

Restaurant guinguette *Domaine de la Chesnaie*



Profitez d'un cadre typiquement normand en pleine nature

Salle de 400 m²
250 places assises
Jardin fleuri
Des menus à partir de 28€
Des plats faits maison
Des orchestres de qualité

Domaine de la Chesnaie
Rue de la foret
27380 GRAINVILLE
www.la-chesnaie.fr
contact@la-chesnaie.fr

Infos et réservations : 06.50.06.85.48



MENUS GROUPES SAISON 2020

après-midi dansante incluse

Valable pour les groupes de 40 personnes et plus

En dessous de 40 personnes, nous contacter

Menu Robinson - 28€

Terrine de poisson
ou Salade et toasts de Neufchâtel chauds
ou Feuilleté de champignons, sauce crémeuse

Cuisse de poulet sauce cidre,
haricots verts et pommes de terre
ou Dos de colin à la dieppoise,
riz et champignons

ou Sauté de porc sauce vigneronne,
purée façon grand mère

Panna Cotta aux saveurs exotiques
ou Moelleux chocolat, sauce anglaise

ou Tarte aux pommes
ou gâteau d'anniversaire

Café



Menu Canotier - 38€

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

Suprême de poulet, sauce Pommeau
tagliatelles aux légumes
ou Pièce de boeuf braisé, sauce du chef
jardinière de légumes

ou Pavé de saumon, crème à l'oseille
Flan de courgette et riz

Tarte tatin et sa boule de glace vanille
ou Entremet nougat framboise

ou Vacherin glacé
ou gâteau d'anniversaire

Café

Menu Ermitage - 48€

Terrine de truite et asperges façon opéra
ou Salade landaise et foie gras poêlées
ou Aumônière de gambas, sauce crustacé

Filets de caille aux douces épices
tomate cerise grappe, gratin dauphinois
ou Filet de St Pierre, sauce blanche
Risotto et fagot de haricots
ou Magret de canard, sauce miel
brunoise de légumes, rosace pommes de terre

Entremet chocolat caramel
ou Assiette gourmande
(crème brûlée, chouquette, verrine mousse
chocolat, canelé)

ou Forêt noire
ou gâteau d'anniversaire

Café

FORFAITS BOISSONS

- Kir vin blanc + vin blanc, rosé et rouge (25 cl) : 3,90 €
- Cocktail du verger + vin blanc, rosé et rouge (25 cl) : 6,00 €
- Kir pétillant + vin blanc, rosé et rouge (25 cl) : 4,90 €

CONDITIONS

Menu identique pour l'ensemble du groupe.

Le nombre exact de personnes est à nous transmettre une semaine avant la date de votre arrivée. Au delà, les modifications ne pourront pas être prises en compte.

Acompte de 20 % pour confirmation.

NOS PETITS PLUS

- Sorbet digestif : 2,20 €
- Droit de bouchon : 5 € (par bouteille)
- Forfait eaux minérales et gazeuses : 1,90 €
- Camembert et chèvre sur lit de salade : 3,50 €
- Trio de fromages normands et salade verte : 4,00 €
- 3 canapés froids : 3,30 €
- 3 feuilletés chauds : 1,95 €