

Formule à 57 Euros

Apéritif, vin, café et eaux minérales compris
Menu unique pour un groupe de 15 à 70 convives

Buffet de Petits fours et Apéritif « maison »

Choix entre Kir, Kir Normand, cocktail « les jardins de Giverny » et cocktail sans alcool
2 cocktails par personne
(mini vin d'honneur)

Entrées au choix

Foie gras aux fruits de saison « maison »

Ou

Salade de Homard aux pignons et à l'estragon

Ou

Tartare de saumon mariné à la sauge et aux zestes d'agrumes

Granité normand

Plats au choix

Suprême de Pintadeau aux deux pommes

Ou

Pavé d'agneau grillé au thym

Ou

Tournedos de magret d'oie aux fruits de saison

Ou

Gigolette de Lotte au Champagne

Ou

Filet de Bar à la niçoise

Fromage au choix

Trilogie de fromages Normands sa salade aux pommes et aux noix

Ou

Crottin fermier croustillant au miel et petite salade

Farandole de desserts

*(présentation à l'assiette de 3 desserts avec cascade de champagne possible *)*

3 desserts au choix dans la liste

Ganache au chocolat

Galette des rois

Tarte amandine

Tarte alsacienne

Tarte aux fruits de saison

Framboisier

(disponibilité selon les saisons)

Gâteau poire chocolat

Millefeuille aux fruits

Paris Brest

Tarte Tatin

Pithiviers

Tarte Normande

Tarte aux agrumes et crème pistache

Tarte fine aux pommes, miel et épices

Fraisier

Tarte au citron

Tiramisu

Millefeuille

Charlotte aux fruits de saison

Singapour

Miroir cassis citron

CAFE ET MIGNARDISES

VINS

Un verre de Sauternes vous sera servi avec le foie Gras ou un Chablis avec le Homard ou les Saint-Jacques.

La suite du repas sera accompagnée Château Galoupet Grand Cru Blanc ou Rouge (25cl /personne)

Une flûte de champagne accompagnera le dessert

CHAMPAGNE

** Pour un supplément de 3 euros par personne, une cascade de champagne peut remplacer la flûte en accompagnement du dessert.*

OPEN-BAR

Pour un supplément de 8 euros par personne, à la place de l'apéritif prévu, vous pouvez ouvrir notre bar pour l'apéritif ou le digestif à vos invités (toutes nos consommations bar sont disponibles à raison de 2 consommations en tout par personne durant le repas)

Conditions générales de vente :

1 – Toute réservation sera accompagnée d'un versement de 40% d'acompte et du nombre approximatif de convives.
2 - 15 jours au plus tard avant le repas, confirmation du choix du menu, des boissons, du nombre de convives, du plan de table s'il y a lieu et de l'heure d'arrivée.

3 - Confirmation 48 h avant le repas du nombre de convives prévus. Tout convive réservé et non présent sera facturé.

4- Règlement du solde en fin de repas par chèque, espèces ou Carte Visa.

5 - Nos horaires du Service déjeuner : de 12h à 15h clôture à 16h30 toute prolongation d'horaires au-delà de 17 h due à un retard de votre part sera facturée 20€h /personnel restant de l'heure supplémentaire

Nos horaires du service dîner : de 19h30 à 22h30 clôture à minuit toute prolongation d'horaires au-delà de 17 h due à un retard de votre part sera facturée 40€h /personnel restant de l'heure supplémentaire.