

# Menus Groupe

*Menu falaise: 25.00€ / personne  
(entrée, plat, dessert et café)*

*Menu premium 30.00€ / personne  
(entrée, plat, dessert, et café)*

*Menu prestige :40.00€ / personne  
(mise en bouche, entrée, plat, dessert et café )*

*Cocktail dinatoire / déjeunatoire : à partir de 24.00€ / personne  
(7 bouchées salées et 3 sucrées)*

*Ces menus sont disponibles à partir de 15 personnes et ce jusqu'à 40 personnes.  
Ils doivent être prévus au plus tard une semaine à l'avance.  
Repas servis en salle privatisées.*



*Nous faisons en sorte de nous adapter  
au mieux à la saisonnalité*

*Les propositions ci dessous ne sont que  
des exemples et peuvent être adaptées  
selon les envies et les goûts de chacun,  
la saisonnalité et les idées du chef !!!!!*

*Demander votre devis personnalisé.*

HORAIRES D'OUVERTURE

DU MARDI AU SAMEDI  
MIDI ET SOIR

12H00 - 14H00  
19H15 - 21H00

7 BIS RUE DU GRAND PORT  
50340 FLAMANVILLE

02 - 33 - 04 - 08 - 40

CONTACT@HOTELDELAFALAISE.FR

# Menu Falaise

## *Entrées*

Pressé d'andouille et pomme de terre,  
crème de camembert et roquette en vinaigrette.

**Ou**

Tarte de saumon fumé,  
légumes pickles et pulpe de panais.

## *Plats*

Filet de Cabillaud pané au flocon d'avoine,  
patates douces rôties et condiment aux tomates confites.

**Ou**

Paleron de Boeuf en cuisson longue,  
mousseline de pomme de terre et légumes croquants.

## *Dessert*

Moelleux au chocolat,  
espuma citron et tuile croustillante

**Ou**

Pavlova aux fruits frais,  
Meringue parfumée aux agrumes et crème vanille.



*Gâteau d'évènement  
spécial*

*Nous pouvons aussi  
vous proposer de  
réaliser vos gâteaux et  
entremets de fêtes selon  
vos goûts et vos envies  
en remplacement des  
desserts proposés dans  
les différents menus ci-  
dessus.*

*Toutes nos garnitures et poissons sont en  
mesure de changer selon l'arrivage ou la  
saison.*

*Toutes nos viandes sont d'origine  
Française*

*Ces propositions de menus ne sont que des  
exemples et peuvent être adaptées selon les  
envies de chacun, la saisonnalité et les  
idées du chef !!!!!*

*Demander votre devis personnalisé.*

# Menu Premium

## *Entrées*

Ceviche de tacaoud au citron confit,

**Ou**

Ballotine de volaille aux giroles,  
jus courte et purée d'ail.

## *Plats*

Filet mignon de porc mariné au sirop d'érable,  
duchesse de pomme de terre et coulis de carotte au cumin.

**Ou**

Pavé d'aiglefin,  
petit légumes aux fines herbes et pois chiches façon houmous .

## *Dessert*

Tartelette gourmande chocolat/framboise.

**Ou**

Pomme pochée au confit de fruits rouges,  
émulsion de romarin et crumble chocolat.



*Gâteau d'évènement  
spécial*

*Nous pouvons aussi  
vous proposer de  
réaliser vos gâteaux et  
entremets de fêtes selon  
vos goûts et vos envies  
en remplacement des  
desserts proposés dans  
les différents menus ci-  
dessus.*

*Toutes nos garnitures et poissons sont en  
mesure de changer selon l'arrivage ou la  
saison.*

*Toutes nos viandes sont d'origine  
Française*

*Ces propositions de menus ne sont que des  
exemples et peuvent être adaptées selon les  
envies de chacun, la saisonnalité et les  
idées du chef !!!!!*

*Demander votre devis personnalisé.*

# Menu Préstige

## *Entrées*

Mi cuit de foie gras au cidre de glace,  
chutney d'oignons et brioche aux fruits sec.

**Ou**

Tataki de thon au saveur d'Asie,  
crémeux d'avocat à la coriandre.

## *Plats*

Filet de boeuf cuit à 58°C,  
röstis de pomme de terre et tartare d'asperges .

**Ou**

Lieu jaune au beurre de safran  
petit épeautre façon paella et coulis poivrons rouge.

## *Dessert*

Comme une charlotte au fraise,  
mousse citron vert et biscuit financier.

**Ou**

La forêt noire,  
biscuit chocolat, crème vanille et cerises griottes.



*Gâteau d'évènement  
spécial*

*Nous pouvons aussi  
vous proposer de  
réaliser vos gâteaux et  
entremets de fêtes selon  
vos goûts et vos envies  
en remplacement des  
desserts proposés dans  
les différents menus ci-  
dessus.*

*Toutes nos garnitures et poissons sont en  
mesure de changer selon l'arrivage ou la  
saison.*

*Toutes nos viandes sont d'origine  
Française*

*Ces propositions de menus ne sont que des  
exemples et peuvent être adaptées selon les  
envies de chacun, la saisonnalité et les  
idées du chef !!!!!*

*Demander votre devis personnalisé.*

# Cocktail dinatoire

(2.00€ / pièce)

## Les salées

*Crèmesquis de canard confit  
Gougères à la crème de foie gras  
Brochette de filet de porc au piment d'Espelette  
Velouté d'asperges  
Crème royale de crustacées et fenouil mariné  
Ceviche de tacaud  
Tempura de crevette et avocat guacamole  
Samossa de poulet citron vert / estragon*

## Les sucrés

*Crème chocolat aux éclats de noisette  
Beignets pommes cannelle  
Choux vanille  
Mini tartelette citron meringuée*



*Gâteau d'évènement  
spécial*

*Nous pouvons aussi  
vous proposer de  
réaliser vos gâteaux et  
entremets de fêtes selon  
vos goûts et vos envies  
en remplacement des  
desserts proposés dans  
les différents menus ci-  
dessus.*

*Un minimum de 12 pièces est  
nécessaire lors d'un cocktail  
dinatoire, nous pouvons réaliser  
cette prestation à partir de 20  
personnes.*

*Cocktail servis en salle  
privatisées.*

*Les apéritifs :*

Kir vin blanc : 3.00€

Kir Crément : 3.50€

Kir Royal : 7.50€

Le Punch ou Le Soleil

Normand : 5.50€

Les bouchées apéritives du  
Chef : 1.50€ / pièce

*Le Trou Normand*

Sorbet pomme verte "les  
glaces de la ferme" et  
calvados du père Mahieu(4cl) :  
5.50€

*Les Fromages*

Assiette de 3 fromages,  
Mesclun de salade  
(supplément 6€)

**Ou**

Camembert frit,  
Gelée de pomme au cidre (supplément 6€)

**Ou**

Lingot de comté affinage 18mois,  
Chutney de pomme au gingembre (supplément 6€)



*Gâteau d'évènement  
spécial*

*Nous pouvons aussi vous proposer  
de réaliser vos gâteaux et entremets  
de fêtes selon vos goûts et vos envies  
en remplacement des desserts  
proposés dans les différents menus  
ci-dessus.*

HORAIRES D'OUVERTURE

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR

12H00 - 14H00

19H15 - 21H00

7 BIS RUE DU GRAND PORT

50340 FLAMANVILLE

02 - 33 - 04 - 08 - 40

CONTACT@HÔTELDELAFALAISE.FR

# Sélection de vin à la bouteilles

*Choisissez vos vins il seront facturés à la bouteille ouverte,  
Payer en fonction de votre consommation.*

## *Les vins blancs*

<i>Sauvignon Viognier Domaine Cavalier</i>	<i>15.00€</i>
<i>Entre Deux Mers Domaine Buffeteau</i>	<i>16.00€</i>
<i>Côtes de Gascogne Domaine St Pé "Cuvée Esquisse"</i>	<i>18.00€</i>
<i>Pacherenc du Vic-Bilh Domaine Viellat</i>	<i>25.00€</i>
<i>Mâcon Village Pascal Berthier</i>	<i>25.00€</i>
<i>Pouilly-Fumé Domaine Bardin</i>	<i>29.00€</i>

## *Les vins rouges*

<i>Bordeaux rouge Château Lamotte Vincent</i>	<i>14.00€</i>
<i>Cabardés Languedoc rouge Domaine Jouclary</i>	<i>19.00€</i>
<i>Côte de Gascogne Rouge Domaine Saint Pé</i>	<i>22.00€</i>
<i>Rhône Cairanne rouge Domaine Gayère</i>	<i>25.00€</i>
<i>Beaujolais villages "La Rose Pourpre"</i>	<i>17.00€</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>	<i>23.00€</i>
<i>Blaye côtes de Bordeaux Château Canteloup</i>	<i>24.00€</i>



## *Accord mets et vins*

*Pour coller au mieux à votre repas  
nous vous prévoyons un accord en  
concertation avec nos cavistes.*

*accord 2 verres : 9.00€*

*accord 3 verres: 11.00€*

HORAIRES D'OUVERTURE

DU MARDI MIDI AU SAMEDI SOIR

12H00 - 14H00

19H15 - 21H00

7 BIS RUE DU GRAND PORT

50340 FLAMANVILLE

02 - 33 - 04 - 08 - 40

CONTACT@HÔTELDELAFALAISE.FR