



Informations pratiques

Madame, Monsieur,

Vous avez réservé notre gîte pour y séjourner ou y fêter un événement et nous vous en remercions. Vous trouverez ci-dessous quelques informations pratiques répondant aux questions le plus fréquemment posées. Nous vous joignons également le règlement intérieur que nous vous demandons de lire attentivement.

Produits de la Ferme

Sur place nous vous proposons en direct de notre ferme (sur commande):

- du cidre fermier,
- du jus de pomme,
- des confitures

Vous trouverez aussi des fromages, viandes, charcuterie, fruits, légumes... dans les magasins de producteurs Brin d'Herbe www.brindherbe35.fr à Vezin le coquet et Chantepie.

Adresses utiles

Pour vos repas vous pouvez faire appel au traiteur de votre choix.

Quelques adresses aux alentours :

- Julien Rastel, cuisinier : vous achetez vos ingrédients et il cuisine pour vous ! 06 34 17 05 50. Possibilité de faire appel à lui uniquement pour le service et la vaisselle.
- Aux plaisirs de l'océan à Montfort sur meu: poissons et viandes 02 99 09 19 09
- Aux délices Montfortais à Montfort sur Meu : produits frais, bio et équitable 02 99 09 01 18
- Breiz-Orient à Montauban de Bretagne : cuisine gastronomique française et spécialités marocaines 02 99 61 74 55
- Denieul à Bédée : 02 99 07 00 29
- Denoual à Médréac : cochon grillé au feu de bois (livré cuit), charcuteries à l'ancienne 02 99 07 35 25
- Piolin Daniel : cochon grillé (sur place) 02 99 60 01 88

Pensez aussi à commander vos pains, gâteaux et viennoiseries à l'avance.

- Boulangerie Leconte à Le Verger (3 km) : pains, pains de campagne, gâteaux 02 99 07 41 65
- Boulangerie Le Manège à Pains à Bréal sous Montfort (4 km) : pains, pains de campagne, gâteaux 02 99 60 05 51
- Boulangerie Marot à Bréal sous Montfort (4 km): 02 23 41 17 90
- Boulangerie Le Fournil de Talensac (4 km) : 02 99 09 34 60

Que faut-il amener ?

- Sacs poubelles (50 litres de préférence)
- Torchons
- Produit vaisselle à la main
- Papier toilettes
- Savon pour les sanitaires de la salle
- Duvet ou draps de dessus
- Linge de toilette

Répartition des chambres :

Tous les lits sont des lits 1 place (lits de 90)

Au rez-de-chaussée

Aubergine : 4 lits
Framboise* : 5 lits (accès handicapés)

A l'étage

Capucine : 2 lits
Mésange* et Coquelicot : 4 lits
Carotte : 5 lits
Tournesol* : 6 lits
Libellule : 7 lits

* un lit superposé dans ces chambres

« La Ferme de Trénube »

Ferme pédagogique : accueil de classes et instituts, séjours de vacances enfants – Gîte de groupe : location salle et hébergement.

Martine Huby – Trénube – 35160 Talensac

☎ 02.99.09.10.51 – Fax : 02.99.09.80.90 – E-mail : martine.huby@trenube.com - www.trenube.com

Quelques dimensions

Dimensions des tables : 0,80m x 1,20m (4 personnes)

Contenu de la cuisine

Matériel et batterie de cuisine

1 grand four gaz, 4 feux gaz, 1 plaque de mijotage.
1 chambre froide (pas de compartiment congélation).
1 grande cafetière (pour 80 tasses), 2 petites cafetières, 1 bouilloire
1 micro- ondes.
1 lave vaisselle professionnel (produits fournis)

4 marmites dont une très grande avec couvercle
4 plats à four
3 Faitout
4 casseroles
Couteaux à pain et couteaux de découpe
Tire bouchon, ouvre boite
Essoreuse à salade

Vaisselle :

80 Assiettes plates, 80 creuses et à 80 dessert.
80 Couverts
80 Verres sans pied
80 Verres à vin
80 flûtes à champagne
80 Tasses
37 Bols

14 Torpilleurs (grand plats inox ovales)
14 Plats inox ovales de tailles variées
23 saladier inox
20 saladiers en verre de tailles variées
Corbeilles à pain
Plateaux de service
Louches et couverts de service

Cette liste est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle.

Un grand Barbecue est à votre disposition. Prévoir le charbon de bois (pas de bûches et rondins).

Vous avez la possibilité de faire un cochon ou agneau grillé sous réserve de disposer d'un bac pour les braises.