa faim.

Brunch type

Corbeille de fruits, fromage blanc, brioche, pain, confiture, miel de notre propriété, chocolat, café, thé, jus de fruits, pancakes, plateau de charcuterie, plateau de fromages, saumon gravlax.



Tarifs : à partir de 21€* par personne

*** Faire le point avec le traiteur pour obtenir votre tarif sur mesure en fonction de vos envies**

Repas conviviaux secondaires

N'oubliez pas de vous compter dans le nombre de parts à commander.

Prévoir une demi-part par enfant

Plateau de fromages, charcuteries, pain et 2 mignardises sucrées

13€ / personne

Buffet froid avec 2 salades, pain, fromage et corbeille de fruit

12,5€ / personne

Repas chaud partagé avec entrée, plat et dessert unique

16€ / personne

Barbecue livré avec charbon, 2 viandes précuites et 2 légumes précuits

20€/personne

Soirée Raclette 16€ / personne (fromage, viande, pdt + appareil)



Pour ces repas, vous avez la vaisselle présente dans les gîtes ainsi qu'un lave vaisselle à votre disposition !

Si vous souhaitez de la vaisselle unie ou traiteur pour ces repas annexes, il sera nécessaire de louer au près de nos services cette prestation à 2,20€/pers.



Pour un repas spécial

Formule Cocktail : Les Boissons

Nos tarifs incluent le service et la verrerie.

***Bar à eaux Aromatisées maison : 3€/personne**

3 jarres de boissons avec des fruits de saison sont mis à disposition de vos invités en libre service (Ex : agrumes, melon, menthe, fraise....) Vous pouvez demander l'installation d'un bar pour le VDH mais également dans votre après-midi lors d'une cérémonie laïque par exemple.

***Durant VDH 2 Cocktails maison + soft 8,5€/adulte**

Est servi à vos invités 2 verres d'alcool par personne et softs classiques (coca, jus...)

Les cocktails alcoolisés seront en libre service en jarre et vous pouvez choisir parmi la soupe Angevine, le Mimosa orange, le Punch et la Sangria blanche

***Tireuse à bière mise à disposition par nos soins 130€ le fut ouvert fourni avec écocup**

(possibilité d'utiliser une tireuse pour le manoir et une seconde par la place de village car le déplacement de la machine n'est pas possible)

***Champagne à la bouteille ouverte fourni avec flûtes**

Ponçon 1er cru 24€ la bouteille

Options complémentaires possibles sur demande.



Tout ce qui est servi sur cette soirée est fait maison avec des produits de saison. Vous allez pouvoir composer votre vin d'honneur à votre guise et choisir selon vos goûts ce que nous servirons à vos invités.

Pièces cocktails froides, atelier de découpe ou atelier plancha chaud, nous serons là pour vous accompagner sur les quantités à sélectionner en fonction du type de repas que vous souhaitez organiser.



Formule Cocktail : Pièces Apéritives

En plus des boissons durant le VDH nous vous accompagnons sur les bouchées apéritives, à vous de choisir la formule qui vous convient le mieux

Formule 4 pièces 7,5€/personne
1 pic, 1 cuillère, 1 verrine et 1 bouchée.

Formule 6 pièces 10,5€/personne
2 pics, 1 cuillère, 1 verrine et 2 bouchées.

Formule 10 pièces 16€/personne
2 pics, 4 bouchées, 1 cuillère, 1 verrine et 2 bouchées.



Les pics

Cube de saumon gravlax
Bille de chèvre
Gambas flambée
Volaille au curry



Les verrines

Ceviche de dorade
Tomate mozza
Pana cotta d'asperges
Gaspacho
Velouté de saison



Les bouchées

Bourguignon carotte
Betterave Serrano
Cannelé Chorizo
Brioche d'oignons
Asperge parmesan
Feuilleté champignons



Les cuillères

Mousse de saumon poireaux
Petit pois lard fumé
Ratatouille à la menthe
Creme et bisque de gambas
Chantilly poireau / saumon
St jacques au lard





Formule Cocktail : Atelier de découpe

Découpe de jambon sec 4€/pers

Découpe de saumon Gravlax 4,5€/pers

Découpe et dégustation de fromages (sur devis)

Formule Cocktail : Atelier Plancha

Devis sur demande en fonction des cours

Plancha de foie gras tarif à partir de 11,1€

Plancha de cote de boeuf sur devis

Plancha de Gambas tarif à partir de 6,8€

Plancha de St Jacques tarifs à partir de 9,8€





Notre formule en cocotte à partir de 33€



Au choix, un plat convivial mijoté et servi en cocotte. Chacun de vos invités pourra se servir les quantités qui lui conviennent et les ajuster facilement à sa faim



1 plateau de 3 fromages au choix

Plateau de 3 mignardises par personne

Café / Thé



Cette formule est un service à table, maximum 150 personnes

Notre formule street food à partir de 34€



5 pièces burger ou Fish and Chips
4 mignardises sucrées maison



Notre formule à l'assiette à partir de 36€



Au choix, un plat de viande blanche et légumes de saison
Exemple : porc, volaille, veau (avec un supplément)

1 plateau de 3 fromages au choix

Buffet de 5 mignardises par personnes

Café / Thé

Cette formule est un service à table, maximum 150 personnes



Notre formule braisée à partir de 42€

Faire de votre repas une animation



Une cuisson en direct et en extérieur pour finir le cocktail en beauté avec 3 viandes et 4 garnitures au choix.

Les marinades maison, des garnitures de saison selon vos envies.

Environ 350g de viande par personne.

Nous sommes loin du barbecue classique mais réellement sur une vraie animation à la flamme !

1 plateau de 3 fromages au choix

1 buffet de mignardises avec 5 pièces par personne

Café / Thé

Notre formule à la broche à partir de 45€

Faire de votre repas une animation !



Une cuisson en direct et en extérieur pour finir le cocktail
un agneau de sologne? un cochon de lait?

Les marinades maison, des garnitures de saison selon vos envies.

Environ 350g de viande par personne.

Nous sommes loin du barbecue classique mais réellement sur une vraie animation à la flamme !

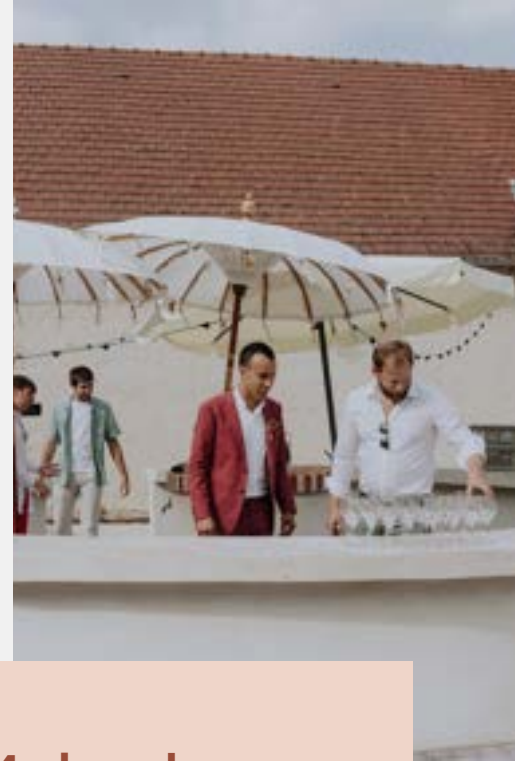
1 plateau de 3 fromages au choix

1 buffet de mignardises avec 5 pièces par personne

Café / Thé

Formule apéro dinatoire à partir de 45€

Pour des repas sans avoir l'impression de passer à table.



Amuses Bouches

12 pièces par personne 8 froides 4 chaudes;
assortiment pics, bouchées, cuillères et verrines
Découpe de saumon gravlax et découpe de jambon
Serrano

Plateau charcuterie et fromages
5 mignardises sucrées

Une vraie ambiance décontractée qui va vous permettre de profiter des extérieurs un maximum et permettre à vos invités d'apprendre à se connaître rapidement. Notre place de village et le mobilier mis à disposition s'y adapte à 100%.

Cette formule est un service au plateau en extérieur. maximum 250 personnes

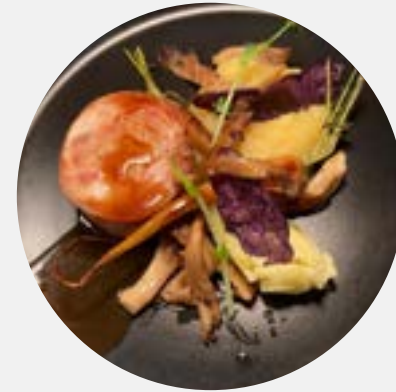
Notre formule gastronomique à partir de 55€

Entrée, plat, fromage, dessert
(liste non exhaustive)



Des idées d'entrées

Œuf mollet, mousseline de petits pois et lard fumé
Saumon gravlax, betterave poireaux et agrumes
Asperges de Sologne (Selle-Sur-Cher) et coppa



Des idées de plats

Volaille au chorizo, crème de parmesan, caviar d'aubergine et courgettes grillées
Pavé de cabillaud, sauce citronnée accompagné de pomme suédoise et de champignons persillés
Mignon de porc caramélisé au miel, duo de carottes et pommes de terre

Plateau de fromages (4 au choix par table)

L'entremet des mariés au choix ou buffet de mignardises

Café / Thé



Cette formule est un service à table maximum 150 personnes

Nos formules enfants -10 ans



Le cocktail

3 pièces, croque monsieur,
billes de melons, tomates
cerises .

4€ par enfant

Ambiance pique-nique pour le repas

Pastèque, charcuterie, sandwich
jambon beurre, chips, brie, et pour le
dessert des maxi cookies ou des
glaces

12€ par enfant

Repas chaud

Poulet rôti pomme de terre et
moelleux au chocolat

14€ par enfant



Nos options Boissons

Pour cette partie boisson, vous pouvez apporter vos propres boissons si vous les souhaitez

Trou normand 6€ / personne

Bouteille à table :

Vin Rouge

Domaine du bienheureux , Cote du Rhône à la bouteille 11€

Pinot noir, Seneau et Fils, 12€

Touraine, Domaine du Grand moulin, Côt en Fût de Chêne 13,50€

Touraine, Cuvée 6G, Côt et Cabernet, Domaine du Grand Moulin. 14€

Vin Blanc

Domaine Mont Joly, Chardonay bourgogne en blanc 17€

Touraine Sauvignon Seneau et fils 13€

Cuvée Mme, Seneau Tourraine Moelleux 14€

Vin Rosé

Côte de Provence 16€

Soft 2,50€ la bouteille

San Pellegrino consignée 2,60€

Evian consignée 2,60€

Bar à digestif pour la fin de soirée Devis sur demande

Les encas complémentaires

Bar à bonbons et confiseries pour 50 personnes 120€

Machine à pop corn + consommables pour 50 personnes 75€

Fontaine à chocolat avec fruit et chamallow 40 personnes 150€

Encas de fin de soirée (souvent pour 30 ou 40 pers)

Soupe à l'oignon 3,50€/personne

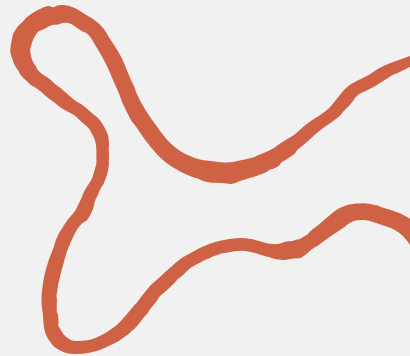
Croque Monsieur 4,50€/personne

,Plateau charcuteries/fromages 7,80€/personne

Bar à glaces à partir de 9€ /personne



Comment réserver ?



Tout étant fait maison, nous avons besoin de nous organiser.
Nous vous demandons de nous contacter au plus tard 3 semaines avant votre arrivée pour commander le repas en question et le personnaliser si besoin.
(attention, pour les repas supérieurs à 10 convives, il est nécessaire de vous y prendre plus tôt, car nous avons souvent plusieurs événements à la maison et ne pourrions pas forcément répondre positivement à tous)

15 jours avant votre arrivée, nous nous fixerons pour la facturation, le nombre de parts à vous fournir, car les commandes sont passées à ce moment-là.

Votre venue à la maison, s'est faite à la dernière minute appelez Charline au 07 60 03 86 21 qu'elle puisse contacter les cuisines et voir ce que les garçons pourraient vous proposer.



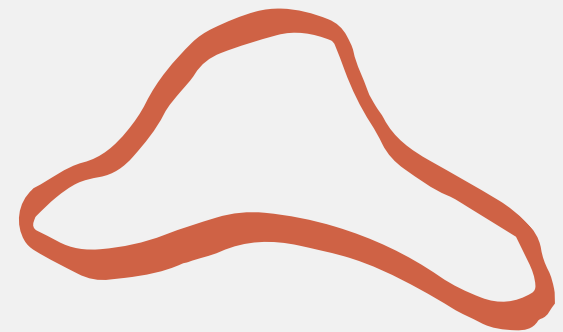


Nos tarifs

Attention, nos tarifs sont figés pour l'année en cours, cependant, ils seront soumis à une évaluation pour l'année suivante. Les options que vous avez validées à ces tarifs n'évolueront pas. Cependant, la période d'inflation que nous vivons peut nous pousser à une réévaluation des tarifs.



Contact



FACEBOOK

@lebistrotdugrandliot

INSTAGRAM

@lebistrotdugrandliot

TÉL

06 04 47 54 92

ADRESSE

le Grand Liot, 41320 Langon-Sur-Cher

MAIL

direction.rayondesologne@gmail.com