

## PIECES SALEES ET SUCREES

### Pour vos apéritifs et cocktails

Prix à l'unité

<b>TOAST SALEES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mini sandwich de Saumon fumé crème d'aneth</li> <li>➤ Profiterole crème saveur crabe</li> <li>➤ Saucisson sec cordon de beurre en pommade</li> <li>➤ Coppa italienne</li> <li>➤ Râpé de Surimi</li> <li>➤ Œufs de lump rouge et noir</li> <li>➤ Anchois et fromage blanc</li> <li>➤ Tapenade d'olive noire</li> <li>➤ Mini sandwich italien au jambon cru</li> </ul>	<b>0.85 €</b>
<b>TOASTS CHAUDS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mini croque-monsieur</li> <li>➤ Mini croissant béchamel et bacon</li> <li>➤ Roulé au jambon</li> <li>➤ Saucisses en feuilletage</li> <li>➤ Feuilleté au chèvre et magret fumé</li> <li>➤ Gougère au fromage</li> <li>➤ Brochette de pruneaux et bacon</li> </ul>	<b>0.95 €</b>
<b>NAVETTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mousseline crémeuse de thon</li> <li>➤ Mousse de foies de volaille maison</li> <li>➤ Au poulet, crudités</li> <li>➤ Rillettes crudités</li> </ul>	<b>1.30 €</b>
<b>PAIN SURPRISE (Environ 35 mini sandwichs)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mousse de foie</li> <li>➤ Fromage blanc, ail et fines herbes</li> <li>➤ Saumon fumé par nos soins</li> <li>➤ Mayonnaise surimi</li> </ul>	<b>30.00 €</b>
<b>VERRINES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mousseline de poisson</li> <li>➤ Mousse de crevettes crémée</li> <li>➤ Crémeux d'avocat et citron</li> <li>➤ Crème de petits pois au lard</li> <li>➤ Crème de courgette au basilic</li> <li>➤ Tartare de légumes</li> </ul>	<b>1.30 €</b>
<b>HERISSONS (35 mini-brochettes environ)</b>	<p style="color: red; margin: 0;"><b><u>EXEMPLE D'HERISSON</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tomate séchée, dés de jambon et d'emmental</li> <li>➤ Dés de gouda, chorizo, tomates cerise</li> <li>➤ Magret de canard fumé, pruneau, tomate cerise</li> <li>➤ Crevettes, pesto, Mozzarella</li> <li>➤ Bacon, olives noir, tomates cerise</li> </ul>	<b>30.00 €</b>
<b>MINI BRUSCHETA (20 pers. mini.)</b>	Assortiment de mini-pains bruschetta grillés avec sauces (concassé de tomate, crémeux de chorizo, Poireaux fromage blanc , sauce fraîcheur)	<b>30.00 €</b>
<b>PIECES SUCREES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mousse au chocolat et spéculoos</li> <li>➤ Pomme fruit</li> <li>➤ Tartelettes aux fruits</li> <li>➤ Mini flanc à la vanille</li> <li>➤ Mini bavaois</li> <li>➤ Chou à la crème</li> </ul>	<b>1.20 €</b>

## **PLATEAU REPAS - TANCARVILLE**

**13.00 € TTC**

2 crudités aux choix  
2 salades composées aux choix  
1 cuisse de poulet  
Pâté de foie Maison  
1 Brie  
Flan vanille

Chips, beurre, cornichon, vinaigrette, ¼ de baguette, 1 bouteille d'eau de 1,5 l/ 3 pers., couverts + verre en plastique et serviette papier

## **PLATEAU REPAS - OCTEVILLE**

**15.50 € TTC**

Assortiment de Saucissons\_(ail, sec, salami, cervelas)  
Jambon à l'os Maison  
2 crudités aux choix  
2 salades composées aux choix  
Assortiment de charcuterie  
1/2 œuf dur mayonnaise  
2 sortes de fromages  
Tarte aux fruits de saison

Chips, beurre, cornichon, vinaigrette, ¼ de baguette, 1 bouteille d'eau de 50 cl/ pers., couverts + verre en plastique et serviette papier

## **PLATEAU REPAS - FECAMP**

**19.30 € TTC**

Médaille de saumon farci en Bellevue  
Jambon à l'os Maison ou Roti de Bœuf  
2 Crudités aux choix  
2 Salades Composées Aux Choix  
2 Sortes de fromages  
Tarte aux fruits, ou Gâteau chocolat poire,

Chips, beurre, cornichon, vinaigrette, ¼ de baguette, 1 bouteille d'eau de 50 cl/ pers., couverts + verre en plastique et serviette papier

❖ Ces compositions sont données à titre indicatif ; la composition dépend des saisons et peut être modifiable selon les régimes alimentaires spéciaux et nos contraintes d'approvisionnement

# **BUFFET CAMPAGNARD**

**13.50 € TTC**

## **ENTREES**

Mousse de foie, et assortiment de saucissons et salami

2 crudités au choix

Mini cornets de jambon et macédoine de légumes

1 salade Piémontaise

1 Taboulé ou 1 salade de riz

## **PLAT CENTRAL FROID**

Poulet rôti de nos régions et Rôti de porc

## **FROMAGES**

Brie et Emmental

## **SALADE VERTE**

## **DESSERTS : supplement 2.50 €**

Tarte aux pommes

ou

Mousse au chocolat

ou

Flan nature à la vanille

## **INCLUS DANS CE BUFFET**

Mayonnaise Nature et Cocktail

Vinaigrette

Cornichons

Chips

Beurre

Pain : 1 baguette pour trois personnes

**Toute modification fera l'objet de suppléments.**

# **BRUNCH**

**15.10 € TTC**

## **Charcuterie**

2 Tranches de Rosette

2 Tranches d'ail

1 Tranche de salami

½ tranche de jambon cru

## **Terrine du chef**

### **1 Salade composée**

**Faire le choix d'une salade sur la feuille et sera servi en pot individuel**

## **2 Crudités**

**Faire le choix de deux crudités sur la feuille et sera servi en pot individuel**

## **Viandes**

Rôti de boeuf braise,ou, Rôti de porc,,ou , Jambon à l'os

## **Fromages**

Camembert / gruyère

## **Mini Dessert**

**3 sortes à déterminer**

### **INCLUS DANS CE BUFFET**

Mayonnaise Nature

Vinaigrette

Cornichons

Beurre

Pain : 1 baguette pour deux personnes

# **BUFFET GOURMAND**

**19.30 € TTC**

## **ENTREES**

Assortiment de charcuteries  
Terrine du chef et rillettes de canard

Oeuf Mimosa

3 crudités au choix

3 salades composées au choix

## **PLAT CENTRAL FROID**

Poulet rôti de nos régions

Rôti de boeuf braisé

## **POISSONS FROID**

Médaille de Saumon farci aux petits légumes  
et sa sauce fraîcheur

## **FROMAGES**

Assortiment de fromages

## **SALADE VERTE**

**BUFFET DES DESSERTS : supplément 3.90 €**

Tarte aux fruits de saison  
Gâteau chocolat-poire  
Mousse au chocolat  
Flan nature à la vanille  
Crème caramel  
Riz au lait  
Ile flottante

### **INCLUS DANS CE BUFFET**

Mayonnaise Nature et cocktail  
Vinaigrette  
Cornichons  
Chips  
Beurre  
Pain : 1 baguette pour trois personnes

## **BUFFETS PRESTIGE**

**26.50 € TTC**

### **1 VERRINE AU CHOIX**

#### **ENTREES**

Assortiment de charcuteries italiennes et gressins

Terrine du chef et rillettes de canard

Mini cornet de jambon

3 salades composées au choix

2 Crudités aux choix

1 Gousset de poisson poché

Buisson de crevettes

Marquise de saumon fume par nos soins

#### **PLAT CENTRAL FROID**

Jambon à l'os cuit au bouillon

Gigot d'agneau en persillade et Rôti de boeuf braisé

#### **FROMAGES**

assortiment de fromages

#### **SALADE VERTE**

### **BUFFET DES DESSERTS : **supplement 3.90 €****

Tarte aux fruits de saison

Mousse au chocolat

Flan nature à la vanille

Crème caramel

Riz au lait

Ile flottante

#### **INCLUS DANS CE BUFFET**

Mayonnaise Nature et Cocktail

Vinaigrette

Cornichons

Chips

Beurre

Pain : 1 baguette pour trois personnes

## LES SALADES COMPOSEES

---

### Salade Italienne :

- ✓ Penne, Artichaut, Tomate, Citron confit, Pesto, Huile d'olive

### Salade Papillon :

- ✓ Pâtes Farfalle, Mayonnaise, Citron confit, Thon, Tomate

### Salade Exotique :

- ✓ Riz, Poivron, Tomate, Ananas, Poulet, Mayonnaise au curry

### Salade du Puy :

- ✓ Lentilles vertes cuisinées, Carotte jaune, Oignon rouge, Vinaigrette

### Salade piémontaise :

- ✓ Pomme de terre, Jambon, Cornichon, Mayonnaise

### Taboulé

- ✓ Semoule, petits légumes

### Salade Niçoise

- ✓ Riz, Thon, Poivron, Mais, Concombre, Carottes râpées

### Marco Polo

- ✓ Coquille, Surimi, Œuf, Poivron, Tomate, Mayonnaise cocktail,

### Salade du chef

- ✓ Pâtes de couleurs, Hareng, Gruyère, Pomme fruit

### Salade fécampoise

- ✓ Pomme de terre, Hareng, Persillade, Vinaigrette

### Salade gourmande

- ✓ Choux blanc, Dés de Jambon, Lardons, Gruyère, Noix, Champignons, crème ciboulette

### Salade andalouse

- ✓ Pomme de terre, Poivron, Dés de Chorizo, Tomate, Oeuf dur, Mayonnaise cocktail

### Salade sicilienne

- ✓ Pâtes de couleurs, Crevettes, Poivron rouge et vert, Huile d'olive, citron, Estragon

### Salade Savoyarde

- ✓ Blé, Gruyère, dés de Jambon, Tomate cerise

### Perles Marines

- ✓ Pâtes perles, surimi, oeufs de truite, échalottes, persil

## LES CRUDITES

---

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| ✓ Carottes râpées      | ✓ Concombre à la crème     |
| ✓ Salade de chou rouge | ✓ Radis noir               |
| ✓ Céleri rémoulade     | ✓ Champignons à la grecque |
| ✓ Salade de tomates    | ✓ Duo de céleri Carottes   |
| ✓ Macédoine de légumes | ✓ Betterave rouge          |

**ENTREE au kilo**

❖ Terrine du chef	19.00 €
❖ Pâté de foie maison	15.00 €
❖ Foie gras de canard maison	prix selon le cours
❖ Pain d'épices maison	10.00 €

**POISSON au kilo**

❖ Saumon fumé par nos soins	75.00 €
❖ Saumon frais en Bellevue	prix selon cours
❖ Buisson de crevettes (2kg environ 140 pièces)	54.00 €
❖ Terrine de poisson maison	35.00 €

**VIANDE au kilo**

❖ Poulet rôti de nos région	30.00 € la pièce
❖ Rôti de bœuf braisé	35.00 €
❖ Rôti de porc braisé	19.00 €
❖ Jambon à l'os cuit par nos soins	21.00 €
❖ Gigot d'agneau (selon le poids)	35.00 €

**SALADE au kilo**

❖ Salades composées ( voir feuille page 8 )	13.00 €
❖ Crudités ( voir feuille page 8 )	8.00 €

## **Animation plancha 34.50 €**

→ Durée 1 heure et ½ / 2 heures

- **TOASTS APERITIFS**

- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 1 pains surprise : (pour 30 personnes)
- 1 hérissons (pour 30 personnes)

- **TOASTS ENTREE**

- Assortiment de terrine maison et Son pain de campagne
- Médaillon de saumon farci aux petits légumes
- 1 Verrine aux choix

- **ANIMATION PLANCHA**

- ❖ **2 sortes de mini viandes :**

- Mini tranche de Veau sauce chorizo
- Mini tranches de Rumsteck de bœuf, sauce roquefort

- ❖ **3 sortes de mini brochettes**

- Saint Jacques au lard fumé -
- Poulet mariné huile olive, ail et citron -
- Filet de canard en cubes et ananas rôti -

- **ACCOMPAGNEMENTS**

- 3 Salades composées aux choix
- 2 crudités aux choix

- **PLATEAU DE FROMAGES**

- ½ Plateau de fromages  
(Camembert, Pont-Evêque, livarot, chèvre, bleu)  
\*\*\*\*\*
- 1/2 Croustillant de camembert  
**Où**
- 1/2 Croustillant de chèvre au miel

### **INCLUS DANS CE BUFFET**

Mayonnaise Nature et Cocktail  
Vinaigrette  
Cornichons  
Beurre  
Pain : 1 baguette pour trois personnes

## MENU BOLBEC

21.70 € TTC

-----

Choix de menu unique unique pour l'ensemble des convives

Cake salé pour l'apéritif

\*\*\*\*\*

Effiloché de saumon poché en salade printanière et son coulis de tomate

Ou

Assiette du chef

(Rillettes de canard maison, terrine du chef, jambon cru)

Ou

Salade landaise

(salade mélangée, gésiers et magret fumé)

\*\*\*\*\*

Trou normand

\*\*\*\*\*

Fricassé de Poulet de nos régions, Vallée d'Auge

Ou

Filet de lieu rôti, sauce aurore

Ou

Jambon à l'os maison, jus réduit au porto

Ou

Fricassée de pintade fermière au cidre

\*\*\*\*\*

Assiette de salade verte et croustillant de camembert

- Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

## MENU LE HAVRE

28.50 € TTC

-----

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

Cake salé pour l'apéritif

\*\*\*\*\*

Assiette de saumon fumé maison, blinis et crème aneth

ou

Terrine de poisson, beurre blanc

ou

Croustade de volaille et champignons

Ou

Emincée d'avocat et rilette de crevettes crème ciboulette

\*\*\*\*\*

Trou normand

\*\*\*\*\*

Filet de mignons de porc braisé au miel

ou

Cabillaud rôti, sauce crustacés

ou

Moelleux de poulet farci vallée d'auge

Ou

Joue de porc confit maison au cidre

\*\*\*\*\*

Assiette de salade verte et ses 3 fromages

\*\*\*\*\*

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

## MENU ETRETAT

35.50 € TTC

-----

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

3 toasts froids et 2 chauds pour l'apéritif

\*\*\*\*\*

Pressé de foie gras maison, confiture d'oignon et pain d'épices

Où

Assiette Nordique

(Saumon fumé maison, lieu fumé maison, crevettes, crème aneth, blinis)

Où

Assiette du Douanier Rousseau

(Foie gras, rillettes de canard, terrine du chef maison )

\*\*\*\*\*

Trou normand

\*\*\*\*\*

Pavé de bœuf sauce estragon

Où

Souris d'Agneau à la Crème d'Ail

Où

Filet de bar à l'unilatéral, sauce dieppoise

Où

Cuisse de canard farci sauce forestière

Où

Moelleux de pintade sauce périgueux

\*\*\*\*\*

Buffet de fromages et sa salade verte

- Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

## MENU DEAUVILLE

**2 plats : Menu à 39.50 € TTC**

**3 plats : Menu à 45.00 € TTC**

-----

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

Assortiment de toasts pour l'apéritif  
(3 froids et 2 chauds)

\*\*\*\*\*

Verrine en amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Cassiolette de ris de veau, sauce financière

ou

Salade folle à l'huile de noix et vinaigre de Xérès  
(Salade mélangée, gésier de canard confit, magret fumé, foie gras)

ou

Assiette Terre-Mer de foie gras et saumon fumé  
Blinis - crème aneth et confit d'oignon - pain d'épices

\*\*\*\*\*

Charlotte de Saint Jacques, crème de crustacés

ou

Rosette de sole tropicale à la dieppoise

ou

Cabillaud rôti, beurre blanc provençal

\*\*\*\*\*

Trou normand

\*\*\*\*\*

Magret de canard aux pommes caramélisées et sauce crémée au cidre

ou

Tournedos de bœuf Rossini, gratin dauphinois

ou

Caille farcie rôtie façon vieille France

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages et salade verte

\*\*\*\*\*

→ Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

→ Suggestion, en remplacement de l'entrée :

½ langouste ou ½ homard à la Parisienne : supplément selon cours

### **3 FORFAITS BOISSONS, AU CHOIX, POUR COMPLETER VOTRE MENU**

#### **FORFAIT N°1 : 6.50 € TTC**

Vin rouge frais unique 1/3 blle par pers. :  
Vin de Loire, « Saint-Nicolas de Bourgueil »  
(ce vin unique accompagne harmonieusement l'ensemble des plats)  
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion  
Café

#### **FORFAIT N°2 : 8.50 € TTC**

Apéritif : 1 kir pétillant OU 1 coupe de soupe champenoise  
Vins : Blanc ou rosé (¼ blle par pers) **ET** Rouge (¼ blle par pers )  
- Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie ou Rosé Fleur de Lys  
- Bordeaux « sélectionné par » La Maison du Père Tranquille  
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion  
Café

#### **FORFAIT N°3 : 12.50 € TTC**

3 formules « Apéritif » au choix :  
Apéritif traditionnel : Martini, Pastis, Whisky et boissons sans alcool  
OU  
Planteur des îles  
OU  
Sangria aux fruits  
  
Vins : Blanc ou rosé (¼ blle par pers) ET Rouge (¼ blle par pers )  
Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie ou Rosé de Côtes de Provence, Cuvée des  
Dames  
Bordeaux Puisseguin saint-Emilion, Château BAYENS  
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion  
Café

**OPTION** : Pour vos buffets, le vin peut vous être proposé en libre-service sous forme de « tonneau -bib » - nous consulter pour chiffrage –

➔ Nous tenons également à votre disposition la carte des boissons de notre restaurant.

## GARNITURES

---

- Choix de 2 Garnitures maximum en accompagnement du plat principal.
- Ceci concerne l'ensemble de nos menus et seulement les buffets élaborés avec plats chauds.
- **Légume supplémentaire** **2.00 €**

HARICOTS VERTS FAGOTS DE HARICOT VERTS AU LARD FLAGEOLETS A LA TOMATE POMMES DE TERRE SAUTEES A L'AIL CHOUX DE BRUXELLES TAGLIATELLES  LES PUREES – AU CHOIX – <ul style="list-style-type: none"><li>- DE POMME DE TERRE,</li><li>- DE CAROTTE,</li><li>- DE CELERI</li><li>- DE BROCOLIS</li></ul>	CAROTTES AU CUMIN OU VICHY POEELE DE CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES POMME DARPHIN CHARLOTTE DE POMMES FRUITS POMMES DE TERRE A LA CAMPAGNARDE  GRATIN DAUPHINOIS ECRASE DE POMME DE TERRE SOUFFLE DE POMME DE TERRE FLAN DE LEGUMES AU CHOIX
--	---

### TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC

-----

**NOUS POUVONS METTRE A VOTRE DISPOSITION :**

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

**ET DES PARTENAIRES DANS DIFFERENTS DOMAINES**

- **LOCATION DE MATERIEL**
- **ANIMATION**
- **D.J.**
- **CHAPITEAUX**

## REPAS A THEME DE NOTRE SERVICE TRAITEUR

### PAELLA

8,50 € TTC par pers.

Encornet- Poulet-Porc- Moules – Grosses – Crevettes

### COUSCOUS

8,50 € TTC par pers.

Mouton – Poulet – Merguez

### COUSCOUS ROYAL

9,90 € TTC par pers.

Boeuf – Mouton – Poulet – Merguez

### CHOUCROUTE GARNIE

8,50 € TTC par pers.

Jarret et Poitrine de porc, saucisson à l'ail, francfort

### POT-AU-FEU avec os a moelle

12,00 € TTC par pers.

Gîte, Macreuse, Queue de boeuf, Plat de Côte

### TARTIFLETTE et sa salade verte

7.80 € TTC par pers.

Lardons, pommes de terre et Reblochin

- PLAT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

- **POUR LA CHAUFFE**

Cuisinier 60 € pour 3 heures Heures à Derterminer

## PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS -

### ENTRÉES FROIDES

Cornet De Jambon À La Russe	3.90 €
Terrine De Poisson Mayonnaise	4.20 €
Assiette De Crudités Et De Charcuterie	4.50 €
Coquille De Saumon Frais En Bellevue	5.50 €
Emincé D 'Avocats Au Thon	5.50 €
Médailon De Saumon En Bellevue	5.90 €
Effiloché De Saumon Poché En Salade Printanière , Coulis De Tomates	6.50 €
Salade Landaise (Salade Mélangée,, Gésiers De Canard Confits, Magret Fumé)	6.50 €
Saumon Fumé Par Nos Soins Et Son Blinis, Crème D' Aneth	6.80 €
Emincé D'avocat Et Rillettes deCrevettes, Sauce Ciboulette	6.90 €
Assiette Du Chef (Rillettes De Canard Maison, Terrine Du Chef,Jambon Cru)	7.50 €
Foie Gras De Canard Maison, Pain D' Épice, Confiture D'oignon	7.90 €
Salade Périgourdine (Salade Mélangée, Foie Gras, Gésiers De Canard Confits, Magret Fumé)	9.50 €
Assiette Nordique (Saumon Fume Par Nos Soins , Filet De Lieu Fume Par Nos Soins, Blinis , Crème D' Aneth)	9.50 €
Assiette Du Douanier Rousseau (Foie Gras, Rillettes De Canard Maison, Terrine Du Chef, Maison)	9.50 €
Assiette Terre / Mer – Foie Gras De Canard Et Saumon Fumé (Blinis Et Crème D'aneth – Confit D'oignon Et Pain D'épices)	11.50 €
½ Langouste À La Parisienne :	Prix Selon Cours

## PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS

---

### ENTREES CHAUDES

Crêpe Normande	3.90 €
Médailon de Saumon farci sauce oseille	5.10 €
Terrine de poissons sauce crustacés	5.60 €
Bouchée à la reine	5.80 €
Bouchée de volaille vallée d'auge	5.80 €
Filet de lieu et petits legumes au beurre blanc (130 g)	6.80 €
Pavé de Cabillaud à la normande (130 g)	6.90 €
Pavé de Saumon à la fondue de poireaux (130 g)	7.30 €
La douzaine d'escargots	7.80 €
Coquille Saint Jacques à la Normande (90 g)	9.50 €
Jardinière de Saint Jacques (90 g)	9.50 €
Quiche (8 à 10 personnes)	9.80 €
→ Quiche Lorraine, Tarte aux poireaux, Tarte à l'oignons, Tarte aux thon, Tarte aux fromages)	
Cassolette de ris de veau (130 g)	12.50 €

## PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS -

---

### PLATS DE POISSONS

Filet De Lieu À L'oseille	7.50 €
Pavé De Cabillaud À La Fondue De Poirreaux	9.50 €
Pavé De Saumon Au Beurre Blanc	11.50 €
Rosette De Sole À La Dieppoise	13.50 €
Coquille Saint Jacques à La Normande (130 G)	13.50 €
Jardinière De Saint Jacques (130 G)	14.50 €
Filet De Bar À La Dieppoise	14.50 €

- Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

## PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS -

---

## PLATS DE VIANDES

Langue De Boeuf Sauce Piquante	6.50 €
Sauté De Porc Marengo	7.50 €
Jambon À L'os Cuit , Au Bouillon, Au Porto , Au Madère Ou Périgueux	7.50 €
Boeuf Carbonade	7.50 €
Boeuf Bourguignon	7.50 €
Coq Au Vin	7.50 €
Civet De Porc	7.50 €
Rôti De Dinde Farci Aux Petits Légumes	8.40 €
Sauté De Poulet Fermier De Nos Regions Au Cidre	8.50 €
Blanquette De Veau À L'ancienne	9.20 €
Sauté De Veau Marengo	9.20 €
Sauté D'agneau Au Curry	9.20 €
Fricassée De Pintade Fermière Vallée d'Auge	9.50 €
Cuisse De Canette À L'Armagnac	9.90 €
Filet Mignon De Porc À La Graine De Moutrarde	9.90 €
Pavé De Boeuf À L'estragon	11.50 €
Tournedos De Veau Vallée d'Auge	12.50 €
Moelleux De Pintade Au Cidre Et Aux Pommes Fruits	13.90 €
Tournedos De Magret De Canard Au Miel	13.90 €
Tournedos De Boeuf Rossini	16.50 €

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

---

**Article 1 :** Toute commande fait l'objet d'un versement d'arrhes de 30% ; La réservation devient ferme et définitive uniquement à réception de ce premier versement.

**Article 2 :** 30 jours avant la manifestation, un deuxième versement d'arrhes correspondant à 60% du montant global de la prestation prévue sera demandé.

**Article 3 :** Le restaurateur/traiteur se réserve le droit d'annuler de plein droit la réservation ou la manifestation pour laquelle le versement d'arrhes n'aura pas été effectué.

**Article 4 :** En cas d'annulation par le client, les arrhes versés resteront acquis par le restaurant à titre de dédommagement mais, selon les circonstances et après étude du dossier par la direction, pourront être attribués à une autre réservation souhaitée par le même client.

**Article 5 :** Le nombre définitif de couverts devra être communiqué 8 jours avant la date de l'évènement ; dans l'hypothèse où le nombre de convives viendrait à être inférieur, le nombre précis et exact de participants devra être impérativement communiqué par le client 72 heures avant le repas. Si le client ne communique pas ces modifications, la facturation sera établie sur le nombre de couverts réservés 8 jours auparavant.

**Article 6 :** Le client s'engage à respecter et à faire respecter par ses participants les consignes de sécurité en vigueur dans les locaux du restaurant ou les locaux loués et mis à la disposition de la clientèle. Lorsque la salle est louée par le client, celui-ci s'engage à communiquer son règlement intérieur au restaurateur/traiteur, au plus tard 8 jours avant la manifestation.

**Article 7 :** Le client s'interdit de recevoir toute personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à la bonne tenue du restaurant ou de l'évènement et se réserve le droit d'exclure ou d'expulser de la manifestation ou des locaux du restaurant toute personne ayant un tel comportement sans que la responsabilité du restaurant ne puisse en aucune façon être engagée à l'égard du client. Hors le cas de faute dûment prouvée du restaurant ou de ses préposés, le client sera seul responsable et répondra seul de ce fait, de tout dommage corporel ou matériel, de toute nature, survenu lors de l'exécution du contrat, tant de son fait personnel que de celui des participants à l'évènement organisé par le client. La responsabilité civile du client serait alors engagée

**Article 8 :** Après minuit le niveau sonore dans le restaurant ne devra pas gêner le voisinage immédiat du restaurant qui se réserve le droit de limiter le niveau sonore en cas d'excès.

**Article 9 :** Tout mets ou boisson apporté de l'extérieur par le client est totalement prohibé mais peut néanmoins faire l'objet d'une autorisation express préalable de la direction et sera soumis, éventuellement et selon le cas, à une participation financière du client. En aucun cas, la responsabilité du restaurateur/traiteur ne saurait être engagée dans l'hypothèse où ces produits ne présenteraient pas les qualités d'hygiène et de conservation suffisantes.

**Article 10 :** Sauf accord express de la direction, le règlement du solde de la facture devra être effectué sur place par le client, au terme de la manifestation.

**Article 11 :** Toute allergie alimentaire devra être signalée au préalable ; tout objet de décoration apporté par le client devra être précisé au responsable ; tout feu d'artifice, pétard, cotillons et confettis sont prohibés (des frais de nettoyage ou de remise en état pourront être facturés dans le cas d'utilisation intempestive) ; Les parkings alentours sont publics et ne sont donc pas sous la responsabilité du restaurant ; nos amis les chiens sont les bienvenus mais ils devront être tenus en laisse, y compris dans le jardin.

**Article 12 :** Tout différend entre les parties, relatif à l'interprétation ou l'exécution du contrat sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de ROUEN.

**Date : le**

**Cachet commercial  
De l'établissement**

**Nom du client**

**Signature du client**

**(mention manuscrite « lu et approuvé, bon pour accord »)**