

floral flourish
Hôtel de France
HÔTEL*** - RESTAURANT



Banquet



Composez votre menu banquet selon vos envies, menu identique pour tous vos convives à partir de 10 personnes.

Tél : 02-31-68-00-35

info@hoteldefrancevire.com

Formules :



Entrée - Plat ou Plat- Dessert 20€

Entrée - Plat - Dessert 24€

Entrée - Plat - Fromage normand - Dessert 27 €

Café offert dans toutes nos formules.

(Boissons d'accompagnements se référer aux rubriques dédiées. Hors suppléments)



Tous nos tarifs sont indiqués par personne.

Prix nets, service compris.

(Valable pour l'ensemble du livret)

Apéritifs :



Kir Normand (Cidre- crème de cassis)

Kir (Vin blanc - crème de cassis)

Punch (Rhum, sirop de sucre de canne, jus
d'orange, fruits frais)

Sangria (Vin Rouge, sirop de sucre de canne,
cannelle, fruits frais)

5 €

Possibilité d'agrémenter votre apéritif, avec nos
canapés (se référer à la carte dédiée).



Entrées



Entrées froides

- Ballotine de saumon fumé à l'avocat.
- Foie Gras au torchon, brioche, chutney. +8.00 €
- Terrine du chef à l'andouille de Vire et petits légumes.
- Chou à la crème, ciboulette et saumon fumé.
- Terrine de poissons.
- Pain bao , crème de bleu, jambon sec et poire.

Entrées chaudes

- Dos de merlu, sauce bisque et julienne de légumes.
- Tartelette périgourdine.
- Brochette de crevettes et wok de légumes.
- Cromesquis camembert, pommes et champignons.



Le Trou Normand :

Le trou normand, sorbet pomme et calvados
apporté par vos soins. 3.00€



Le trou normand, sorbet pomme et notre calvados 5.00€

Notre calvados vient directement du producteur, l'entreprise GAEC de Romilly, située à Vassy. Cette production artisanale familiale saura vous ravir.



Le saviez vous ?

Le trou normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de calvados entre deux plats. Il doit faciliter la digestion et redonner de l'appétit aux convives.

Le calvados est de nos jours de plus en plus souvent servi accompagné d'un sorbet à la pomme, lors des repas festifs.

Plats (viandes):



- Filet mignon de porc façon orloff, sauce fromagère, écrasé de pommes de terre.
- Epaule d'agneau confite (minimum 4 heures), crème d'ail et gratin dauphinois.
- Parmentier de joue de boeuf confites aux petits légumes.
- Quasi de veau, sauce normande et pommes duchesse. +3.00€
- Paleron de bœuf, sauce foie gras, flan de légumes.
- Ballotine de volaille forestière, orzo crémeux.



Plats (poissons) :



- Pavé de saumon, beurre blanc, mousseline de carottes.
- Dos d'eglefin, sauce pesto, risotto.
- Filet de bar, sauce crustacés, flan de légumes. +3.00€
- Quenelle de poissons, sauce nantua, petits légumes.



Fromages :



Assiette normande
(Camembert, Livarot, Pont-l'évêque)

Inclus dans la formule
avec fromage.

Assiette Viroise (Bleu de vache, tomme de la
ferme d'UO et chèvre frais de la
Manchevrette.)

+2€



La ferme d'UO produit une tomme de vache bio à Coulonces.
Depuis 2015, Marine et Estève Gigan proposent des fromages
biologiques, fabriqués sur place avec le lait de leurs petits
troupeaux de vaches.

Cette tomme est une tomme qualitative de caractère, à la
texture moelleuse.

La Manchevrette est née de l'amour et de la passion de Mr et
Mme Vanier pour les chèvres et les fromages de chèvre.

Localisé à Gathemo, la fromagerie nous approvisionne en
direct du marché. Ce fromage de chèvre est labellisé "Produits
100% naturels - Manche Terroir"

Desserts :



- Fraisier (selon saison).
 - Entremets vanille pistache.
 - Omelette norvégienne.
 - Forêt noire.
 - Bavaois pomme caramel.
 - Croustillant chocolat.
-
- Tarte citron meringuée.
 - Flan pâtissier.
 - Cheesecake.
 - Tarte tatin et sa glace.
 - Millefeuille.
 - Nougat glacé.
 - Tarte chocolat.
 - Tiramisu.



Boissons d'accompagnements

Forfait "Vin et Cidre"

5.00€

Tous vins hors forfait sera facturé en supplément.



7.00€

Digestifs

Calvados (AOC - GAEC de Romilly)

Eau de vie de Poire Williams

Eau de vie de Quetsche

Menthe Pastille

Menu enfant



Plat :

- Steak haché ou Jambon ou Nuggets ou Poisson du moment
- Accompagnement au choix : Frites ou Wok de légumes.

Dessert :

- Identique aux adultes.

10 €





Hôtel de France

HÔTEL*** - RESTAURANT



Tél : 02-31-68-00-35

info@hoteldefrancevire.com