



Devis de prestation Repas de Famille Année 2023



Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 – contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com



Menu « Château Gaillard »

Prix par personne, sur une base de 25 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 45.00 €uros TTC par personne

Tarif valable jusqu'au 30/12/2023 sauf samedi soir, dimanche et Jours Fériés

Ce menu est proposé uniquement dans le cadre d'un forfait boissons incluses

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



Tarte Fine de Saumon Fumé Maison, Concassée de Tomates et Pesto

Ou

Feuilleté de Champignons du Moment

Ou

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



Ballotine de Volaille et sa Farce Fine, Crème de Truffe

Ou

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

Ou

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



Brownie au Chocolat, Crème Anglaise au Caramel

Ou

Gros Cannelé Bordelais, Compotée d'Ananas au Rhum

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.

Tout régime alimentaire particulier doit impérativement être précisé
au plus tard 8 jours avant la date de la prestation.

Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 – contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com



**POUR LES FORMULES
MENU PLAISIR ET MENU GOURMAND :
APERITIF**

Lieu : Salle Normande (Salle Privative) Ou Salle de Restaurant

Apéritif inclus dans la formule « Tout Compris »

- Chaîne d'Or (Pommeau, Grand Marnier, Cidre)

Et bien entendu pour les personnes ne souhaitant pas prendre d'alcool :

- Cocktail de fruits sans alcool

Les apéritifs sont accompagnés de 2 Bouchées salées Maison par personne.

Apéritif à la carte hors formule « Tout Compris »

Champagne : Facturation à la bouteille en fonction du choix du Champagne et selon la consommation effective.

Champagne Palmer Brut Blanc	55,00 € la bouteille
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	65,00 € la bouteille
Champagne Roederer Brut Blanc	70,00 € la bouteille
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	70,00 € la bouteille

Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 – contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com



Forfait apéritif traditionnel au choix parmi :

- Kir Vin Blanc
- Kir Normand
- Américano (Martini rouge, Noilly Prat et Campari)
- Chaîne d'Or (Pommeau, Grand Marnier, Cidre)
- Whisky Jameson

Et bien entendu boissons sans alcool :

- Jus de fruits
- Sodas

Ce forfait comprend une moyenne de 2 verres par personne

Forfait apéritif traditionnel 16,50 € par personne

Le Champagne et les apéritifs fournis par nos soins sont accompagnés de 2 Bouchées Maison par personne.

Il vous est possible d'apporter votre propre Champagne. En ce cas, nous demandons un droit de bouchon.

En ce cas, nous pouvons vous proposer d'accompagner votre Champagne de Canapés Maison :

Forfait 5 canapés différents par personne 14.00 € par personne
(Canapés froids et chauds ...)



MENU PLAISIR

Notre Menu Plaisir comprend une Mise en Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert et Mignardises au choix parmi la sélection ci-dessous. Le choix est le même pour l'ensemble des participants. Ce choix est à déterminer au moins 15 jours avant la date de votre repas et il est proposé pour un minimum de 20 personnes.

Entrée au choix parmi

Tartare de Dorade Royale et Langoustines aux Fruits de la Passion
Millefeuille de Crabe et d'Avocat, Marmelade de Citron Confit
Médaille de Foie Gras de Canard aux Figues, Chutney de Figues
Foie Gras de Canard aux Speculoos, Pain d'Épices Maison
Terrine de Lotte et son Médaille de Homard
Tarte Fine de Bar aux Tomates Confites
Salade de Magret, Mignon de Veau et Mignon de Porc Fumés par nos soins

Plat au Choix parmi

Souris d'Agneau Confite aux Noisettes Torréfiées et Figues, Ecrasé de Pomme de Terre et Royale de Champignons
Filet de Bar Farçi aux Algues Normandes, Crème de Dulse, Risotto à l'Huile de Truffe
Roulade de Lotte et sa Crème de Champagne, Tombée de Légumes Croquants
Magret de Canard Rôti au Poivre de Sechouan, Légumes de Saison et Pomme Duchesse
Médaille de Veau, Jus Court, Légumes Verts à la Crème de Sariette
Paleron de Veau Braisé aux Petits Champignons et son Jus
Dos de Cabillaud en Papillote et sa Julienne de Légumes

Assiette de Deux Fromages Normands et Mesclun de Saison



Dessert au Choix parmi

Tartelette aux Deux Citrons Meringuée

Léger Paris-Brest, Crème de Pralin

Entremets Tout Chocolat, Sauce Anglaise au Caramel

Parfait Glacé Mangue Passion, Tartare d'Ananas

Tarte aux Pommes Confites et Chiboust au Calvados

Millefeuille Tout Vanille, Crème Glacée Vanille Bourbon

Entremets personnalisé pour l'ensemble des invités selon la liste ci-jointe avec un plaque en pâte d'amande et présenté avec des scintillants



Dans le cadre de la formule « Tout Compris », ce Menu est accompagné de l'Apéritif Maison, de Vin Blanc et de Vin Rouge sélectionnés par nos soins, d'eau plate et gazeuse, et du 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 GOURMAND

Notre Menu Gourmand comprend une Mise en Bouche, 1^{ère} Entrée, 2^{ème} Entrée, Sorbet Pomme et Calvados, Plat, Fromage, Dessert et Mignardises au choix parmi la sélection ci-dessous. Le choix est le même pour l'ensemble des participants. Ce choix est à déterminer au moins 15 jours avant la date de votre repas et il est proposé pour un minimum de 20 personnes.

1^{ère} entrée au Choix Parmi

(Nous attirons votre attention sur les soucis d'approvisionnements que nous subissons depuis plusieurs mois sur le foie gras et qui est donc proposé sous réserve)

Médailillon de Foie Gras à l'Armagnac et Mignonnette de Poivre
Terrine de Foie Gras de Canard aux Dattes Medjoul (selon disponibilités)
Pressé de Foie Gras aux Artichauts et Magret de Canard Fumé par nos Soins accompagné de son Chutney de Fruits Secs
Foie Gras de Canard au Vadouvan, Chutney de Fruits Secs, Pain d'Epices Maison
Le Foie Gras en Deux Façons : Mi-Cuit et en Macaron, Gelée de Pommeau
Tourte de Canard et Foie Gras, Crème de Foie Gras
Nougat de Foie Gras aux Amandes et Pistaches
Foie Gras de Canard aux Figs et Armagnac, Chutney de Figs
Pressé de Foie Gras de Canard à la Comptée de Pomme et Pommeau, Chutney de Pommes Acidulées
Vol au Vent de Ris de Veau aux Ecrevisses, Sauce Porto Citron
Terrine de Ris de Veau, Morilles et Foie Gras Maison, Crème de Morilles
Ravioles de Homard, Cromesquis de Langoustines, Coulis de Langoustine Maison
Tarte Fine de Ris d'Agneau et Petits légumes de Saison
L'Os à Moëlle et sa Crème de Morilles



2^{ème} entrée au Choix

Nage de Grosses Langoustines Pattes Rouges
Filet de Bar farci aux Algues Fraîches, Crème de Dulce
Tronçon de Turbot Cuit au Four, Tombée de Girolles
Filet de Saint Pierre, Purée de Panais, Beurre Nantais
Lotte Rôtie et Gratinée au Comté et aux Noix, Beurre Blanc
Duo de Langoustines Pattes Rouges et Homard sur son Risotto
Filet de Turbot Rôti, Crème de Truffe

Sorbet Pomme Verte et Calvados

Ou Sorbet Citron accompagné de son Limoncello

Ou Sorbet Poire et Williamine

Parmi

Viande au Choix Parmi

Noisette de Filet de Veau, Légumes Verts à la Sarriette
Selle d'Agneau et sa Farce Fine aux Herbes Fraîches
Ris de Veau Rôti au Beurre Ail Doux Noisette, Mousseline de Carottes au Cumin
Pigeon de Racan, et sa Sauce au Porto, Tagliatelles de Légumes au Beurre d'Herbes
Tournedos de Bœuf façon Rossini, Crème de Foie Gras
Pavé de Filet de Bœuf Normand aux Morilles, Crème de Truffe
Poularde de Cour d'Armoise et sa Farce Fine à la Truffe
Magret de Canard à l'Orange, Etuvée d'Endives à l'Orange
Moelleux de Porc Nourri au Grain farci aux Herbes de Saison, Sauce Verdurette

Assiette de Deux Fromages Normands et Mesclun de Saison



Dessert au Choix Parmi

Millefeuille aux Fruits de Saison ou à la Vanille

Tartelette au Chocolat Grand Cru, Crème Glacée Vanille Bourbon

Macaron aux Framboises et Ganache à la Framboise, Sorbet Framboise

Macaron Citron, Sorbet aux Agrumes

Cannelé Bordelais et sa Compote Retour des Iles

Tartelette aux Framboises de Normandie, Sorbet aux Framboises (selon saison)

Entremets personnalisé pour l'ensemble des invités selon la liste ci-jointe avec un
plaque en pâte d'amande et présenté avec des scintillants



Dans le cadre de la formule « Tout Compris », ce Menu est accompagné de l'Apéritif Maison, d'un verre de Gaillac Doux avec le Foie Gras, de Vin Blanc et de Vin Rouge sélectionnés par nos soins, d'eau plate et gazeuse, et du 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 ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Suprême de Volaille et sa Farce Fine aux Champignons
ou Petit Steak
Pâtes Fraîches ou Purée de Légumes Frais

Corolle de Sorbets Maison et Petites Confiseries
Ou
Dessert des Adultes

Le repas des enfants est accompagné
d'eau, de jus de fruits ou de soda en fonction de leurs goûts.



CHOIX DES ENTREMETS

Ces entremets sont personnalisés
avec une plaque en pâte d'Amande et l'inscription de votre choix.

Les Grands Classiques :

Framboisier, Poirier, Fraisier, Tarte aux Fruits de Saison
Opéra
Saint Honoré à la Vanille

Framboises Pistache : Pain de Gênes, Mousseline à la Pistache et Framboises
Fraîches

Le Tout Chocolat : Pailleté Feuilletine, Chocolat à la Fève de Tonka, Crémeux
Chocolat et Biscuit Grand Cru

Normandy : Pommes Confites, Chiboust Calvados

Autour de la Pistache : Brownie à la Pistache, Mousseux de Pistache, Duo de
Crèmes Légères à la Pistache

Forêt Noire : Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat, Crème au Mascarpone et
Cerise Amarena

Framboises Pistache : Pain de Gênes, Mousseline à la Pistache et Framboises
Fraîches

Fruits de la Passion : Bavarois Passion

Cette liste est exhaustive et peut être complétée en fonction de vos envies, vos
saveurs, qui seront ensuite déclinées par notre Chef de Cuisine.



**Pour la formule « Hors Boisson »
Proposition de vins pour accompagner votre repas**

Liste indicative tirée de notre carte des vins. Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de notre cave et de celle de nos fournisseurs.

Tarifs à la bouteille.
Prévoir environ 6 coupes par bouteille de Champagne
Et 5 à 6 verres par bouteille de vin.

Champagne :

Champagne Palmer Brut Blanc	55,00 €
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	65,00 €
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	70,00 €

Avec le Foie Gras - Vin Blanc Doux :

Gaillac, Château des Hauts de Brozes 2019	9,00 € le verre Ou 45,00 € la bouteille
Sauternes, Château Haut Mayne 2018	59,00 €

Avec le Poisson - Vin Blanc :

Sancerre « La Gravelière », Joseph Mellot, 2019	42,00 €
Chablis « Montée de Tonnerre » 1 ^{er} Cru, La Chablisienne	65,00 €
Loire : Pouilly Fumé « La Moynerie » Michel Redde et Fils, 2020	45,00 €
Bourgogne : Meursault, Joseph Drouhin 2019	72,00 €
Bourgogne : Saint Véran, Joseph Drouhin 2020	39,00 €

Rosé :

Domaine Saint Philomène, Cuvée Capuvine, Coteaux d'Aix 2021	39,00 €
Côtes de Provence AOP, Récital de chez Gavauty, 2021	39,00 €

Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 – contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com



Avec la Viande - Vin Rouge

Loire : Menetou Salon I&P Clément, « Châtenoy » 2020	42,00 €
Beaujolais : Brouilly, Joseph Drouhin 2020	39,00 €
Bordeaux : Château Beauregard Ducasse, Graves 2019	42,00 €
Bordeaux : Château La Bridane, Saint Julien 2016	69,00 €
Bourgogne : Santenay, Joseph Drouhin 2020	42,00 €
Bourgogne : « Clos des Mouches » Joseph Drouhin 2016	139,00 €
Alsace : Pinot Noir « Les Deux Cerfs », Maison Dopff 2018	42,00 €

Eaux :

Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit :	5,50 €
Thés, Cafés	3,50 €

Dans le cas de la formule « Hors Boisson », les boissons sont facturées selon la consommation effective. Toute bouteille ouverte est facturée.

Cette liste indicative est tirée de notre carte des vins. N'hésitez pas à nous solliciter pour un plus vaste choix. Pour des grandes quantités, un certain délai de commande peut être nécessaire. Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de notre cave et de celle de nos fournisseurs.



AMBIANCE - DECORATION

Couleur du nappage :

Couleur du nappage : Blanc satin neutre. Toute couleur à l'étude est possible, moyennant un supplément.

Fleurs :

Nous décorons nos tables d'orchidées en pot.

Si vous souhaitez une décoration florale personnalisée, vous pouvez faire appel au prestataire de votre choix.

Décoration de la Table :

Concernant la décoration de la table, celle-ci peut être effectuée par vos soins à votre convenance.

La table ou la salle Normande est mise à votre disposition en fonction de notre planning de réservations.

Menus :

Nous pouvons imprimer de façon très neutre les menus de votre repas, avec un supplément de 0.30 € pièce (un par personne).



Devis de Prestation Année 2023

Lieu : Salle Normande (salle privative) ou Salle de Restaurant

APERITIF AVANT LE REPAS :

Apéritif Chaîne d'Or inclus dans la formule « Tout Compris »

Ou

Champagne : Facturation à la bouteille en fonction du choix du Champagne et selon la consommation effective.

Il vous est possible d'apporter votre propre Champagne. En ce cas, nous demandons un droit de bouchon.

Forfait 5 canapés différents par personne **14,00 € par personne**

Et / ou Forfait Apéritif traditionnel **16,50 € par personne**

Le Champagne et les apéritifs fournis par nos soins sont accompagnés de feuilletés Maison



REPAS :

Location de la Salle Normande pour privatisation

Aux horaires du repas

300,00 €

Menu Bord de Seine

Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et Jours Fériés

Menu Bord de Seine servi uniquement en formule « Tout Compris »

comprenant Apéritif Maison, Vin Blanc sec avec les poissons, et Bordeaux Rouge avec la viande, eaux et café.

45,00 € par personne

Menu Plaisir

Menu comprenant Mise en Bouche, Entrée, Plat, Fromage et Mesclun, Dessert et Mignardises

Menu Plaisir en formule Hors Boisson

56,00 € par personne

Menu Plaisir en formule « Tout Compris » comprenant Apéritif Maison, Vin Blanc sec avec les poissons, et Bordeaux Rouge avec la viande et le fromage, eaux et café.

71,00 € par personne

Menu Gourmand

Menu comprenant Mise en Bouche, 1^{ère} Entrée, 2^{ème} Entrée, Sorbet, Plat, Fromage et Mesclun, Dessert et Mignardises

Menu Gourmand en formule Hors Boisson

70,00 € par personne

Menu Gourmand en formule « Tout Compris » comprenant Apéritif Maison, un verre de Gaillac Doux avec le Foie Gras, Vin Blanc sec avec le poisson, et Bordeaux Rouge avec la viande et le fromage, eaux et café.

90,00 € par personne

Menu Enfant

comprenant plat, dessert, boissons lors de l'apéritif et lors du repas

18,00 € par enfant

Dans le cas de la formule « Hors Boisson », les boissons sont facturées selon la consommation effective. Toute bouteille ouverte est facturée.

Le Petit Andely - Place Saint-Sauveur – 27700 – Les Andelys – France
Tél : +33 2 32 54 00 31 – Fax : +33 2 32 54 05 68 – contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com



CONDITIONS DE VENTE

Notre offre est proposée pour un minimum de 20 personnes avec un choix unique pour l'ensemble des participants. 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 48 heures avant la date de la prestation.

Au cas où ce chiffre varierait de +/- 20%, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de facturer 75% de cette variation au client.

Le choix des menus est à définir au plus tard 15 jours avant la prestation.

Tout régime particulier pour un des convives doit être précisé au moins une semaine à l'avance.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson au plus tard 24 heures avant la date de la prestation en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.

Conditions de facturation : Acompte de 30% à la commande et règlement du solde à réception de la facture.

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'hôtel 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, la pénalité correspond à 30% 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.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.