



## Notre offre Complémentaire

### Escargots façon Chaîne d'Or

La Douzaine 7,00 € par personne

### Saumon Fumé Maison

La portion de 100 gr 7,00 € par personne

### Foie Gras Mi-Cuit Maison

Les 100 gr, accompagné de Pain d'Epices Maison 11,00 € par personne

### Plateaux de Fruits de Mer

Plateau « Petit Baigneur » 29,00 € par personne

6 Huîtres Isigny N°2, 3 Praires, 200 gr Bulots, 50 gr Bigorneaux, 5 Crevettes Roses, 50 gr Crevettes Grises

Plateau « Pacha des Mers » 39,00 € par personne

1/2 Tourteau, 6 Huîtres Isigny N°2, 3 Praires, 200 gr Bulots, 50 gr Bigorneaux, 5 Crevettes Roses, 50 gr Crevettes Grises, 2 Langoustines

Plateau « Grand Amiral de la Flotte » 49,00 € par personne

1 Tourteau, 9 Huîtres Isigny N°2, 3 Praires, 200 gr Bulots, 50 gr Bigorneaux, 5 Crevettes Roses, 50 gr Crevettes Grises, 3 Langoustines

.... Et toute autre demande personnalisée sur demande ....

Demandez également notre offre de vins et Champagne à la bouteille ou en demi-bouteille.

Un numéro de carte de crédit ou un chèque d'arrhes vous sera demandé en garantie lors de la réservation.

Nous vous recommandons de passer vos commandes 72h à l'avance au plus tard dans la limite des stocks disponibles par téléphone au 02 32 54 00 31 ou par mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)  
Vos commandes sont à réceptionner jeudi 24 Décembre à partir de 17h et Vendredi 25 Décembre de 11h à 12h30.

Le Petit Andely - 25/27, rue Grande - 27700 - Les Andelys  
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68 - e-mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)  
[www.hotel-lachainedor.com](http://www.hotel-lachainedor.com)



## Menus de Fêtes de Fin d'Année

### Noël 2020 et Saint Sylvestre 2020



Le Petit Andely - 25/27, rue Grande - 27700 - Les Andelys  
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68 - e-mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)  
[www.hotel-lachainedor.com](http://www.hotel-lachainedor.com)

# Menu de Noël 2020

## A emporter

Menu à 37,00 Euros par personne  
Proposé le jeudi 24 décembre 2020 et le vendredi 25 Décembre 2020



### 5 Mises en Bouche de Noël

☺ ☺ ☺

Pot au Feu de Saint Jacques aux Légumes Croquants

☺ ☺ ☺

Suprême de Pintade Chaponnée Farçi  
Mousseline de Marrons  
Légumes de Saison

☺ ☺ ☺

Bûche de Noël Chocolat Passion

☺ ☺ ☺

Mignardises



Une offre complémentaire vous est également proposée sur la page suivante.

Un numéro de carte de crédit ou un chèque d'arrhes  
vous sera demandé en garantie lors de la réservation.

Nous vous recommandons de passer vos commandes 72h à l'avance au plus tard  
dans la limite des stocks disponibles  
par téléphone au 02 32 54 00 31 ou par mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)

Vos commandes sont à réceptionner jeudi 24 Décembre à partir de 17h et jusqu'à 20h  
et Vendredi 25 Décembre de 11h à 12h30.

# Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre 2020

## A emporter

Menu à 47,00 Euros par personne  
Proposé le jeudi 31 décembre 2020 et le vendredi 1er Janvier 2021



### 5 Mises en Bouche du Réveillon

☺ ☺ ☺

Le Foie Gras en Deux Façons :  
Mi-Cuit et en Macaron

☺ ☺ ☺

Ravioles de Homard, Bisque Maison et Langoustine

☺ ☺ ☺

Filet de Bœuf Normand Truffé en Croûte,  
Crème de Truffe

☺ ☺ ☺

Saint Honoré à la Vanille

☺ ☺ ☺

Mignardises



Une offre complémentaire vous est également proposée sur la page suivante.

Un numéro de carte de crédit ou un chèque d'arrhes  
vous sera demandé en garantie lors de la réservation.

Nous vous recommandons de passer vos commandes 72h à l'avance au plus tard  
dans la limite des stocks disponibles  
par téléphone au 02 32 54 00 31 ou par mail : [contact@hotel-lachainedor.com](mailto:contact@hotel-lachainedor.com)  
Vos commandes sont à réceptionner jeudi 31 Décembre à partir de 17h et jusqu'à 20h  
et Vendredi 1er Janvier de 11h à 12h30.

Stéphanie et Olivier Bicot,  
et toute l'équipe de la Chaîne d'Or  
vous proposent  
un Réveillon très gourmand et vous adressent leurs meilleurs vœux  
pour cette nouvelle année 2021