

# LES PAYS CANISSES

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT



RÉCEPTIONS - COCKTAILS - SÉMINAIRE

TÉL : 02.32.52.20.00







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
- | Grande terrasse
- | Hôtel 3 étoiles de 18 chambres avec vue sur la Seine
- | Wi-Fi en accès libre
- | Location de pédalos et de vélos

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, polenta au zeste de citron vert
- | Parmentier de canard confit et sa salade verte



- | Moelleux au chocolat
- | Traditionnelle tarte aux pommes à la normande
- | Tiramisu au caramel beurre salé

### 26€ TTC par personne

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

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 2.80€

Kir classique  
Plaisirs salés

## BOISSONS (comprises)

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 :  
*charcuteries locales et son mesclun de salade*  
| Vol-au-vent aux escargots de La Ferme de La Broche  
| Rillettes de saumon frais et saumon fumé,  
aux herbes fraîches

| Travers de cochon, sauce barbecue  
et ses petits légumes  
| Suprême de pintade de La Ferme de La Houssaye,  
sauce aux champignons  
| Papillote de cabillaud et son écrasé de pomme de terre  
à l'huile d'olive

| Fraisier ou framboisier  
| Royal 3 chocolats  
| Tarte citron meringuée

**34€ 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  
et plaisirs salés

## COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

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

## BOISSONS (comprises)

Vin blanc, Chardonnay,  
Domaine du Paradis  
Vin rouge Bordeaux,  
Larrivet Haut Brion  
Eaux minérales et café



## MENU SOLEIL LEVANT EN 4 SERVICES

- | Millefeuille de la mer
- | Drapé de saumon fumé maison, crème aigrelette
- | 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.

- | Rosace de melon et jambon de boeuf

- | Filet de daurade royale rôti,  
étuvée de légumes de saison
- | Souris d'agneau braisée et son jus au thym
- | Filet mignon de porc, sauce au Pommeau

- | Duo de fromages de France et accompagnements

- | Chocolat croustillant spéculoos
- | Traditionnel framboisier ou fraisier
- | Chocolat crème brûlée

### 41€ TTC par personne

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

| Foie gras du sud-ouest, chutney de pommes caramalisées  
| Assiette de la mer  
| Tartare aux 2 poissons, herbes fraîches et combawa

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

| Navarin de lotte aux épices douces  
| Paleron de boeuf braisé à la Bordelaise  
| Filet de canette de La Ferme de La Houssaye,  
sauce foie gras

| Trio de fromages de France et accompagnements

| Chocolat au lait croustillant Yuzu et crèmeux praliné  
| Paris - Brest  
| Traditionnel framboisier ou fraisier  
| Pièce montée choux *(5€ de supplément par personne)*

### **55€ TTC par personne**

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  
Plaisirs salés

## COCKTAIL

SUPPLÉMENT DE 15€

Softs et cocktails :  
Kirkibulle et planteur

2 feuilletés chauds,  
3 pièces froides  
1 pièce chaude  
Plaisirs salés  
*(durée 1h30)*

## BOISSONS (comprises)

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

| Marbré de foie gras aux pomme caramélisé

| 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, risotto, et beurre blanc à la badiane

| Filet de boeuf grillé à la fleur de sel,  
et son gratin à l'huile de truffe

| Tournedos de veau grillé, carottes glacées à la marocaine  
et gratin dauphinois

| Trio de fromages de France et accompagnements

| Chocolat au lait croustillant Yuzu et crèmeux praliné

| Traditionnel framboisier ou fraisier

| Mariage mangue - passion

| Pièce montée macaron ou choux (supplément 3€ / pers)

### **77€ TTC par personne**

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

## APÉRITIF

SUPPLÉMENT DE 9.50€

1 coupe de Champagne

3 feuilletés chauds

Plaisirs salés

## 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

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
- | Grande terrasse chauffée
- | Hôtel de 18 chambres dont certaines avec terrasse
- | Restaurant traditionnel et cuisine au feu de bois
- | Espaces privatifs
- | 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 : 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 **55€ HT/ pers.**

### | Séminaire résidentiel

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

à partir de **155€ 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 **18,50€ / 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 **100€ / pers.**



# CAPACITÉ ET CONFIGURATION DES SALLES

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







Les 18 chambres arborent leurs nouvelles couleurs et se déclinent en 3 catégories : Classiques, Supérieures et Priv-  
ilèges. 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

## CÔTÉ JUNIOR

PLATS SERVIS AVEC FRITES

OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT

| Assiette de charcuterie

| Melon

| Terrine de campagne

| Pavé de saumon rôti

| Jambon Blanc fumé, grillé

| Steak haché charolais

| Moelleux 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

## OPTION À LA CARTE

### FROMAGE

SUPPLÉMENT DE 4.50€ PAR CONVIVE  
(pour les menus Peuplier et Nymphéas)

Duo de fromages,  
mesclun de salade

## APÉRITIF & COCKTAIL

- Rillette de saumon fumé maison sur son blini
- Toast de pain d'épices et foie gras
  - Toast grillé aux fromages
  - Charcuterie locales
- Verrine de perles du Japon,  
et crème de crevettes





## PRESTATAIRE

### DISC JOCKEY

**M.G Event**

07 86 12 56 59



## 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](mailto: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](mailto:INFO@CANISSES.COM) - [WWW.CANISSES.COM](http://WWW.CANISSES.COM)