

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.



Notre formule pension complète

Formule pension complète

Pour votre petit-déjeuner : mit 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 : entrée plat dessert en plat partagé disponible en armoire chaude et réfrigérateur mit à disposition dans votre hébergement à partir de 12 H.

Vos repas du soir : entrée plat dessert en plat partagé disponible en armoire chaude et réfrigérateur mit à disposition dans votre hébergement à partir de 19 h.

Tarifs : 35€ par personne et par jour





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 : très convivial, 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 pour que vous puissiez les prendre à l'heure qui vous convient. Vous devez choisir un menu unique pour tous vos convives parmi nos 2 entrées 2 plats et 2 desserts. Les choix vous seront envoyés en parallèle en fonction de la saisonnalité. Si vous souhaitez modifier envoyer nous une demande de devis.

Entrée / Plat / Dessert : 16€ par personne pour les groupes

Option boisson pour toutes les formules

Nous vous mettons à disposition une tireuse à bière seule les futs entamés vous seront facturés. (fut de 30 L = 120€ le fut).

Et vous proposons du vin à la bouteille rouge à partir de 11€ et blanc à partir de 12€



Printemps

Bistrot du Grand liot

RAYON DE SOLOGNE, Chef Maxime

Repas à partager fait maison livré chaud dans votre hébergement pour profiter du cadre en toute sérénité.

16€ par adulte*

8€ par enfant*

ENTREES AU CHOIX

Quiche
Concombre à la crème
Plateau de charcuterie

PLATS AU CHOIX

Lasagne
Poulet crème champignons
Pâtes pesto lardé

DESSERTS AU CHOIX

Tiramisu
Gâteau de pain perdu
Fondant à l'orange

*Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis

Eté

Bistrot du Grand liot

RAYON DE SOLOGNE, Chef Maxime

Repas à partager fait maison livré chaud dans votre hébergement pour profiter du cadre en toute sérénité.

16€ par adulte*

8€ par enfant*

ENTREES AU CHOIX

Melon et jambon
Tomates mozza
Plateau de charcuterie

PLATS AU CHOIX

Poulet ratatouille
Gratin de courgette mignon de porc
Gratin dauphinois et blanquette de dinde

DESSERTS AU CHOIX

Tiramisu
Gâteau de pain perdu
Fondant à l'orange

*Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis

Automne

Bistrot du Grand liot

RAYON DE SOLOGNE, Chef Maxime

Repas à partager fait maison livré chaud dans votre hébergement pour profiter du cadre en toute sérénité.

*16€ par adulte**

*8€ par enfant**

ENTREES AU CHOIX

Velouté de Butternut
Velouté de Panais
Plateau de charcuterie

PLATS AU CHOIX

Boeuf bourguignon
Sauté de dinde et riz
Poitrine de porc et embeurée de choux

DESSERTS AU CHOIX

Tiramisu
Gâteau de pain perdu
Tarte aux pommes

*Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis

Hiver

Bistrot du Grand liot

RAYON DE SOLOGNE, Chef Maxime

Repas à partager fait maison livré chaud dans votre hébergement pour profiter du cadre en toute sérénité.

*16€ par adulte**

*8€ par enfant**

ENTREES AU CHOIX

Velouté de potimaron
Hareng pomme à l'huile
Plateau de charcuterie

PLATS AU CHOIX

Tartiflette + salade
Spaghetti bolognaise

DESSERTS AU CHOIX

Tiramisu
Gâteau de pain perdu
Fondant à l'orange

*Pour toute demande spécifique un devis personnalisé vous sera transmis

Buffet brunch

Le principe : peu contraignant, il est idéal pour les moments où vos invités arriveront et partiront de façon progressive. Dressé de façon 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

Pain, confiture, beurre, miel, Nutella,
Saumon gravlax
Croque monsieur,
Corbeille de fruits, yaourts
Pancakes, brioches
Café, thé, jus de fruits

Tarifs : à partir de 21€ par personne



Formule barbecue 14€/personne

Barbecue toute l'année c'est possible

Au sein de nos hébergements, vous disposez de barbecue. Plutôt que d'acheter la viande les légumes en trop grosse quantité, nous mettons à disposition tous les ingrédients déjà marinés et préparés. Vous n'aurez plus qu'à profiter d'un beau soleil avec vos invités au coin du barbecue. Nous vous fournissons également le charbon l'idée étant que vous puissiez profiter un maximum.

Plats servis :

Ribs de porc mariné

Suprême de volaille marinée

Pommes grenailles, courgettes et poivrons



Planche mixte 12€ par personne

Idéale pour votre arrivée

Du pain, des planches de charcuterie maison et fromages ainsi que plusieurs mignardises sucrées pour vos invités.

Chacun pourra arriver à son rythme, nous vous livrons tout en cuisine et vous installer ce petit buffet à votre guise pour accueillir vos invités au fur et à mesure sans avoir à réchauffer.



Buffet froid 10€ par personne

Au menu de cette formule simple, nous vous fournissons 2 salades froides, du fromage, du pain et des corbeilles de fruits.



L'accueil café 8€ par personne

Quel que soit votre événement,

Accueillez vos convives avec un assortiment de mignardises sucrées faites maison autour d'un café.
3 pièces + jus, thé, café inclus





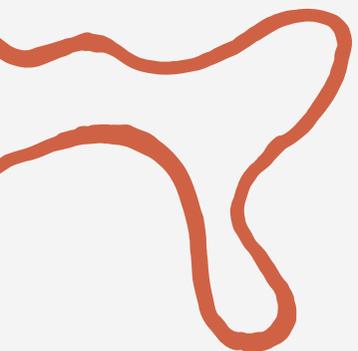
Pour un repas spécial

Des pièces Cocktails

- 4 pièces par personnes, avec 1 pic, 1 cuillère, 1 verrine et 1 bouchée. Pour 5.6€/personne
- 6 pièces par personnes, avec 2 pics, une cuillère, une verrine et deux bouchées. Pour 8.4€/personne
- 10 pièces par personne, avec 2 pics, 4 bouchées, une cuillère, une verrine et deux bouchées. Pour 13.5€/personne

Pour vos boissons au choix (*cette option comprend deux boissons alcoolisées et un bar à soft*) :
soupe Angevine, Mimosa orange, Punch, Sangria blanche. 9€/personne





Notre formule à 36€ à l'assiette



Au choix, 1 plat de viande blanche et ses 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



Notre formule à 48€ servie à l'assiette

Au choix, entrée, plat, fromage, dessert

Nos exemples 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

Nos exempels de plats :

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

Plateau de fromage avec 4 fromages au choix

L'entremet au choix ou buffet de mignardises

Café / Thé

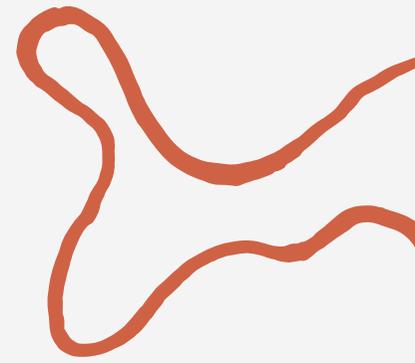


Comment réserver ?

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 options Boissons

Mise à disposition de la tireuse à bière 120€ le fût ouvert pour le weekend

Trou normand 6€ / personne

Bar à soft pour la cérémonie laïque 3€ / personne

Bouteille à table : (Dans ce cas nous évacuons votre verre)

Domaine du bien heureux , Cote du Rhône à la bouteille en rouge 11€

Domaine Mont joli, en blanc 12€

Champagne Ponson 1er cru 24€

San Pellegrino consignée 2,6€

Evian consignée 2,6€

Bar à digestif pour la fin de soirée Devis sur demande

Nos options complémentaires

Atelier chaud Plancha : Foie gras, Saint Jacques, Gambas.

Cette option est disponible sur devis

Atelier découpe jambon ou saumon lors du cocktail 7€ / personnes

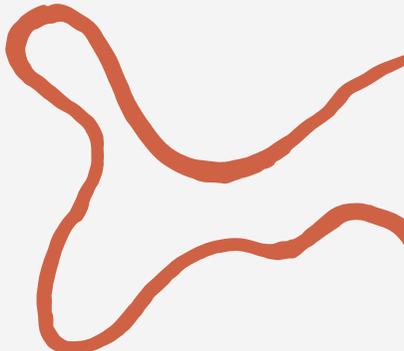
Nappes 19€ / Serviettes 0,90 cts par personne

Bar à bonbons 4€ / personne

Encas de fin de soirée (soupe à l'oignon, plateau charcuterie/fromage...) Devis sur demande

Vaisselle vintage dépareillée (assiette, verres) 2,5€ / personne

Dépassement horaire ou presta exceptionnelle 50€ / heure / serveur

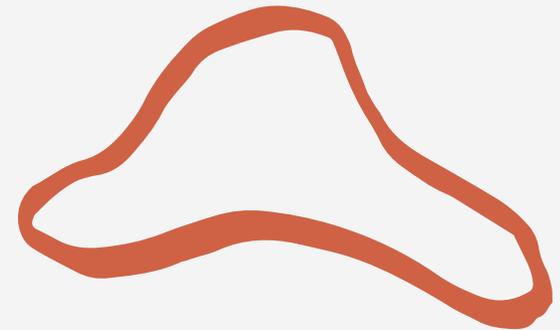


Nos tarifs

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 12 09 52 85

ADRESSE

le Grand Liot, 41320 Langon-Sur-Cher

MAIL

rayondeSologne@gmail.com