



# LA CASCADE

## Salon de Thé

Week-end et jours fériés  
de mi-mai à mi-septembre et  
tous les jours en Juillet-Août.

## Restaurant

Déjeuner groupes  
tous les jours sur rendez-vous  
Individuels : fériés et juillet-août

## Boutique

Produits gourmands  
du terroir normand

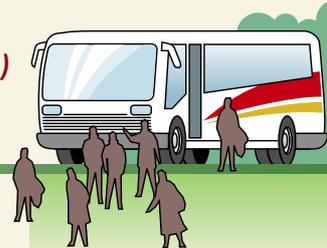


Dans un cadre exceptionnel



**POUR LES GROUPES, D'AVRIL A NOVEMBRE**  
tous les jours (y compris fériés) - sur rendez-vous

**8,5€/p. (12 à 19 p.) - 7,5€/p. (+20 p.) - 6,5€/p. (+100 p.)**  
**Option : + 3€/p. visite conférence (60 mn)**  
**+ 1€/p. accueil (20 mn)**



## CONTENU DE LA VISITE LIBRE OU GUIDÉE

- Le Château (ISMH), son histoire et sa restauration
- Le Colombier du XVIIème (ISMH) et son système d'échelle tournante
- L'Exposition d'Art présentée au Château, au Colombier et à la Galerie
- Le Musée consacré à l'historien Jules Michelet (1798-1874)
- Le Cabinet de travail de Jules Michelet, au sommet de la tour
- Le Jardin à la française (1774) et le parc arboré (site inscrit et classé)
- L'exceptionnelle Collection permanente de sculptures modernes

## RÉCEPTIONS "FORFAIT LOCATION SALLES"

Tarifs selon modalités et horaires (devis)

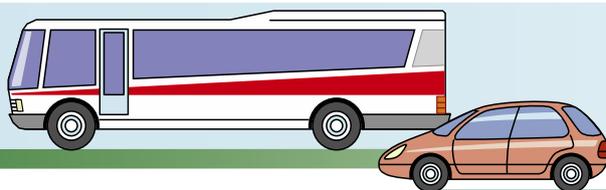


**TARIFS A PARTIR DE 12 Personnes**

(CDT 76) 02 35 12 10 10  
(CDT 27) 02 32 62 04 27  
(OT Lyons la Forêt) 02 32 49 31 65

**Tél : 0 235 236 235**  
Fax : 02 35 23 03 90  
[www.chateauvascoeuil.com](http://www.chateauvascoeuil.com)  
[info@chateauvascoeuil.com](mailto:info@chateauvascoeuil.com)

## PARKING GRATUIT VOITURES ET BUS à l'entrée du Site



### Menus - commun pour l'ensemble du groupe (à partir de 12 personnes)

Merci de prendre contact préalablement afin de fixer l'heure d'arrivée du groupe et le nombre approximatif de convives en choisissant la composition des repas.

**Un acompte de 30% devra être adressé par chèque à la réservation.**

Acompte acquis à défaut d'une annulation **CINQ JOURS** avant la date.

**Facturation selon le nombre de convives réservés sauf modification 48h avant la date.**

### Formule rapide LE BRUNCH NORMAND

#### Kir Normand

Crêpe Normande  
(jambon, Chèvre, pommes,  
champignons, sauce au cidre)  
et sa garniture

#### Café gourmand

#### Cidre

1 bouteille pour 2 personnes

**16€**

Option tous menus : eau minérale  
Cristaline 50 cl +1€/personne

### Menu "ESCAPADE"

Terrine de poulet  
au citron et à l'estragon  
ou Filet de truite fumée  
ou Terrine de légumes

Brandade de morue parmentière  
ou Jambon à l'os, sauce mère  
ou Langue de bœuf, sauce piquante

Faiselle de fromage blanc  
et son coulis de fruits  
ou Tarte normande aux pommes  
ou Crème brûlée

Cidre fermier

Café

**€19,50**

### Menu "LA FORESTIERE"

Kir Normand  
et ses Cakes salés

Charlotte de filets de sole  
ou Terrine de canard aux cèpes  
ou Salade pamplemousse fraîcheur

Cuisse de canard à la normande  
ou Paupiette de veau farcie  
ou Dos de cabillaud à la normande

Duo de fromages normands  
et bouquets de mâche

Tarte aux fraises ou framboises  
ou Moelleux au chocolat fondant  
ou Soufflé glacé vanille Grand Marnier

Vin de Loire Rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Gratuité Chauffeur  
et accompagnateur /20 p.

Café

**29€**

### Menu "VASCŒUIL"

Cocktail Normand  
et ses Petits fours salés

Cassolette de Saint Jacques à la normande  
ou Bouchée au ris de veau  
ou Saumon cru mariné

Souris d'agneau et son jus de thym  
ou Magret de canard au poivre vert  
ou Filet de Saint Pierre à la normande

Cœur de Neufchatel  
et jeunes pousses de salade

Tarte fine aux pommes - glace vanille  
ou Nougat glacé - coulis de fruits  
ou Charlotte aux fruits

Bordeaux Rouge ou blanc

(1 bouteille pour 3 personnes)

Gratuité Chauffeur  
et accompagnateur.

Café

**34€**

### Menu "CASCADE"

La bolée de cidre rosé

Bouchée à la Reine  
ou Crêpe aux fruits de mer  
ou Charlotte aux asperges vertes

Cuisse de lapin sauce moutarde  
ou Pintade farcie forestière  
ou Paupiette de saumon

Camembert

Croquant au chocolat  
ou Framboisine glacée  
ou Tarte Tatin

Cuvée de la Cascade

Gratuité chauffeur

Café

**24€**

### Merci de choisir votre légume

Gratin dauphinois ou provençal  
Gratin de courgettes et riz  
Timbale de riz trois couleurs  
Mousse tricolore de légumes

Flan de petits légumes ou de courgettes  
Fagot de haricots verts et tomate provençale  
Pommes dauphine, duchesse ou paillasson  
Purée de carotte, céleri ou pomme de terre

### A L'HEURE DU GOÛT-THÉ NORMAND

**FORFAIT : 5€**

Thé, Café, Chocolat Chaud  
ou Cidre ou Jus de Pomme  
Tarte normande aux Pommes



**ATTENTION : PRÉVOIR 2 RÉGLEMENTS DISTINCTS**

DEVIS POUR :

- ▶ FÊTES DE FAMILLE
- ▶ GOUTERS D'ENFANTS
- ▶ SOIRÉES PRIVÉES
- ▶ SÉMINAIRES
- ▶ FORMULES BUFFETS

Tél : 0 235 236 235

www.chateauvascoeuil.com

info@chateauvascoeuil.com

1 - Pour la VISITE : à l'ordre de "Château de Vascoeuil" 2 - Pour les REPAS : à l'ordre de "LA CASCADE"