



Services additionnels

Les 12 de Larros
Port de larros - Gujan Mestras
Bassin d'Arcachon

Long. 1.073008 - Lat. 44.641239
www.les12delarros.com
@les12delarros

Les 12 à Table

L'art de vivre passe par l'assiette

Printemps Eté 2021

TVA 10%

Livraisons à partir de 8h30
Commandes jusqu'à la veille 18h00
06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

MATIN

Petit déjeuner healthy

Jus d'orange pressé du jour
Lait végétal
Poke bowls smoothie & Yaourt végétal
Granola
Pain aux céréales
Avocat
Oeufs brouillés
Infusion ou Rooibos

20 euros TTC / personne

Petit déjeuner classique

Jus d'orange pressé
Baguette traditionnelle
Beurre de Normandie bio
Confitures
Chocolatine & croissant
+ Thé (Damann), Café (mélange des 12 de Larros) et Chocolat au lait (bio)

15 euros TTC / personne

Brunch

Jus d'orange pressé
Baguette traditionnelle
Beurre de Normandie bio et confitures
Chocolatine & croissant
Tortilla bio
Poitrine de porc Noir de Bigorre Grillée
Fruit de saison en corbeille
Planche Charcuterie & fromages
Thé (Damann), Café (mélange des 12 de Larros) et Chocolat au lait (bio)

25 euros TTC / personne

Variante au poisson sur demande

Menu 100% Bio

Tartare de tomates bio, chèvre frais & basilic

Poulet fermier rôti &
pommes de terre rôties au jus

Trilogie de fromages

Salade fruit bio & Finger maison

45 euros TTC / personne

Menu Bassin

Foie gras maison et Chutney

Saint Pierre au safran
Tagliatelles à l'encre de seiche

Plateau de fromages de nos terroirs

Canelé

32 euros TTC / personne

Menu de nos régions

Planche de charcuterie artisanale

Confit de canard et ses haricots

Tarte tropézienne

32 euros TTC / personne

Menu traditionnel

Salade César, oeuf mollet et pancetta
corse et parmesan

Boeuf sauté aux oignons

Ecrin citron

32 euros TTC / personne

Commandes 48h à l'avance
06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

MIDI ET SOIR

Pique-Nique

Salade de saison
Tomates basilic et burrata
Mini sandwich Rosbeef ravigotte
Club sandwich poulet
Pan Bagna
Craquantes aux pommes
50 cl Eau des Abatilles plate ou gazeuse
1/4 vin AOC Bordeaux supérieur
35 euros TTC / personne

Menu enfant

Tomate mozzarella
Plat au choix
Lasagnes
Ou
Poulet croustillant purée maison
Dessert au choix
Brownies
Ou
Fruit de saison
15 euros TTC / personne

Informations additionnelles :

*Petit-déjeuners et brunchs livrés à l'heure convenu à votre gîte. Nos contenants sont consignés.
Nos cafés torréfiés par la Torréfaction d'Arcachon, brûlerie artisanale à la sélection fine et responsable. Les décaféinés proposés sont sans traitement chimique.
La restauration des 12 de Larros est assurée par les Toqués du Bassin.*

Bien-être

Prendre du temps pour soi

Printemps Eté 2021
TVA 10%

SOIN AYURVEDIQUE - Visage et corps

Virginie vous emporte pour un soin à base d'huile d'1
à 2 heures directement dans votre chambre.

Soin 1 heure - 1 personne - 80 euros

Soin 1h30 - 1 personne - 120 euros

Soin 2h - 1 personne - 150 euros

Léa vous propose de vivre des
rituels tel un tour un monde

SOIN VISAGE

Soin massage aux 5 fleurs de Bali

Kobido redensifiant

Soin Massage Fleurs et fruits de Bali

SOIN DU CORPS

Soin Massage Royal Balinais

Soin Massage Oriental Traditionnel

Soin Massage sublime de Polynésie

Soin 1 heure - 1 personne - 80 euros

Soin 1h30 - 1 personne - 120 euros

REFLEXOLOGIE PLANTAIRE

Amandine vous propose des séances de
réflexologie plantaire adaptée à votre
humeur et vos besoins directement à
votre gîte.

70 euros TTC / Soin 50 min. - 1 personne

ESTHETIQUE

Léa vous propose des soins esthétiques
directement à votre gîte.

Manucures - Beauté des mains - 28 € TTC

Pedicures - Beauté des pieds - 35 € TTC

Épilations - Demi jambes maillot classique aisselles - 39 €
TTC

Plaquette complète des soins
esthétiques proposé par Léa fourni sur
demande.

Chacune des praticiennes proposées
oeuvre avec éthique et produits
naturels.

Sur demande auprès de la réception : 06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

- Prise de RDV à votre gîte, une confirmation de bonne disponibilité vous sera adressée.

Certaines contre-indications médicales peuvent empêcher la réalisation des soins.

Cette praticienne professionnelle vous posera un certain nombre de question avant de conforter
votre RDV.

Règlement direct auprès du praticien - Chèque, espèces au jour de la réalisation de la prestation

Surprise

Demandez une attention pour un jour particulier et directement à votre gîte

Printemps Eté 2021
TVA 10%

Réservations 72H à l'avance :
06 99 75 94 74 - les12delarros@gmail.com

MISE EN FLEUR

Avant votre arrivée, nous pouvons préparer une mise en fleur de saison et au plus proche.

Quelques pivoines, un bouquet fou et flou d'été...
Philo et Capucine se feront un plaisir de préparer votre gîte pour votre arrivée

20€ TTC

SUR-MESURE - COURSIER

Un plateau de fruit de mer ? Une bouteille de champagne mise au frais pour votre arrivée?
Une limonade locale?

Demandez la carte de la Brasserie Mira (Bieres et Sodas), Maison Laban, Cash vin; faites votre commande, nous irons la retirer.

En fonction de vos envies, retraits de commandes auprès d'adresses que nous vous transmettons sur demande.

PREPARATION GITE