

LES CANISSES

HÔTEL*** RESTAURANT



MARIAGES



TÉL : 02.32.52.20.00

Info@canisses.com

-

www.canisses.com





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, de vélos & bateau



NOS OFFRES

MARIAGE

MENU CATHÉDRALE EN 4 SERVICES

- | Foie gras du sud-ouest, chutney de pommes caramalisées
- | Assiette de la mer
- | Tartare aux 2 poissons façon piémontaise
- _____
- | 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 crémeux praliné
- | Paris - Brest
- | Traditionnel framboisier ou fraisier
- | Pièce montée CHOUX *(5€ de supplément par personne)*

55€ TTC par personne

(excepté pour les régimes particuliers)

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives

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 pommes caramélisées

| 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,

| Filet mignon de veau grillé, crème de champignons
bruns de Paris

| Trio de fromages de France et accompagnements

| Chocolat au lait croustillant Yuzu et crémeux praliné

| Traditionnel framboisier ou fraisier

| Mariage mangue - passion

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

77€ TTC par personne

(excepté pour les régimes particuliers)

Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives

BOISSONS (comprises)

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
| Melon et jambon cru
| Terrine de campagne

| Pavé de saumon rôti
| Jambon Blanc fumé, grillé
| Steak haché charolais

| Moelleux au chocolat noir
| Crumble banane rôtie et chocolat
| 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



PRESTATIONS COCKTAILS

BOISSONS

1 kir classique
et 3 feuilletés
chauds

2.9€

1 kirkibulle
et 3 feuilletés
chauds

5.8€

1 coupe
de champagne
et 3 feuilletés
chauds

8.5€

**FORFAIT
COCKTAIL**
Soft & cocktails
(kirkibulle
& planteur)

9.5€

PIÈCES COCKTAIL

**COCKTAIL
GOURMAND**

Formule
3 pièces

5.5€

**COCKTAIL
SENSATION**

Formule
6 pièces

9.5€

**COCKTAIL
EMOTION**

Formule
10 pièces

14.5€

**COCKTAIL
EXALTATION**

Formule
12 pièces

17€

ANIMATIONS CULINAIRES

(4€ / personne)

Découpe
de
foie gras

Éfiloché
de boeuf
à la plancha

Risotto
au
parmesan

Banc
d'huîtres
(2 pièces / personne)

CARTE DES PIÈCES SALEES & SUCREES

SALEES

- Brochette de melon et jambon de pays
- Brochette de St Jacques (supp 2€)
- Brochette de magret fumé à l'abricot
- Brochette de crevettes et chorizo
- Brochette de saumon fumé maison
- Brochette de tomates cerise - mozzarella
- Brochette de pruneaux au lard
- Blinis aux rillettes de saumon
- Champignon farci au foie gras
- Croque monsieur
- Feuilleté saucisse
- Mini pizza
- Mini quiche
- Mini hamburger
- Navette de rillettes de thon
- Navette Roquefort et noix
- Navette de jambon cru
- Navette à la rosette
- Toast foie gras et chutney pomme (supp 1€)
- Toast de saumon fumé
- Toast au chèvre chaud au miel
- Verrine de lentilles au saumon fumé
- Verrine de gaspacho ou velouté selon saison
- Verrine de tartare de saumon à l'aneth
- Verrine de comcombre et fromage blanc
- Verrine de Ricotta et tomates confites

SUCREES

- Assortiment de macarons
- Brownie
- Éclair café, chocolat
- Financier
- Mini baba au rhum
- Mini crème brûlée
- Mini crumble de saison
- Mini tropézienne
- Mini fondant chocolat
- Opéra
- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron meringuée
- Verrine de tiramisu au spéculoos
- Verrine de chocolat liégeois
- Verrine de fromage frais et coulis de fruits
- Verrine de velouté de mangue
- Verrine de panna cotta et coulis de fruits
- Verrine de fruits frais
- Verrine de mousse au chocolat







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



PRESTATAIRE

DISC JOCKEY

M.G Event

07 86 12 56 59



Tarifs par téléphone

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