



Hôtel – Restaurant
15, Rue de Neufchâtel
76440 FORGES-LES-EAUX

Tel : 02.35.90.51.22 – Fax : 02.35.09.83.62

Tarifs pour min. 25 personnes
et pour un menu unique.

FORFAITS GROUPES 2010 – PRIX NETS & BOISSONS COMPRISES

FORFAIT A 19,50 €

CE FORFAIT N'EST PAS SERVI LES
WEEK-ENDS ET JOURS FERIES.

Assiette de hors d'œuvres
(crudité – œuf dur – cervelas).
Tomate Monégasque.
Salade au fromage de Neufchâtel.

Poule farcie Henri IV et ses légumes au pot.
Pièce de bœuf rôti, sauce au madère
aux champignons et son pain de légumes.
Jambon braisé au cidre,
gratin de pommes de terre.
Estouffade de bœuf au cidre,
pommes croquettes.

Assiette de salade verte et fromages.

Tarte aux myrtilles.
Riz condensé à l'ananas.
Bavarois à la fraise et son coulis.
Pudding Diplomate.

1 Cocktail de Nos Vergers.
1 bouteille de Vin de Pays rouge
pour 3 personnes.
1 café ou décaféiné ou infusion.

FORFAIT A 28,40 €

Mousse d'avocat aux crevettes,
sauce anglaise.
Mosaïque de saumon.
Quiche au Neufchâtel.

Cuisse de canard aux petits pois Fermière.
Fricassée de poulet au Cidre.
Blanquette de veau, riz pilaf.

Plateau de fromages.

Tarte au poire.
Choux à la crème, sauce chocolat.
Gâteau à l'ananas.

1 Cocktail de Nos Vergers.
1 bouteille de Vin de Pays rouge
pour 3 personnes.
1 café ou décaféiné ou infusion.

FORFAIT A 31,60 €

Lapin en compote.
Quiche de saumon à la Florentine.
Pâté de cabillaud à l'oseille.

Lapin farci aux pruneaux.
Faux-filet rôti, jardinière de légumes.
Selle d'agneau farcie forestière.

Plateau de fromages.

Délice aux fruits.
Vacherin vanille cassis.
Charlotte au chocolat.

1 Cocktail de Nos Vergers.
1 bouteille de Vin de Pays rouge
pour 3 personnes.
1 café ou décaféiné ou infusion.

OPTION « TROU NORMAND » :

- ◆ Granité à la pomme verte nature : + 1,45 €
- ◆ Granité à la pomme verte,
arrosé de Calvados : + 2,40 €

OPTIONS « BOISSONS » PROPOSEES AUX DEUX

FORFAITS CI-CONTRE :

- ◆ Cocktail de « La Paix » : + 1,50 €
- ◆ Bourgogne Aligoté: + 0,80 €
- ◆ Alsace, Riesling : + 1,00 €
- ◆ Bordeaux: + 1,50 €
- ◆ Bordeaux, Côtes de Blaye : + 2,40 €
- ◆ Chinon : + 1,20 €
- ◆ Côte du Rhône, Belleruche : + 1,20 €
- ◆ Côte de Roussillon Village + 1,05 €

CONDITIONS GENERALES DE VENTE : Tarif établi pour un minimum de 25 forfaits.

- Les couverts non décommandés avant 9 heures pour le déjeuner et 16 heures pour le dîner seront facturés.
- Toute réservation sera confirmée par le versement d'un acompte de 25 % du montant total des prestations réservées. Le solde de la commande sera versé le jour du repas.
- Le principe des suggestions groupe est d'établir un menu unique servi à l'ensemble des convives. Choix multiple de plats fera sujet d'une étude de prix.
- Les compositions et prix des menus proposés peuvent varier selon les cours et les saisons.
- Supplément horaire à partir d'1 heure du matin : 20,00 € / heure par tranche de 20 couverts.