



Domaine des Brugières

Propositions prestations 2026 :

Prestation Pizzas (16 à 24) (si le temps le permet)

Cuisson au four à bois

Une soirée à vivre en famille ou entre amis !

Profitez d'un moment convivial dans notre gîte avec une soirée pizza cuite au feu de bois dans notre four traditionnel.

Pâte maison, ingrédients frais, cuisson au feu de bois... On prépare, on cuit, et vous savourez !

Forfait 320.00 euros

Prestation Brasero (si le temps le permet)

Nous vous proposons également nos **prestations brasero**, une expérience conviviale et gourmande où chacun se sert selon ses préférences, pour un moment chaleureux et unique directement au gîte.

1) Classique

- . Brochette de volaille au paprika
 - . Brochette de bœuf
 - . Pluma de cochon au Fenugrec
 - . Pavé de saumon à l'aneth
- Accompagné : ratatouille Provençale / Pommes frite

34.00 euros par personne

2) Menu Côte de bœuf

- . Côte de bœuf fondante, un pur bonheur à chaque bouchée.
 - . Une sauce aux poivres de Madagascar
 - . Une sauce morilles
 - . Pommes Frites / légumes grillés
- Servie avec de la salade verte fraîche.
La cuisson des côtes de bœuf sera réalisée selon vos préférences.

36.00 euros par personne

2) Saveur Asiatique

- . Brochette de bœuf mariné
 - . Gambas à l'ail et au gingembre
 - . Brochette de volaille curry coco
 - . Filet mignon de porc, mariné miel soja
 - . Pavé de saumon laqué
- Accompagné de délicieuses sauces :
- . Curry vert et coco, wok de légumes
 - . Miel gingembre et épices douces , riz Thaï

38.00 euros par personne

« En tant qu'anciens restaurateurs, nous avons le plaisir de vous proposer des repas **de qualité**, préparés avec soin et **livrés directement au gîte, à l'heure qui vous convient, et maintenus bien au chaud.**

Une solution simple, gourmande et confortable pour profiter pleinement de votre séjour ! »

Proposition hors boisson

Évasion Asiatique

Mise en bouche


Wok terre et mer : Filet de poulet fermier en croûte de coco et pavé de saumon laqué aux sésames
Wok de légumes au curry Asiatique, riz Thaï

Le Tarif est de 35.00 € par personne

Menu livré avec maintien au chaud :

Profitez d'un repas complet livré directement au gîte, prêt à déguster :

Entrée – Plat – Dessert

 Maintenu au chaud pour plus de confort

Tarif à partir de 28,00 € par personne

Pour découvrir nos suggestions de menus, **merci de prendre contact avec nous.**

Nous serons ravis de vous proposer une formule adaptée à vos envies et à la saison !

Propositions Plats livrés :

ENTREES : 6.50€ par personnes :

- . Salade de mini penne Rigate, tomate ancienne, pesto basilic, bille de mozzarella et jambon cru
- . Œufs mimosa, crudités
- . Quiche Lorraine
- . Salade de riz niçoise
- . Tarte provençale
- . Taboulé aux agrumes

PLATS :

14.50€ par personnes

- . Lasagnes Bolognaise (bœuf français du plateau Ardéchois), salade verte.
- . Lasagnes Végétarienne, salade verte.

17.00€ par personnes

- . Daube provençale, pommes sautées
- . Porc aux caramel saveurs Asiatique, riz Thaï
- . Sauté de porc aux olives, crêpe ardéchoise
- . Rôti de porc braisé, pomme de terre et légumes de saison cuit au four à l'huile d'olive

19.00€ par personnes

- . Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf
- . Tagine d'agneau à l'orientale, légumes de saison
- . Pavé de saumon rôti sur peau, sabayon à l'orange et au safran, riz basmati

DESSERTS : 5.00€ par personnes


- . Mousse chocolat
- . Saveur d'agrumes (crème citron, fruits rouges, crumble)
- . Tiramisu châtaigne ou café
- . Clafoutis de saison
- . Crumble aux fruits
- . Véritable Tarte Tatin aux pommes
- . Crème brûlée

Dulce – Pâtisseries sur mesure

Par Sonia – Livré

Pour tous vos moments gourmands :

- Gâteaux d'anniversaire, de mariage et de baptême
- Tartes et créations personnalisées
- Pièces montées et formes originales

 **Contact : 07 61 77 68 73**

Laissez-vous tenter, Sonia réalise vos envies les plus gourmandes !