

LES CANISSES

HÔTEL RESTAURANT



REPAS & RECEPTIONS
Menus printemps | été



Situées sur les berges du fleuve, les Canisses reflètent tous les attraits de la réserve naturelle de l'estuaire de la Seine. Quiétude, beauté des paysages, cette ancienne halte fluviale apporte un dépaysement que l'on ne peut que savourer.

Lieu atypique pour l'organisation d'un événement au fil de l'eau, le restaurant entièrement relooké se distingue par sa décoration feutrée et colorée.

LES POINTS FORTS

- | Aux portes de la Normandie, à moins d'1h de Paris et 10 min de Giverny
- | Guinguette moderne au bord de l'eau
- | Grande terrasse chauffée
- | Hôtel 3 étoiles de 18 chambres avec vue sur la Seine
- | Wi-Fi en accès libre
- | Parking privé

MENU PEUPLIER EN 3 SERVICES

- | Farandole cuite et crue de légumes du moment
- | Mousse du pêcheur, bouquet de salade
- | Abondance de lentilles vertes Du Puy AOC, salade romaine et haddock fumé
- | Moelleux de volaille émincé façon normande
- | Dos de lieu jaune rôti, beurre noisette aux câpres et riz arlequin
- | Cuisse de canard confite dans sa graisse, pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
- | Bavaois moelleux aux fruits rouges
- | Traditionnelle tarte aux pommes à la normande
- | Tarte tropézienne

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 2.50€

- Kir classique
- 3 feuilletés chauds

BOISSONS

- Vin blanc, vin de pays
- Vin rouge, vin de pays
- Café

Le menu Peuplier est proposé uniquement pour le déjeuner, du lundi au vendredi.

25€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers)



Salon privé

MENU NYMPHEAS EN 3 SERVICES

| L'ardoise des Canisses :
saucisson, foie gras, chorizo, mesclun de salade

| Velouté de champignons,
capuccino à la noisette

| Brandade de moruette à l'oeuf cassé
et coulis d'herbes

| Travers de cochon à la cocotte
aux petits légumes

| Suprême de volaille à la normande

| Dos de saumon rôti à la peau,
polenta moelleuse au zeste de citron vert

| Entremets pomme caramel

| Crumble aux pommes

| Entremets speculoos - praliné

33€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 5€

1 Kirkibulle
3 feuilletés chauds

COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :
kirkibulle et planteur
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,
Cheverny blanc
Mont Près-Chambord AOC

Vin rouge Bordeaux, Côtes de Blaye,
Château les Faix AOC

Eaux minérales et café

MENU SOLEIL LEVANT

EN 4 SERVICES

| Escabèche de fruits de mer
et crustacés aux tomates

| Drapé de saumon fumé, crème fouettée
au citron vert et salade en vinaigrette passion

| Carpaccio de boeuf du Limousin comme en Italie
câpres, parmesan reggiano, oignon rouge ciselé, olives noires,
roquette, huile d'olive vierge, huile de noisette, fleur de sel
et poivre du moulin

| Filet de daurade royale rôti,
étuvée de légumes de saison

| Bavette à l'échalote, pomme grenailles
et oignons nouveaux

| Risotto crémeux aux scampis parfumé à la sarriette

| Duo de fromages de France et accompagnements

| Douceur aux trois chocolats

| Le traditionnel framboisier ou fraisier (selon le marché)

| Tarte tatin au calvados, crème de Normandie

39€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 5€

1 Kirkibulle
3 feuilletés chauds

COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :
kirkibulle et planteur
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,
Cheverny blanc
Mont Près-Chambord AOC

Vin rouge Bordeaux, Côtes de Blaye,
Château les Faix AOC

Eaux minérales et café

MENU CATHÉDRALE EN 4 SERVICES

- | Marbré de foie gras aux pommes
- | Rosace de melon au jambon de boeuf et Porto
- | Cargolade au Chablis et parmesan

| Navarin de lotte aux épices douces,
légumes verts et pommes grenailles

| Paleron de boeuf braisé à la Bordelaise,
gratin de pommes de terre et céleri

| Epaule d'agneau confite, flageolets au jus
de cuisson et tomate à la provençale

| Duo de fromages de France et accompagnements

| Nougat aux fruits rouges

| Duo de chocolat au lait et crème brûlée

| Soupe de fruits exotiques, croûtons sablés
et glace passion

53€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

APÉRITIF SUPPLÉMENT DE 8€

1 coupe de Champagne
3 feuilletés chauds

COCKTAIL SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :
kirkibulle et planteur
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,
Chevny blanc
Mont Près-Chambord AOC

Vin rouge Bordeaux, Côtes de Blaye,
Château les Faix AOC

Eaux minérales et café

MENU COQUELICOTS EN 5 SERVICES

| Amuse bouche

| Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison,
confiture d'oignon rouge

| Déclinaison de saumon :
mariné à l'aneth, fumé maison et en tartare

| Nage de gambas à la citronnelle

| Filet de bar, fenouil en deux façons,
beurre blanc à la badiane

| Filet de canette de Challans,
tian aux légumes ensoleillés

| Quasi de veau rôti, carottes glacées à la marocaine
et gratin dauphinois

| Trilogie de fromages de France
et accompagnements

| Mariage mangue passion

| Entremets poire caramel

| Traditionnelle forêt noire

71€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

APÉRITIF SUPPLÉMENT DE 8€

1 coupe de Champagne
3 feuilletés chauds

COCKTAIL SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :
kirkibulle et planteur
2 feuilletés, 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

Vin blanc Vallée de la Loire,
Côteaux du Giennois
Balland Chappuis AOC

Vin rouge Bordeaux, Côtes de Bourg,
Château La Bataille AOC

Eaux minérales et café

MENU BORD DE L'EAU EN 6 SERVICES

- | Foie gras de canard en deux cuissons :
la terrine de foie gras entier mi-cuit, le poêlé
- | Déclinaison d'asperges, émulsion au vin jaune d'Arbois
- | Effeillé de crabe des neiges,
riviera de mangue et oignons nouveaux
- | Grosse raviole de homard au coulis de crustacés
- | Dos de sandre, duo de courgettes au thym citron,
velouté de poissons au riesling
- | Filet de rascasse, basquaise de légumes
- | Trou normand
- | Poitrine de veau du Limousin braisée,
fricassée de légumes de saison
- | L'agneau en deux façons, légumes comme un tajine
- | Filet de boeuf rôti, gratin de pommes de terre
à l'huile de truffes et tomates oubliées
- | Trilogie de fromages de France
et accompagnements
- | Pyramide chocolat caramel
- | Mariage chocolat blanc fruits exotiques
- | Macaron fruits rouges

84€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 8€

- 1 coupe de Champagne
- 3 feuilletés chauds

COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

- Softs et cocktails :
kirkibulle et planteur
- 2 feuilletés, 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

- Vin blanc Vallée de la Loire,
Côteaux du Giennois
Balland Chappuis AOC
- Vin rouge Bordeaux, Côtes de Bourg,
Château La Bataille AOC
- Eaux minérales et café

MENU TRADITION FRANÇAISE EN 6 SERVICES

- | Terrine de foie gras de canard maison,
chutney de figues et tuile au parmesan reggiano
- | King crabe d'Alaska façon cocktail,
brunoise de fruits exotiques
- | Aspic d'omble chevalier aux courgettes,
grains de caviar impérial de France
- | Demi homard en salade, légumes crus et cuits,
vinaigrette noisette
- | Bar Rossini, fricassée d'asperges vertes
- | Blanc de turbot, fondue de poireaux et fruits de mer
- | Trou normand
- | Filet de boeuf Simmental rôti,
risotto aux champignons des bois
- | Carré d'agneau au thym,
macaroni parfumé à la truffe
- | Filet de veau poêlé, pomme confite
et tomate kumato aux herbes de Provence
- | Trilogie de fromages de France
et accompagnements
- | La pièce montée et 1 sorte d'entremets
ou 3 sortes d'entremets (à partir de 30 personnes)

104€ TTC par personne

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives
(excepté pour les régimes particuliers)

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 8€

- 1 coupe de Champagne
- 3 feuilletés chauds

COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 19€

- Softs et alcools :
à volonté
(hors champagne)
- 2 feuilletés, 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

- Vin blanc Bourgogne,
Mâcon-Villages
Les Escudettes AOC
- Vin rouge Bourgogne, Passetoutgrain,
Domaine Voarick AOC
- Eaux minérales et café

CÔTÉ JUNIOR

PLATS SERVIS AVEC FRITES
OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

- | Salade de tomates anciennes
- | Œuf mollet mayonnaise
- | Terrine de campagne du moment

- | Steak haché de Charolais au couteau
- | Jambon Mostoles servi chaud ou froid
Jambon Pata Negra cuit comme un jambon blanc

- | Fromage blanc et confiture
- | Tartelette de saison
- | Coupe de saison: sorbets ou glaces

16€ TTC par enfant

Le menu Junior est réservé aux moins de 12 ans et gratuit pour les moins de 4 ans.
Par ailleurs, nous nous chargeons de réserver pour vous votre baby-sitter (15 €/heure)

COCKTAIL KID

Champomy millésimé
Jus et sodas
Et des bonbons à grignoter

OPTIONS À LA CARTE

FROMAGE

SUPPLÉMENT DE 4€ PAR CONVIVE
(pour les menus Peuplier et Nymphéas)

Duo de fromages,
mesclun de salade

BUFFET DE DESSERTS

MINIMUM 20 PERSONNES
AU SUPPLÉMENT DE 8€ PAR CONVIVE
EN REMPLACEMENT
DU DESSERT À L'ASSIETTE
(pour les menus Cathédrale, Coquelicots
et Bord de l'eau)

Traditionnel croquembouche
ou pièce montée macarons
et 1 entremets

ou 3 entremets
(à partir de 30 personnes)

ENTREMETS

EN REMPLACEMENT DU DESSERT À L'ASSIETTE
(pour l'ensemble des menus)

Craquant chocolat noisette
Douceur d'agrumes
Alliance pomme vanille
Entremets chocolat caraïbe - framboise
Le traditionnel fraisier

PRESTATAIRES

DISC JOKEY

- | **ESIL** - 06 20 46 13 85 - www.esil-evenementiel.com
- | **Magic Night** - 06 64 34 60 80

DÉCORATION

- | **Trendy event deco** - Marie Laure PLET
06 98 51 00 20
- | **Atelier floral** - 01 34 97 63 18 - www.latelier-floral.com

MAGICIEN

- | **Alexis Fineltain** - 06 07 31 59 25 - afineltain@yahoo.fr
www.magicienparis.org

INFORMATIONS PRATIQUES

POSER UNE OPTION

Afin de vous permettre de réfléchir avant de choisir le lieu de votre réception, vous pouvez bloquer la date de votre choix. Nous maintenons cette option 7 jours après l'envoi du devis.

RÉSERVER VOTRE SALLE

Votre réservation sera définitive à réception du devis et des conditions de vente signés, accompagné d'un chèque d'arrhes de 30% du montant global.

VOTRE CONTACT

01 30 93 21 45 - commercial@les-escales.fr



NOS AUTRES ESCALES - RESTAURANTS & HÔTELS



LE MOULIN DE FOURGES

Site classé du 18^{ème} siècle
Restaurant et terrasse au bord de l'Epte
4 salons privés
1 espace événementiel modulable jusqu'à 300 personnes

www.moulindefourges.com



DOMAINE DE LA CORNICHE

Domaine surplombant les méandres de la Seine
Restaurant panoramique
4 salons privés et véranda
Hôtel 4 étoiles
44 chambres
Spa Carita et Cinq Mondes

www.domainedelacorniche.com



LA RUCHE

Restaurant en bord de Seine
Boulangerie tradition, pâtisserie, épicerie fine
Hôtel de charme
17 chambres

www.laruche78.com



TERRA CAFÉ

Au sein du musée des impressionnistes Giverny
Restaurant et terrasse au cœur du jardin
1 espace dédié aux groupes

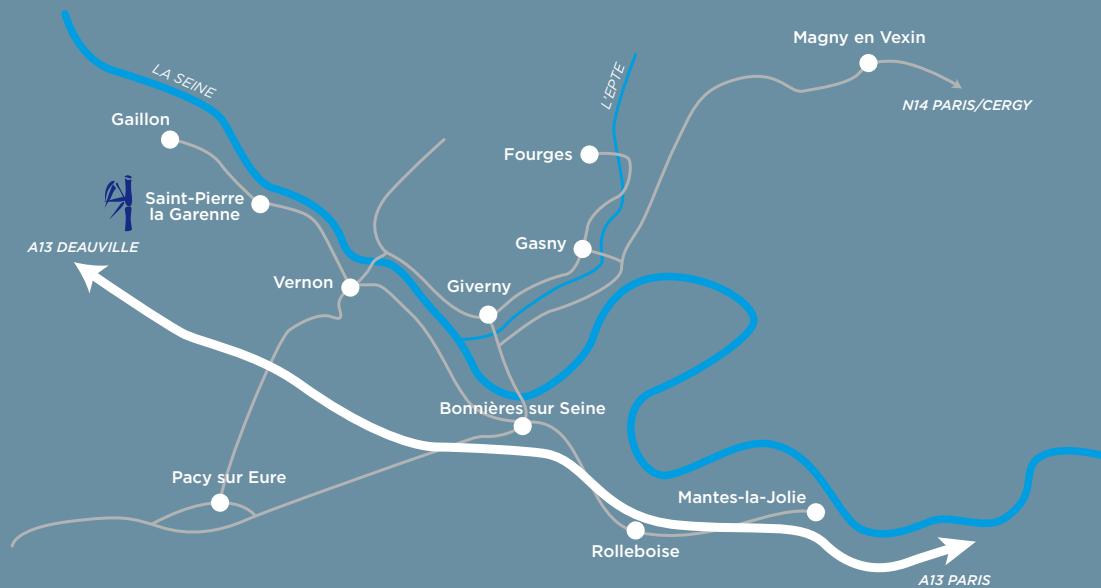
www.terrafe.fr

Découvrez tous nos établissements
au bord de l'eau sur www.les-escales.fr



Visuels © : Henrique Stahl, Benoit Lihéro, JC Louisset.





LES CANISSES HÔTEL RESTAURANT

Chemin du halage | RN15, Bord de Seine - Le Goulet
27600 Saint Pierre la Garenne
02 32 52 2000 | contact@canisses.com | www.canisses.com

