



Informations pratiques

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-dessous quelques informations pratiques répondant aux questions le plus fréquemment posées.

Produits de notre Ferme

Pour vos repas et barbecues nous vous proposons différents produits en direct de notre ferme :

- Des saucisses de bœuf, ainsi que des saucisses de porc, côtes de porc, tranches de poitrines griller, pâté de campagne, rillettes.
- Du pot au feu, bourguignon, steaks...
- Du cidre fermier, du jus de pomme, des confitures



Ces produits sont disponibles sur commande

Adresses utiles

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

Quelques adresses aux alentours :

- Boucherie Pierrès à Montfort sur Meu : 02 99 09 01 37
- 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
- Jean-Yves Macé à Bréal sous montfort 06 82 80 64 97 cochon grillé sur place :

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 Coudray 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)
- Eponges, 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

Quelques dimensions

Dimensions des tables : 0,80m x 1,60m (6 personnes) et 0,80 x 1,20 (4 personnes)

« 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

Contenu de la cuisine

Matériel et batterie de cuisine

1 grand four gaz, 4 feux gaz, 1 plaque de mijotage.
1 four électrique
2 chambres froides (pas de compartiment congélation).
1 percolateur 40 tasses
1 percolateur 80 tasses
1 petite cafetière, 1 bouilloire
1 micro- ondes.
1 lave-vaisselle professionnel (produits fournis)

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

Vaisselle :

80 Assiettes plates, 80 creuses
80 Assiettes à dessert 20cm et
80 Assiettes 16cm
80 Couverts
80 Verres sans pied
80 Verres à vin
80 Flûtes à champagne
80 Tasses
37 Bols

10 Torpilleurs (grand plats inox ovales)
10 Plats inox ovales de tailles variées
16 saladiers inox
18 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 ni de rondins).

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