



Menus Groupes 2022



La Chaîne d'Or - 25, rue Grande - 27700 - Les Andelys
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68
www.hotel-lachainedor.com - e-mail : contact@hotel-lachainedor.com



Menu de Groupes « Bord de Seine »

Prix par personne, sur une base de 15 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 35.00 €uros TTC par personne - Tarif valable jusqu'au 30/12/2022

Apéritif Kir Normand et ses Feuilletés

🍷 🍷 🍷

Feuilleté de Champignons du Moment

Ou

Assiette de Saumon Fumé par nos soins

🍷 🍷 🍷

Filet Mignon de Porc

Ecrasé de Pomme de Terre, Sauce Dijonnaise

Ou

Pavé de Lieu Noir en Croûte de Chorizo, Beurre Blanc

🍷 🍷 🍷

Gros Cannelé Bordelais et sa Compotée d'Ananas au Rhum

Ou

Tarte Bourdaloue (Poire et Crème d'Amande)

**Menu comprenant Apéritif Kir Normand, entrée, plat, dessert,
¼ de vin rouge par personne, café**

Le Choix du Menu est le même pour l'ensemble des participants
et doit être défini au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson ou de garniture au plus tard 48
heures avant la date de la prestation
en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.



Menu de Groupes « Château Gaillard »

Prix par personne, sur une base de 20 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 42.00 €uros TTC par personne - Tarif valable jusqu'au 30/12/2022

Apéritif Chaîne d'Or et ses Feuilletés
(Pommeau, Cidre et Grand Marnier)

» » »

Tarte Fine au Boudin Noir, Pommes et Crème au Cidre

Ou

Terrine de Poissons Maison, Sauce Cocktail

Ou

Rillettes de Thon et de Tourteau, Tuile à l'Encre de Seiche

» » »

Emincé de Canard Rôti, Sauce Aigre-Douce au Vadouvan

Ou

Pavé de Lieu Jaune Juste Poché au Bouillon de Crevettes, Risotto et Petits Légumes

Ou

Chartreuse de Boeuf, Ecrasé de Pomme de Terre à la Graine de Moutarde

» » »

Tarte au Chocolat et Caramel au Beurre Salé

Ou

Forêt Noire à la Cerise Amarena

Ou

Bavarois aux Fruits de la Passion, Coulis de Passion

**Menu comprenant Apéritif Maison, entrée, plat, dessert,
vin rouge, vin blanc, café**

Le Choix du Menu est le même pour l'ensemble des participants
et doit être défini au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson ou de garniture au plus tard 48
heures avant la date de la prestation
en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.



Banquet Romain

40,00 Euros par personne

Boissons comprises

Menu de la Rome Antique

Gustus Apicius

Apéritif d'Apicius



Globi casei

Boulettes de fromage au Sésame



Pepones et Melones

Melons et Pastèques au Poivre



Pullus Vardanus, Garum

Et son Lenticulam de Castaneis

Poulet à la Varda, Garum et sa Purée de Lentilles aux Châtaignes et à la Menthe



Caseum Lucullus

Délices de Chèvre de Lucullus



Patina de Piris

Flan aux Poires

Le repas est accompagné d'une Conférence sur l'époque Romaine et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

Tarif et prestations valables en 2022 pour des groupes de 30 à 60 personnes.

Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Gisacum et du Musée d'Evreux.





Repas Médiéval

40,00 Euros ttc par personne boissons comprises

**Apéritif du Maître Queux
Sirop de Céleri et Vinasse Bourguignonne**



**Subtil Brouet Normand
Infusion de Fenouil et Gingembre**



**Tourte de Brymlent
D'après « Form of Cury », 1390
Poissons, Raisins Secs, et Pruneaux**



Cochon Confit au Miel à la Façon du Viandier de Taillevent



**Délice de Chevrette aux Dattes et Figs
Accompagné de son Incontournable verre d'Hypocras Maison**



**Pomme Rôtie à la Cannelle
et Pain d'Epices de Maître Chiquart**

Le repas est accompagné d'une Conférence sur l'époque Médiévale et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

**Tarif et prestations valables en 2022 pour des groupes de 30 à 60 personnes.
Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Château Gaillard aux Andelys**



Renaissance

Repas Renaissance

40,00 Euros ttc par personne

Boissons comprises

Apéritif de la Médis

☺ ☺ ☺

Brochette de Fruits frais et Petit Choux aux Champignons

☺ ☺ ☺

Carabaccia Chère à Leonard de Vinci

☺ ☺ ☺

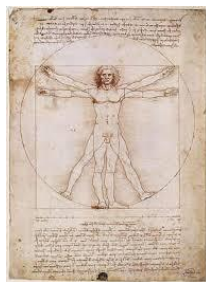
Poule d'Inde Farçie aux Arômes de Vanille

☺ ☺ ☺

Fromage Frais et sa Confiture de Nostradamus

☺ ☺ ☺

Galette Florentine "Il Rinascimento"



Le repas est accompagné d'un Conférence sur l'époque Renaissance et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

Tarif et prestations valables en 2022 pour des groupes de 30 à 60 personnes.

Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Château de Gaillon, Premier Château de l'Époque Renaissance



CONDITIONS DE VENTE

Le nombre approximatif de clients est à préciser au moins une semaine à l'avance et le nombre définitif de clients est à préciser au plus tard 24 heures avant la date de la prestation.

Le choix du menu est à préciser au moins 15 jours avant la date de la prestation afin d'assurer la commande des matières premières auprès de nos fournisseurs.

Au cas où ce chiffre varierait de +/- 15%, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de facturer 75% de cette variation au client.

En cas de changement d'effectif de dernière minute, la Chaîne d'Or se réserve le droit de facturer le montant des repas confirmés et non honorés, sauf en cas d'annulation de ces repas au plus tard la veille de la prestation.

Par ailleurs, en cas d'ajout tardif de l'effectif, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de proposer un autre menu aux personnes complémentaires non prévues.

Tout régime particulier ou toute allergie pour un des convives doivent être impérativement précisés au moins une semaine à l'avance. Dans le cas contraire, la Chaîne d'Or se réserve de ne pas pouvoir changer le menu des convives ayant un régime particulier.

Conditions de facturation : 30% du solde à la commande et règlement du solde à réception de la facture. Les tarifs proposés sont déjà préférentiels et ne peuvent donc inclure de gratuité.

Nos conditions de réservation sont les suivantes :

Toute réservation doit être garantie par le client soit par un chèque de réservation équivalent à 30% de la prestation globale, soit par les coordonnées de carte bancaire. Ces éléments ne sont pas débités mais conservés par l'établissement en garantie de la réservation.

Conditions d'annulation : Aucune pénalité ne sera appliquée si l'annulation intervient au minimum 8 jours avant la date de la manifestation.

Pénalité correspondant à 30% du montant global de la réservation si l'annulation intervient à moins de 8 jours de la date de la prestation. Dans le cas de réservations de chambres à l'hôtel, pour 5 chambres et plus, la pénalité correspond à 50% du montant global de la prestation si l'annulation des chambres intervient à moins de 8 jours de la date de la prestation. Dans le cas de la non-présentation à l'hôtel ou au restaurant (No-Show), 100% du montant total du séjour incluant l'ensemble des prestations achetées lors de la réservation sont facturées.

En cas de force majeure, la Chaîne d'or se propose de négocier avec le client un accord ne pénalisant pas les deux parties.

La Chaîne d'Or - 25, rue Grande - 27700 - Les Andelys

Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68

www.hotel-lachainedor.com - e-mail : contact@hotel-lachainedor.com