

LES 
CANISSES
HÔTEL*** RESTAURANT



RÉCEPTIONS - MARIAGE - SÉMINAIRE







Situé sur les berges du fleuve, l'hôtel - restaurant reflète 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 évènement 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
- | Hôtel 3 étoiles de 18 chambres avec vue sur la Seine
- | Wi-Fi en accès libre



NOS OFFRES

RÉCEPTION

MENU PEUPLIER EN 3 SERVICES

- | Velouté du moment ou gaspacho *(selon saison)*
- | Terrine de campagne, sauce tartare
- | Abondance de lentilles vertes Du Puy AOC,
aux haddock fumé et saumon fumé
- | Fricassé de volaille au cidre
- | Dos de saumon rôti à la peau, polenta moelleuse
au zeste de citron vert
- | Cuisse de canard confite dans sa graisse,
pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
- | Entremet au chocolat
- | Traditionnelle tarte aux pommes à la normande
- | Tarte citron meringuée

25€ TTC par personne
(vin compris et à volonté)

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

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 2.80€

Kir classique
3 feuilletés chauds

BOISSONS

Vin blanc AOP, Ventoux
vignobles DEMAZET
Vin rouge AOP, Ventoux
vignobles DEMAZET
Café

Le menu Peuplier est proposé uniquement
pour le déjeuner, du lundi au vendredi
(sauf jours fériés)



MENU NYMPHEAS EN 3 SERVICES

| L'ardoise des Canisses :
*saucisson sec, foie gras de canard, chorizo,
et son mesclun de salade*

| Aumônière au chèvre cendré et au miel
| Rillettes de saumon frais et saumon fumé,
aux herbes fraîches

| Travers de cochon, sauce barbecue
et ses petits légumes
| Suprême de pintade sauce aux champignons
| Dos de lieu jaune au curry
et son écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

| Entremet pomme - caramel
| Crumble aux pommes individuel
| Entremet spéculoos - praliné

**33€ TTC par personne
(vin compris et à volonté)**

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

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 5.50€

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, Chardonnay,
Domaine du Paradis

Vin rouge Bordeaux,
Larrivet Haut Brion

Eaux minérales et café



MENU SOLEIL LEVANT EN 4 SERVICES

- | Escabèche de fruits de mer
et crustacés aux tomates
- | Drapé de saumon fumé maison, crème aigrette
- | 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
- | Souris d'agneau braisée et son jus au thym
- | Risotto crémeux au scampis parfumé à la sarriette

- | Duo de fromages de France et accompagnements

- | Douceur aux trois chocolats
- | Le traditionnel framboisier ou fraisier (selon le marché)
- | Doullon normand individuel à la cannelle

39€ TTC par personne
(vin compris et à volonté)

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

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 5.50€

- 1 Kirkibulle
- 3 feuilletés chauds

COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :
Kirkibulle et planteur

- 2 feuilletés chauds,
- 3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

Vin blanc, Chardonnay,
Domaine du Paradis

Vin rouge Bordeaux,
Larrivet Haut Brion

Eaux minérales et café

MENU CATHÉDRALE

EN 4 SERVICES

- | Marbré de foie gras aux pommes
- | Déclinaison de poissons fumés
- | Tartare aux 2 poissons

| Trou normand *(4€ de supplément par personne)*

- | Navarin de lotte aux épices douces,
légumes verts et pommes grenailles
- | Paleron de boeuf braisé à la Bordelaise,
gratin de pommes de terre
- | Filet mignon de porc, sauce foie gras

| Trio de fromages de France et accompagnements

- | Nougat individuel aux fruits rouges
- | Duo de chocolat au lait et crème brûlée
- | Soupe de fruits exotiques, croûtons sablés,
et glace passion

53€ TTC par personne
(vin compris et à volonté)

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

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 8.50€

1 coupe de Champagne
3 feuilletés chauds

COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :
Kirkibulle et planteur

2 feuilletés chauds,
3 pièces froides
et 1 pièce chaude
(durée 1h30)

BOISSONS

Vin blanc, Sauvignon,
Reuilly Domaine Dyckerhoff

Vin rouge Bordeaux,
Lussac Saint Émilion
Château Taureau

Eaux minérales et café

MENU COQUELICOT EN 6 SERVICES

| Amuse bouche

| Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
chutney à la pomme caramélisé, vanillé,
et flambé au Calvados

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

| King crabe d'Alaska façon cocktail,
brunoise de fruits exotiques

| Trou normand

| Filet de bar sauvage, servi avec son riz tricolore
| Filet de boeuf, risotto aux champignons de saison
| Quasi de veau rôti, carottes glacées à la marocaine
et gratin dauphinois

| Trio de fromages de France et accompagnements

| Entremet abricot - passion
| Framboisier ou fraisier *(selon saison)*
| Mariage mangue - passion
| Pièce montée macaron ou choux (supplément 5€ / pers)

75€ TTC par personne
(vin compris et à volonté)

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

APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 8.50€

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, Sauvignon
Reuilly Domaine Dyckerhoff

Vin rouge Bordeaux,
Lussac Saint Émilion
Château Taureau

Eaux minérales et café

CÔTÉ JUNIOR

PLATS SERVIS AVEC FRITES

OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

| Assiette de charcuterie
| Oeuf Mollet mayonnaise
| Terrine de campagne

| Pavé de saumon rôti
| Jambon Blanc fumé, grillé

| Mousse au chocolat noir
| Tartelette de saison
| Coupe de saison : sorbets ou glaces

16€ TTC par enfant

Le menu Junior est réservé au 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
SUPPLÉMENT DE 8€ PAR CONVIVE
EN REMPLACEMENT
DU DESSERT À L'ASSIETTE
(pour les menus Coquelicots, Cathédrale)

Traditionnel croquembouche
ou pièce montée macarons
et 1 entremet

ou 3 entremets
(à partir de 30 personnes)

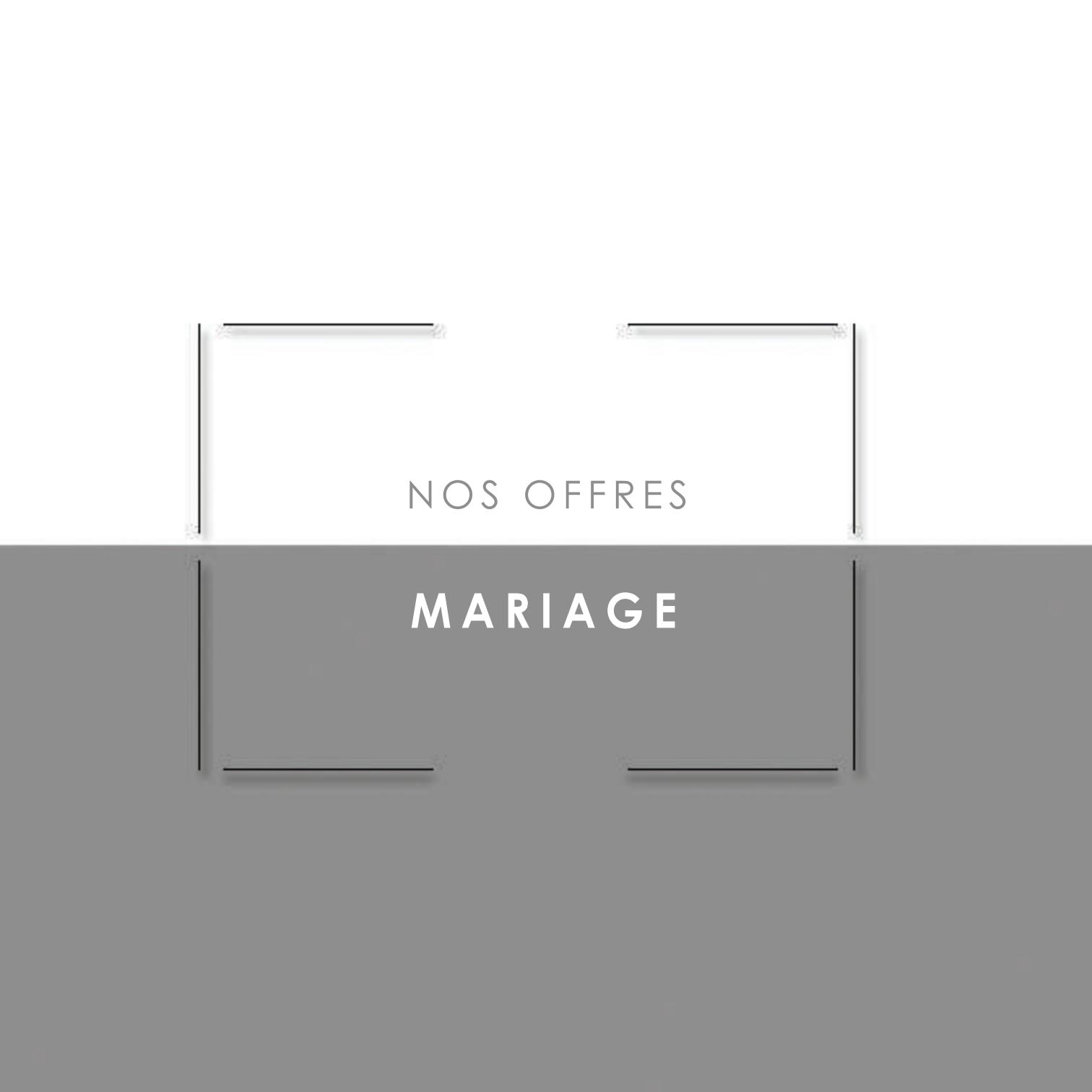
ENTREMETS

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

Craquant chocolat noisette
Douceur d'agrumes
Framboisier
Entremet abricot - citron
Entremet chocolat caraïbe - framboise
Le traditionnel fraisiier







NOS OFFRES

MARIAGE

VOTRE RÉCEPTION

"CLEF EN MAIN"

Pour votre mariage, nous vous proposons une soirée "clef en main". Vous bénéficiez également d'un accompagnement tout au long de la prestation et de l'organisation de votre réception.

- | Cocktail d'1h30 avec ambiance musicale
- | Menus de 4 à 6 services à partir du menu "Cathédrale"
- | Boissons à discrétion au cours du dîner
- | Buffets softs drinks lors de la soirée dansante
- | Mise à disposition des salles de réception jusqu'à 4h00 du matin
- | Décoration florales des tables et du buffet
- | Disc-jockey du cocktail à la fin de soirée
- | Vidéo projecteur à disposition
- | Décoration lumineuse de la salle
- | 2 menus sur table
- | Possibilité de privatiser l'hôtel et/ou le restaurant

Tarif à définir en fonction du menu

(Se rapprocher du service commercial)

DÉCORATION

La décoration sur table et buffet comprend les éléments suivants :

- | Chemin de table
- | Bougies, photophores
- | Miroirs sous photophores
- | Centre de table (vases + fleurs avec papier du fleuriste ou led)
- | 2 compositions de buffet
- | Table du livre d'or
- | Perles d'eau, plumes, galets, strass sur table
- | Table enfant offerte (aquarium avec chamalow et chemin de table)

En complément sur demande :

Plan de table sur cadre en forme de coeur, candy bar...

KANISS' BEACH

COCKTAIL

Le temps de votre apéritif, nous vous proposons un dépaysement.

Profitez de notre beach au bord de la Seine, pour lever votre verre à l'occasion de votre réception.

Différents cocktails peuvent vous être proposés lors de votre réservation, faites en la demande.





LE LENDEMAIN

PETIT-DÉJEUNER

DE 8H00 À 10H00

Buffet continental :

Boissons chaudes, jus de fruits
Viennoiseries diverses
Pain avec accompagnements

10€ par personne

BRUNCH

DE 11H00 À 15H00

L'ensemble du buffet continental :

lait, jus de fruits, café, thé,
confitures, petits pains...

Viennoiseries diverses

croissants, pains aux raisins
et pains aux chocolats

Plat de charcuterie

2 salades composées

2 viandes froides

Eaux minérales plate & gazeuse

Vin rouge

33€ par personne

(-50% sur ces offres pour les enfants de -12 ans)





NOS OFFRES

SÉMINAIRE

PRESTATIONS RÉUNION

- | **Repas d'affaires**
- | **Soirée étape**
- | **Journée d'étude**
- | **Séminaire résidentiel**
- | **Événementiel**

LES POINTS FORTS

- | Auberge de charme en bord de Seine
- | Hôtel de 18 chambres dont certaines avec terrasse
- | Restaurant traditionnel et cuisine au feu de bois
- | Espace privatif
- | Connexion libre au Wi-Fi
- | Équipements inclus en salle de réunion : Vidéo-projecteur, écran, paper board, papier et stylos, eau minérale.

SITUATION

- | Aux portes de la Normandie, à une heure de Paris, près de Vernon et à quelques minutes de Giverny
- | Accès Paris : A13, sortie 16 (Vernon), puis suivre Gaillon
Accès Rouen : A13, sortie 17 (Gaillon), puis suivre Vernon
- | Gare SNCF de Vernon, ligne Paris St Lazare - Rouen, à 7 km

ACTIVITÉS ET LOISIRS

Sur Place

- | Flotte nautique : croisières et team building sur la Seine
- | Pédalos
- | Balades en VTT sur les bords de Seine
- | Catalogue d'animations sur demande : Domaine de Galicet, Bowling, Initiation Peinture

À quelques minutes

- | Giverny : Village pittoresque et maison de Claude Monet, musée des impressionismes
- | Découverte des Andelys et du château Gaillard
- | Serre zoologique Biotropica de Val de Reuil



FORFAIT SÉMINAIRES

| Journée d'étude

Salle de réunion, 2 pauses, déjeuner avec boissons

à partir de **50€ HT/ pers.**

| Séminaire résidentiel

Salle de réunion, 2 pauses, 2 repas avec boissons, 1 nuitée en chambre individuelle avec petit-déjeuner

à partir de **135€ HT/pers.**

REPAS D'AFFAIRES

Aux côtés de la carte, de nouveaux menus sont proposés chaque midi et chaque soir de la semaine

Formule "Business" à **17,50€ / pers.**

ÉVÉNEMENTIEL

| Espace scénique et piste de dance

Accueillir vos programmations musicales et soirées événementielles

| Capacité d'accueil

Nous pouvons recevoir jusqu'à 100 personnes.

Tarif sur demande.

SOIRÉE ÉTAPE

Chambre, petit-déjeuner, dîner hors boissons

à partir de **95€ / pers.**

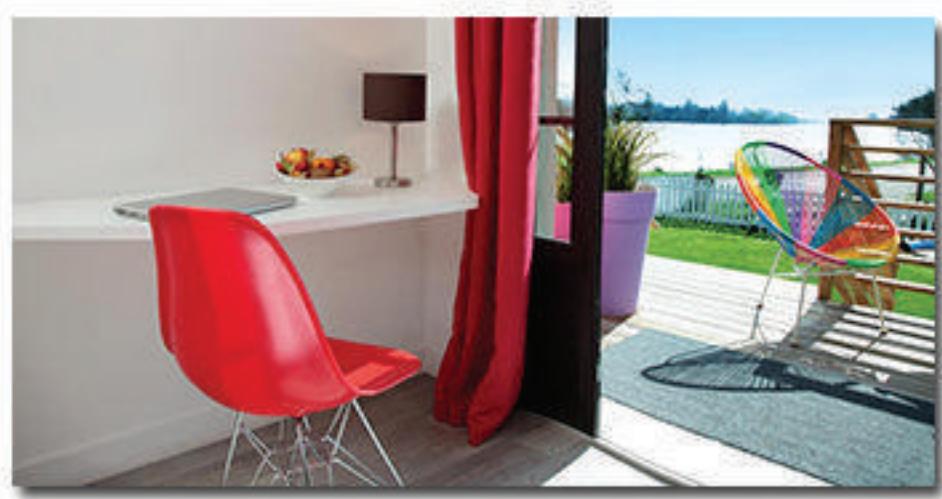


CAPACITÉ ET CONFIGURATION DES SALLES

Salle	Surface				
Coin Seine	24m ²	/	/	25	/
Salle privative	35m ²	20	30	/	/
Espace Lounge	40m ²	/	/	25	/
Salle cheminée	89m ²	/	/	60	/
Lounge + cheminée + Seine	153m ²	/	/	120	140



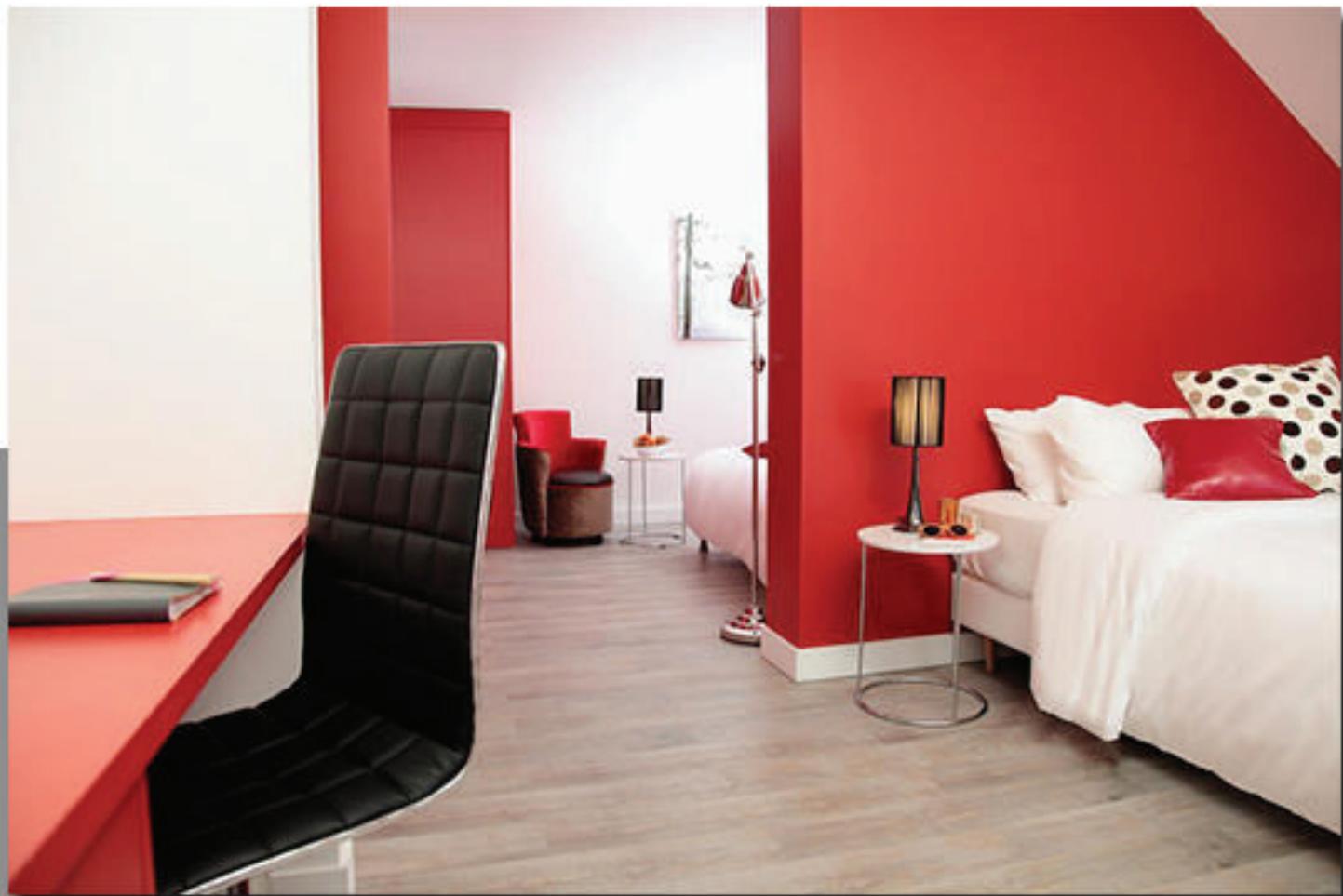




Entièrement rénovées en 2013, les 18 chambres arborent leurs nouvelles couleurs et se déclinent en 3 catégories : Classiques, Supérieures et Privilèges. Elles sont toutes dotées d'un accès Wi-Fi gratuit et l'immanquable, d'une belle vue sur la Seine.

FORFAIT RÉSIDENCE

- | Exclusivité du lieu
- | Privatisation :
 - Salle de réception
 - Terrasse
 - Espace junior
- | Réservation des 18 chambres de l'hôtel



PRESTATAIRE

DISC JOCKEY

M.G Event

07 86 12 56 59

mgevents276@gmail.com



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 signé, accompagné d'un chèque d'arrhes de 30% du montant global.

VOTRE CONTACT

02 32 52 20 00 - info@canisses.com





LES
CANISSES

HÔTEL*** - RESTAURANT

1 CHEMIN DU HALAGE DE LA GARE - LE GOULET
27600 SAINT PIERRE LA GARENNE
02 32 52 20 00 - INFO@CANISSES.COM - WWW.CANISSES.COM