

LES CANISSES

HÔTEL*** RESTAURANT



RÉCEPTIONS - COCKTAILS - SÉMINAIRES



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



NOS OFFRES

RÉCEPTION

MENU PEUPLIER EN 3 SERVICES

29.50€ TTC
par personne

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

- | Velouté du moment ou gaspacho *(selon saison)*
- | Terrine de campagne de la Ferme de la Sente aux Ânes
sauce tartare
- | Abondance de lentilles vertes Du Puy AOC,
aux hareng fumé et saumon fumé

- | Rôti de porc, sauce Camembert
- | Sauté de volaille aux graines de moutarde
- | Filet de Colin, beurre blanc à la vanille

- | Duo de fromages *(suppl. 4.50€ / pers)*

- | Moelleux au chocolat
- | Traditionnelle tarte aux pommes à la normande
- | Salade de fruits frais

BOISSONS (comprises)

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

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



MENU NYMPHEAS EN 3 SERVICES

38€ TTC
par personne

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

- | L'ardoise des Canisses :
charcuteries locales et son mesclun de salade
- | Camembert rôti, jambon de pays
et son mesclun de salade
- | Rillettes de saumon frais et saumon fumé,
aux herbes fraîches

- | Filet mignon de porc, sauce Normande
- | Suprême de pintade de la ferme, sauce foie gras
- | Filet de capitaine et son écrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive

- | Duo de fromages (*suppl. 4.50€ / personne*)

- | Traditionnel fraïsier ou framboisier
- | Royal 3 chocolats
- | Tarte citron meringuée

BOISSONS (comprises)

Vin blanc, Chardonnay,
Domaine du Paradis

Vin rouge Bordeaux,
Sélection du sommelier

Eaux minérales

Café



MENU SOLEIL LEVANT EN 4 SERVICES

47€ TTC
par personne

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

- | Drapé de saumon fumé maison, crème aigrette
- | Carpaccio de boeuf du Limousin comme en Italie
(roquette, huile d'olive vierge, huile de noisette, fleur de sel,
poivre du moulin, câpres, parmesan reggiano, oignon rouge ciselé,
et olives noires.)

| Salade Landaïse

- | Filet de daurade pané de chapelure aux herbes fraîches
étuvée de légumes de saison
 - | Souris d'agneau braisée et son jus au thym
 - | Coeur de quasi de veau français, sauce Gribiche
-

| Duo de fromages de France et accompagnements

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

BOISSONS (comprises)

Vin blanc, Chardonnay,
Domaine du Paradis

Vin rouge Bordeaux,
Sélection du sommelier

Eaux minérales et café



MENU CATHÉDRALE

EN 4 SERVICES

61€ TTC
par personne

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

- | Foie gras du sud-ouest, chutney de pommes caramélisées
 - | Douzaine d'escargots de la Ferme de La Broche à Étrépany
 - | Millefeuille de la mer (*Clair de crabe et saumon fumé maison*)
-

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

- | Navarin de lotte aux épices douces
 - | Joue de boeuf confite au vin rouge
 - | Filet de canette de la ferme, 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*)

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

81€ TTC
par personne

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

| 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

| Dos de cabillaud, risotto, et beurre blanc à la badiane

| Filet de boeuf grillé à la fleur de sel, sauce bordelaise

| Filet mignon de veau grillé, sauce Porto

| 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)

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 normande
| Oeuf dur de la Ferme de l'Écoufle
| Terrine de campagne

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

| Gâteau au chocolat noir
| Crumble banane rôtie et chocolat
| Coupe de saison : sorbets ou glaces

18€ TTC par enfant

Le menu Junior est réservé au moins de 12 ans



LENDEMAIN "BRUNCH"

36€ TTC par personne

Ensemble buffet - petit-déjeuner

Jus de fruits - café - thé - chocolat

Viennoiseries diverses - pains divers

Plateau de charcuterie

2 salades composées

2 viandes froides

Tartes sucrées - salade de fruits fraîche

Eau minérale plate & gazeuse

Vin rouge ou rosé



PRESTATIONS COCKTAILS

BOISSONS

1 kir classique
et 3 feuilletés
chauds

4€

1 kirkibulle
et 3 feuilletés
chauds

8€

1 coupe
de champagne
et 3 feuilletés
chauds

11€

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

12€

PIÈCES COCKTAILS

**FORFAIT
COCKTAIL**
Formule
3 pièces

5.5€

**COCKTAIL
SENSATION**
Formule
6 pièces

9.5€

**COCKTAIL
ÉMOTION**
Formule
10 pièces

14.5€

**COCKTAIL
EXALTATION**
Formule
12 pièces

17€

ANIMATIONS CULINAIRES

(5€ / personne)

Découpe
de foie gras
ou
de saumon
fumé maison

Éfiloché
de boeuf
à la plancha

Risotto
au
parmesan

Banc
d'huîtres
(2 pièces / personne)

PIÈCE MONTÉE

4
choux

7€ par 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



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 éclairée
- | 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 impressionnistes
- | 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 **66€ HT/ pers.**

| Séminaire résidentiel

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

à partir de **189€ 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 **20,50€ / 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.

| Café d'accueil

Café, thé, jus de fruits et viennoiseries
8.50€/pers.

SOIRÉE ÉTAPE

Chambre, dîner hors boissons, petit-déjeuner

à partir de **110€ / 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







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



DISC JOCKEY (jusqu'à 4h)

Geek'O DJ
07 86 12 56 59

 geeko_dj



Tarifs sur demande

INFORMATIONS PRATIQUES

POSEZ 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.

RÉSERVEZ 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