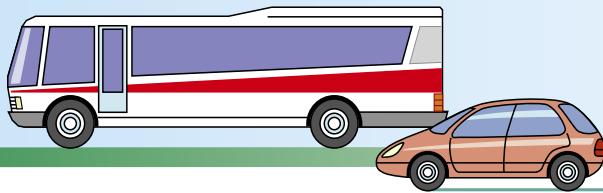
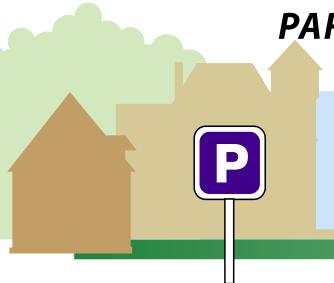


# PARKING GRATUIT VOITURES ET BUS à l'entrée du Site



**Menus commun (plats identiques) pour l'ensemble du groupe  
Privatisation de la salle pour votre groupe (à partir de 25 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.

**Payable sur place le jour du repas par chèque ou CB.**

Annulation au maximum **TROIS JOURS** avant la date.

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

## Formule rapide Menu "CASCADE"

Jus de pommes  
ou Pétillant'Pommes

Quiche Gâteau  
(légumes, saumon-épinards ou lorraine)  
et sa salade de saison

Crème brûlée

Cidre  
(1 bouteille pour 4 pers.)

**22€**

### Menu "FORESTIERE"

Cidre rosé ou Jus de pommes

Terrine de saumon - queues d'écrevisses ou Oeuf norvégien sur cœur d'artichaut ou Terrine de poulet citron estragon

Pintade sauce mandarine ou Bœuf Bourguignon ou Dorade royale sauce écrevisse

Camembert (+2,50 €)  
et sa gelée de pommes

Croquant au chocolat ou Nougat glacé et son coulis ou Fraisier ou Framboisier

Vin de Loire Rouge et/ou blanc  
(1 bouteille pour 4 personnes)

Café

**33€**

### Menu "TERROIR NORMAND"

Kir Normand ou Pétillant pommes et ses Amuses-bouche

Cassolette d'Andouille de Vire et Camembert ou Terrine aux noix de St Jacques ou Pâté en croûte du chef

Paupiette de Saumon aux petits légumes ou Poulet vallée d'Auge crème et cidre ou Caille désossée farcie aux pommes

Duo de fromages normands et Salade de saison (+3,50 €)

Tarte fine aux pommes ou Tartelette Tatin, crème fraîche ou Charlotte poires chocolat

Cidre fermier ou vin au choix  
(1 bouteille pour 4 personnes)

Café

**38€**

### Menu "VASCŒUIL"

Cocktail Normand et ses Canapés salés

Cassolette de St Jacques à la normande ou Croutillant de canard aux pommes ou Marmite du pêcheur

Blanquette de la mer ou Filet mignon de porc aux cèpes ou Dos de Cabillaud à la dièppoise

Mini cœur de Neufchatel et jeunes pousses de salade (+4,50 €)

Charlotte aux fruits ou Délicieux au trois chocolats ou Tartelette aux framboises

Vin de Bordeaux Rouge et/ou blanc  
(1 bouteille pour 4 personnes)

Gratuité Chauffeur et accompagnateur /20p.

Café

**44€**

### Votre légume du plat principal

Purée ou Gratin aux légumes de saison

Timbale de riz ou Pâtes fraîches

Pommes de terre grenaille ou frites

Ratatouille estivale ou Salade

Signalez nous vos régimes ou allergies alimentaires, nous nous adapterons...

### OPTION EAU MINÉRALE:

Cristaline 50cl  
ou Pétillante 33cl

**1,50€**

### A L'HEURE DU GOÛT-THÉ NORMAND OU DU CAFÉ D'ACCUEIL

**FORFAIT : 7,50€**

Thé, Café, Chocolat Chaud ou Cidre ou Jus de Pomme

Viennoiseries

Part de tarte aux Pommes

### DEVIS POUR :

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

**Tél : 0 235 236 235**

[www.chateauvascoeil.com](http://www.chateauvascoeil.com)  
[info@chateauvascoeil.com](mailto:info@chateauvascoeil.com)

### ATTENTION : PRÉVOIR 2 RÈGLEMENTS DISTINCTS

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