
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 19 €

Entrée - Plat - Dessert 23€

Entrée - Plat - Fromage normand - Dessert 26 €

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



- Salade du terroir, jambon sec, andouille de Vire, croustillant de camembert rôti et julienne de pommes.
- Foie Gras au torchon, pain aux fruits secs, gelée poire cannelle. +8.00 €
- Terrine du chef.
- Rosace de saumon fumé sur son lit de guacamole.
- Panna cotta aux légumes du moment, son œuf poché et sa mouillette.
- Tartare de saumon aux agrumes et avocat.
- Chou salé, crème de bleu du bocage et chorizo.



Entrées

(Suite)



- Gésiers confits comme une tartelette, sablé parmesan et échalotes confites.
- Wok de légumes et encornets au saté (Froid ou chaud)
- Filet de dorade poché au beurre blanc, sa fondue de poireaux.



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 (viande):



- Filet mignon de porc lardé, sauce au miel, écrasé de pommes de terre parfumé à la noisette.
- Epaule d'agneau confite (minimum 4 heures), façon cassoulet et crème d'ail.
- Paleron de veau, sauce pommeau, pommes boulangère.
- Quasi de veau , jus corsé, poêlée de champignons et lard. +3.00€
- Poitrine de Bœuf façon bourguignonne, gratin de crozets.
- Ballotine de pintade , jus aux raisins, riz venere.



Plats (poisson) :



- Filet de truite normande, sauce vierge, polenta aux deux olives.
- Filet de lieu jaune, sauce curry, risotto de quinoa et parmesan.
- Pavé de saumon à l'oseille, mousseline de carotte.
- Filet de Sandre , vinaigrette à l'ananas, crémeux de légumes du moment.



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 :



- Tarte aux fruits de saison.
 - Charlotte, parfum au choix.
 - Fraisier (selon saison)
 - Croustillant trois chocolats.
 - Omelette norvégienne.
-
- Pomme au four, caramel beurre salé.
 - Poire pochée au miel et biscuit cacao.
 - Nougat glacé.
 - Millefeuille.
 - Pavlova aux fruits de saison.
 - Brownie chocolat et sa glace vanille.
 - Trilogie du pâtissier.
 - Baba normand pommes caramélisée, diplomate vanille.



Boissons d'accompagnements

Forfait "Vin et Cidre"

5.00€

Tous vins hors forfait sera facturé en supplément.



Digestifs

7.00€

Calvados (AOC - GAEC de Romilly)

Eau de vie de Poire Williams

Eau de vie de Quetsche

Cognac Bredon

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

