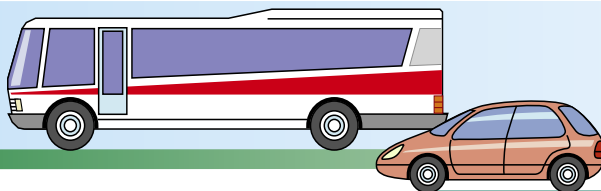


PARKING GRATUIT VOITURES ET BUS à l'entrée du Site



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 Œuf 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€

Gratuité Chauffeur / 20 p.

Menu "TERROIR NORMAND"

Kir Normand ou Pétillant pommes
et ses Amuses-bouche

Cassiolette 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€

Gratuité Chauffeur
et accompagnateur / 20 p.

Menu "VASCŒUIL"

Cocktail Normand
et ses Canapés salés

Cassiolette de St Jacques à la normande
ou Croustillant 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)

Café

44€

Gratuité Chauffeur
et accompagnateur / 20 p.

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

ATTENTION : PRÉVOIR 2 RÉGLEMENTS DISTINCTS

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

DEVIS POUR :

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

Tél : 0 235 236 235

www.chateauvascoeuil.com
info@chateauvascoeuil.com