

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

Millefeuille craquant de quinoa,
rillettes de Raie et purée de betterave.

Ou

Tarte fine de canard confit,
légumes pickles et crème de fromage de chèvre.

Plats

Filet de tacaud rôti au beurre d'épices,
purée de patate douce et chou blanc mariné à l'huile de sésame

Ou

Paleron de boeuf en cuisson longue,
pomme de terre au jus 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

Velouté de choux fleur à la cardamome,
saumon gravlax et tuile de riz noir.

Ou

Farcis de volaille aux cèpes,
crème de champignons et craquant de patate douce.

Plats

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

Ou

Pavé de Lieu noir juste rôti,
Crème à l'anis vert, étuvée de petits légumes d'hiver et riz noir façon pilaf.

Dessert

Tartelette gourmande au chocolat,
ananas rôti au rhum brun.

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 de pomme et fruits secs.

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 crémeux de potimarron au beurre noisette.

Ou

Lieu jaune au beurre de safran
petit épeautre comme un risotto et pulpe de panais au curcuma .

Dessert

Entremet chocolat
Coeur de mangue et fraîcheur passion.

Ou

Parfait glacé au calvados
Tube croustillant de pomme tatin et crème pralin.



*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 de chou-fleur à la cardamome
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