



Année 2016
Repas de famille



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



APERITIF

Lieu : Salle de Restaurant ou Terrasse vue sur Seine (en fonction du temps)

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 Feuilletés Maison

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 Collin Brut Blanc ou Rosé	50,00 € la bouteille
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	60,00 € la bouteille
Champagne Roederer Brut Blanc	60,00 € 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 - chaineor@orange.fr
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)
- Whiskies

Et bien entendu boissons sans alcool :

- Jus de fruits
- Sodas

Forfait apéritif traditionnel

9.00 € par personne

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

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
(Canapés froids et chauds ...)

7.00 € par personne



Menu « Château Gaillard »

Notre Menu Château Gaillard comprend Entrée, Plat, Dessert 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 15 personnes. **Ce menu est servi du lundi au samedi midi inclus (il n'est pas servi le samedi soir et le dimanche)**

Tartare aux Deux Saumons, Rémoulade de Pomme Verte
Ou

Médailon de Foie Gras Mi-Cuit



Suprême de Poulet Fermier, Ecrasé de Charlottes aux Olives Noires
Ou

Tournedos de Cabillaud, Confit de Courgettes et Fenouil



Entremets Poires et Chocolat

Ou

Tarte Bourdaloue

Dans le cadre de la formule « Tout Compris », ce Menu est accompagné de l'Apéritif Maison, de Vin Blanc ou 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 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 15 personnes.

Entrée au choix parmi

Craquant de Tourteau et Tartare d'Avocat au Curcuma
Carpaccio de Bar au Citron Vert et Vanille Bourbon
Escalope de Foie Gras Mi-Cuit aux Quatre Epices
Royale de Foie Gras aux Champignons du Moment
Cocotte de Ris de Veau, Crème de Langoustines

Plat au Choix parmi

Magret de Canard au Poivre Vert, Fine Purée aux Herbes
Suprême de Poulet Roux Normand aux Morilles
Parmentier d'Agneau Confit
Pavé de Rascasse, Etuvée de Courgette et Fenouil à la Coriandre Fraîche
Risotto de Morue Fraîche au Chorizo
Pavé de Maigre en Nage de Coquillages
Noix de Carré de Veau, Primeur de Légumes

Assiette de Trois Fromages Normands et Mesclun de Saison



Dessert au Choix parmi

Ananas Rôti au Miel d'Épices

Feuilleté Praliné

Fondant au Chocolat Noir 55% et Cœur de Griottes ou Cœur de Framboises

Framboisier

Duo de Mousse au Chocolat selon votre choix : Chocolat Noir, Chocolat Blanc, Caramel, Chocolat au Lait

Sablé aux Framboises, Crème Glacée à la 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 15 personnes.

1^{ère} entrée au Choix Parmi

Médailon de Foie Gras à l'Armagnac et Mignonnette
Terrine de Foie Gras de Canard aux Trompettes de la Mort (selon disponibilités)
Escalope de Foie Gras Mi-Cuit aux Quatre Epices
Pressé de Foie Gras aux Poires

2^{ème} entrée au Choix Parmi

Nage de Grosses Langoustines Pattes Rouges
Pavé de Bar aux Asperges Vertes ou Blanches
Tronçon de Barbue Cuit au Four, Tombée de Girolles
Brochette de Grosses Langoustines Bretonnes Pattes Rouges et Dattes Medjoul
Filet de Saint Pierre, Purée de Panais à la Vanille
Lotte Rôtie et Gratinée au Comté et aux Noix
Risotto de Grosses Langoustines Pattes Rouges

Sorbet Pomme Verte et Calvados



Viande au Choix Parmi

Noisette de Filet de Veau, Cocotte de Légumes Verts à la Sarriette
Pavé de Filet de Bœuf Normand aux Morilles
Ris de Veau Rôti au Beurre Ail Doux Noisette, Mousseline de Charlotte
Pigeon de Racan, Tagliatelles de Légumes au Beurre d'Estragon
Selle d'Agneau au Beurre d'Ail des Ours

Assiette de Deux Fromages Normands et Mesclun de Saison

Dessert au Choix Parmi

Millefeuille aux Fruits de Saison
Paris Brest et sa Crème Pralin
Macaron aux Framboises et Ganache au Chocolat
Macaron Citron, Sorbet aux Agrumes
Cannelé Bordelais et sa Compote Retour des Iles
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 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

Framboises Pistache :

Pain de Gênes, Mousseline à la Pistache et Framboises Fraîches

Le Tout Chocolat :

Pailleté Feuilletine, Chocolat Coriandre, Crémeux Chocolat et
Biscuit Grand Cru

Normandy : Mousse Caramel, Biscuit Amande, Pommes Poêlées, Chiboust
Calvados

Autour de la Pistache :

Dacquoise Caramel Pistache, Crème Légère au Caramel, Poire
Caramélisée et Eclats de Pistaches Torréfiées

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 Collin Brut Blanc ou Rosé	50,00 €
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial	60,00 €
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin	70,00 €

Avec le Foie Gras - Vin Blanc Doux :

Gaillac, Château des Hauts de Brozes 2012	9,00 € le verre Ou 45,00 € la bouteille
Sauternes, Château Haut Mayne 2012	54,00 €

Avec le Poisson - Vin Blanc :

Sancerre « Domaine de la Villaudière », J.M. Reverdy 2013	38,00 €
Chablis « Les Beauroys » 1 ^{er} Cru, domaine Laroche 2011	53,00 €
Loire : Pouilly Fumé « Le Tronsec », Joseph Mellot 2013	37,00 €
Bourgogne : Meursault, Joseph Drouhin 2012	65,00 €
Bourgogne : Saint Véran, Joseph Drouhin 2012	34,00 €

Rosé :

Loire : Sancerre « Domaine de la Villaudière », JM Reverdy 2013	38,00 €
Provence, Château la Moutête, Grande Réserve 2013	34,00 €

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



Avec la Viande - Vin Rouge

Loire : Menetou Salon I&P Clément, « Châtenoy » 2013	36,00 €
Beaujolais : Brouilly, Joseph Drouhin 2011	38,00 €
Bordeaux : Château Beauregard Ducasse, Graves 2012	38,00 €
Bordeaux : Domaine Castaing, Saint Julien 2007	59,00 €
Bourgogne : Santenay, Joseph Drouhin 2012	40,00 €
Bourgogne : « Clos des Mouches » Joseph Drouhin 2010	95,00 €
Alsace : Pinot Noir « Les Deux Cerfs », Maison Dopff 2012	38,00 €

Eaux :

Evian, Vittel, San Pellegrino, Badoit :	5,00 €
Thés, Cafés	2,50 €

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 : Jaune clair damassé 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, sans supplément (un par personne).



Devis de Prestation Année 2016

Lieu : Terrasse en Bord de Seine, Salle de restaurant, Salle Normande

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 **7,00 € par personne**

Et / ou Forfait Apéritif traditionnel **9,00 € par personne**

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



REPAS :

Menu Château Gaillard

Menu comprenant Entrée, Plat, Fromage et Mesclun, Dessert

Il est proposé pour les groupes uniquement dans le cadre de la formule « Tout Compris »

Menu Château Gaillard en formule « Tout Compris »

comprenant Apéritif Maison, Vin Blanc sec ou Bordeaux Rouge,
Ce menu n'est pas servi le samedi soir et le dimanche midi.

Menu Plaisir

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

Menu Plaisir en formule Hors Boisson 50,00 € par personne

Menu Plaisir avec l'eau (Badoit, Evian) et le café 55,00 € 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. 61,00 € 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 61,00 € par personne

Menu Gourmand avec l'eau (Badoit, Evian) et le café 66,00 € 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. **78,00 € par personne**

Menu Enfant

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

17,00 € par enfant

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



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.

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 72 heures 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 7 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.