

# Menu Champêtre

De mai à septembre

Kir vin blanc + biscuits

\*\*\*

Salade paysanne

\*\*\*

Cochon grillé à la broche et ses accompagnements

\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*

Pâtisserie

\*\*\*

Café

\*\*\*

*Carafe d'eau, vin au tonneau à volonté,  
pain, nappes tissus, serviette papier,  
service*



*Avec animation musicale :*

- Jusqu'à 40 pers : 56€
- De 41 à 60 pers : 42€
- De 61 à 80 pers : 38€
- De 81 à 100 pers : 35€
- De 101 à 120 pers : 34€
- De 121 et plus : 33 €

*Sans animation musicale : 26,50€*

Valable tous les jours en semaine jusqu'au samedi midi.

Sur réservation à partir de 30 personnes.

Menu identique pour l'ensemble du groupe

Droit de bouchon : 5€ par bouteille

L'effectif exact est à nous transmettre une semaine avant la prestation. Au delà, les modifications ne pourront pas être prises en compte.

Réservation confirmée par versement d'un acompte de 20% et devis signé.

Gratuité chauffeur pour un bus complet.

Nos plus :

- Sorbet normand : 2,20€
- Goûter : 2€ - une crêpe et une boisson (cidre, boisson chaude, jus de fruit)
- Eaux minérales et gazeuses : 1,85€



DOMAINE DE LA CHESNAIE  
RUE DE LA FORET - 27380 GRAINVILLE

06 71 49 65 63

[www.la-chesnaie.fr](http://www.la-chesnaie.fr)

[contact@la-chesnaie.fr](mailto:contact@la-chesnaie.fr)

# Domaine de la Chesnaie

Mariage – Restaurant – Traiteur



*Menus tout inclus  
avec ou sans  
animation musicale*

Valable uniquement en semaine

## Menu Robinson

Cocktail de notre verger  
\*\*\*

Terrine de poisson  
Salade et toasts de Neufchâtel chauds  
Feuilleté de champignons à la crème  
Pâté de cerf aux figues  
\*\*\*

Cuisse de poulet sauce cidre  
*haricots verts et pommes de terre sarladaise*  
Dos de colin à la dieppoise  
*riz sauvage et champignons*  
Sauté de porc sauce vigneronne  
*purée façon grand mère*  
\*\*\*

Duo de fromages normands et salade  
verte  
\*\*\*

Panna Cotta aux saveurs exotiques  
Crumble de pommes caramélisées au  
beurre salé  
Ivoire mangue - passion  
*Carafe d'eau, assortiment de vin (25 cl),  
café, pain, nappes tissus, serviette papier,  
forfait service 4h*

*Avec animation musicale :*

- Jusqu'à 40 pers : 56€
- De 41 à 60 pers : 42€
- De 61 à 80 pers : 38€
- De 81 à 100 pers : 35€
- De 101 à 120 pers : 34€
- De 121 et plus : 33€

*Sans animation musicale : 26,50€*



## Menu Canotier

Cocktail de notre verger  
3 feuilletés chauds  
\*\*\*

Croustillants de Camembert chauds  
Filets de rouget, sauce océane  
Cassolette d'écrevisses, sauce Nantua  
\*\*\*

Suprême de poulet, sauce au Pommeau  
*tagliatelles aux légumes*  
Pièce de boeuf braisé, sauce du chef  
*jardinière de légumes*  
Pavé de saumon, crème à l'oseille  
*Flan de courgette et riz*  
\*\*\*

Duo de fromages normands et salade  
verte  
\*\*\*

Verrine fromage blanc sucré et tartare  
de fraise (selon saison)  
Tarte tatin et sa boule de glace  
Entremet nougat framboise  
*Carafe d'eau, assortiment de vin (25 cl),  
café, pain, nappes tissus, serviette papier,  
forfait service 4h*

*Avec animation musicale :*

- Jusqu'à 40 pers : 66€
- De 41 à 60 pers : 52€
- De 61 à 80 pers : 48€
- De 81 à 100 pers : 45€
- De 101 à 120 pers : 44 €
- De 121 et plus : 43 €

*Sans animation musicale : 36,50€*



## Menu Ermitage

Kir pétillant  
4 canapés froids  
\*\*\*

Terrine de truite et asperges façon opéra  
Salade landaise et pépites de foie gras  
poêlé  
Aumônière de gambas, sauce crustacé  
\*\*\*

Caille aux douces épices  
*tomate cerise grappe, gratin dauphinois*  
Filet de St Pierre, sauce blanche  
*risotto et fagot de haricots*  
Magret de canard, sauce miel  
*brunoise de légumes, rosace pommes de terre*  
\*\*\*

Trio de fromages normands sur salade  
verte  
\*\*\*

Entremet chocolat caramel  
Cheese cake aux myrtilles  
Assiette gourmande  
*(crème brûlée, chouquette, verrine mousse  
chocolat, canelé)*  
*Evian, badoit, assortiment de vin (25 cl),  
pain, nappes tissus, serviette tissus, forfait  
service 4h*

*Avec animation musicale :*

- Jusqu'à 40 pers : 76€
- De 41 à 60 pers : 62€
- De 61 à 80 pers : 58€
- De 81 à 100 pers : 55€
- De 101 à 120 pers : 54€
- De 121 et plus : 53€

*Sans animation musicale : 46,50€*