

LES PICHES 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 évènement au fil de l'eau, le restaurant entièrement relooké se distingue par sa décoration feutrée et colorée.

LES POINTS FORTS

I Aux portes de la Normandie, à moins d'1H de Paris et 10 min de Giverny

I Grande terrasse

I Hôtel 3 étoiles de 18 chambres avec vue sur la Seine

I Wifi en accès libre

I Location de pédalos, de vélos & bateau

NOS OFFRES RÉCEPTION

Menu Peuplier

En 3 services

31.50€ TTC
par personne

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

Entrée

Velouté du moment ou gaspacho (selon saison)

OU

Terrine de campagne

OU

Abondance de lentilles vertes au saumon

Plat

Bourguignon

OU

Sauté de volaille, sauce champignons

OU

Filet de Lieu, sauce vierge

Fromage

Duo de fromages de France et accompagnements
(suppl. 4.50€/pers)

Dessert

Moelleux au chocolat

OU

Traditionnelle tarte aux pommes à la normande

OU

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 Nymphes

En 3 services

41.50€ TTC
par personne

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

Entrée

L'ardoise des Canisses :

Jambon de pays, rosette, chorizo, foie gras

OU

Camembert rôti au miel et noix et son mesclun de salade

OU

Rillettes de saumon frais aux herbes fraîches

Plat

Filet mignon de porc en croûte, sauce dijonnaise

OU

Suprême de pintade de la ferme, sauce au poivre vert

OU

Filet de truite, sauce citronnée à l'estragon

Fromage

Duo de fromages de France et accompagnements
(suppl. 4.50€/pers)

Dessert

Traditionnel framboisier

OU

Paris-Brest

OU

Tarte citron meringuée



BOISSONS (Comprises)

Vin blanc, Chardonnay

Sélection du sommelier

Vin rouge Bordeaux

Sélection du sommelier

Eaux minérales

Menu Soleil Levant

En 4 services

51.50€ TTC
par personne

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

Entrée

Drapé de saumon fumé aux Canisses, crème aigrette
OU

Carpaccio de boeuf du Limousin comme en Italie
(Roquette, huile d'olive vierge, huile de noisette, fleur de sel, poivre du
monde, câpres, parmesan reggiano, oignon rouge ciselé et olives noires)

OU

Pâté en croûte de la Ferme de La Sente Aux Ânes

Plat

Filet de bar sauce vierge

OU

Côte de cochon fermière, sauce forestière

OU

Coeur de quasi de veau français, sauce au Porto rouge

Fromage

Duo de fromages de France et accompagnements

Dessert

Royal 3 chocolats

OU

Traditionnel framboisier ou fraisier

OU

Chocolat crème brûlée



BOISSONS (Comprises)

Vin blanc, Chardonnay
Sélection du sommelier
Vin rouge Bordeaux
Sélection du sommelier
Eaux minérales et café

Menu Cathédrale

En 4 services

65€ TTC
par personne

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

Entrée

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



Plat

Cabillaud aux épices douces
OU
Filet de canette de la ferme, sauce foie gras
OU
Souris d'agneau au jus de thym



Trou normand (supp. 4€ /pers)

Fromage

Trio de fromages de France et accompagnements

Dessert

Chocolat insert fruits rouges
OU
Traditionnel framboisier ou fraisier
OU
Chocolat insert spéculos



BOISSONS (Comprises)

Vin blanc, Sauvignon
Reuilly Domaine Dyckerhoff
Vin rouge Bordeaux
Lussac Saint Emilion
Eaux minérales et café

Menu Coquelicot

En 6 services

83€ TTC
par personne

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

Amuse bouche

Entrée

Marbré de foie gras aux deux façons
OU

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

Tartare de poissons frais aux herbes fraîches et fruits de la
passion (crabe & daurade)

Plat

Médaille de lotte, risotto et sauce au beurre citronné
OU

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

Filet de veau grillé, sauce aux girolles

Trou normand

Fromage

Hominière de fromages de France et accompagnements

Dessert

Chocolat au lait croustillant Yuzu et crémeux praliné
OU

Traditionnel framboisier ou fraisier
OU

Mariage mangue-passion



BOISSONS (Comprises)

Vin blanc, Sauvignon
Chablis la Chablisienne
Vin rouge Bordeaux
Lussac Saint Emilion
OU
Château Taureau
Eaux minérales et café

Côté Junior

18€ TTC
par enfant

Le menu Junior est réservé au moins de 12 ans

Plats servis avec frites ou fricassée de légumes du moment

Entrée

Assiette de charcuterie normande
OU
Oeuf dur de la Ferme de l'Ecoufle
OU
Terrine de campagne

Plat

Pavé de poisson frais rôti
OU
Jambon blanc fumé, grillé
OU
Steak haché charolais

Dessert

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



Lendemain "Brunch"

38€ TTC
par personne

Ensemble buffet, petit-déjeuner

Jus de fruits – café – thé – chocolat
Viennoiseries diverses – pains divers
Plateau de charcuterie/fromages
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

4.5€

1 kiribulle
et
3 feuilletés
chauds

8.5€

1 coupe de
champagne
et
3 feuilletés
chauds

11.5€

Buffet
Soft & cocktails
(kiribulle &
planteur) et
3 feuilletés
chauds

15€

Pièces salées

Formule
3 pièces

5.5€

Formule
6 pièces

9.5€

Formule
10 pièces

14.5€

Formule
12 pièces

17€

Animations culinaires (9€ / personne)

Découpe de foie
gras ou de
saumon fumé
maison

Découpe de
jambon Serrano

Animation
Brasero

Banc
d'huîtres
(2 pièces /
personnes)

Pièce montée

4
CHOUX

8€ par personne

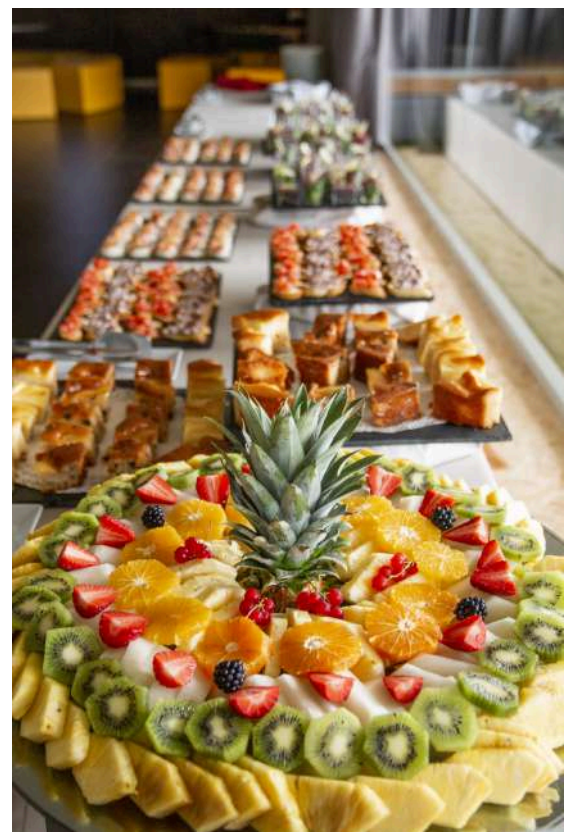
Carte des pièces salées & sucrées

Salées

- 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
- Champignons farcis au foie gras
- Croque monsieur
- Feuilleté saucisse
- Mini pizza
- Mini quiche
- Mini hamburger
- Navette de rillettes de thon
- Navette Rocquefort et noix
- Navette de jambon cru
- Navette à la rosette
- Toast foie gras et chutney pomme (supp. 1€)
- Toast de saumon fumé
- Toast de 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 concombre et fromage blanc
- Verrine de Ricotta et tomates confites

Sucrées

- Assortiment de macarons
- Brownie
- Eclair 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

GO TEAM!

Situation

- I Repas d'affaires
- I Soirée étape
- I Journée d'étude
- I Séminaire résidentiel
- I Evènementiel

LES POINTS FORTS

- I Auberge de charme en bord de Seine
- I Grande terrasse éclairée
- I Hôtel 3 étoiles de 18 chambres dont certaines avec terrasse
- I Wifi en accès libre
- I Restaurant traditionnel et cuisine au feu de bois
- I Espaces privés
- I Equipements inclus en salle de réunion :
 - Vidéo-projecteur
 - Ecran
 - Paper-board
 - Papier/stylo
 - Eau minérale

- I Aux portes de la Normandie, à 1H de Paris, près de Vernon et à quelques minutes de Giverny
- I Accès Paris : A13, sortie 16 (Vernon), puis suivre Gaillon
- I Accès Rouen : A13, sortie 17 (Gaillon), puis suivre Vernon
- I Gare SNCF de Vernon ou de Gaillon à 7km, ligne Paris St Lazare – Rouen

Activités et loisirs

SUR PLACE

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

A QUELQUES MINUTES

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



Tarifs

I 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

I Soirée étape

Chambre, dîner hors boisson, petit-déjeuner

à partir de 120€ HT/pers

I Journée d'étude

Salle de réunion, 2 pauses, déjeuner avec boissons

à partir de 66€ HT/pers

I 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

I Café d'accueil

Café, thé, jus de fruits et viennoiseries

8.50€ HT/pers

I Évènementiel





- Espace scénique et piste de dance

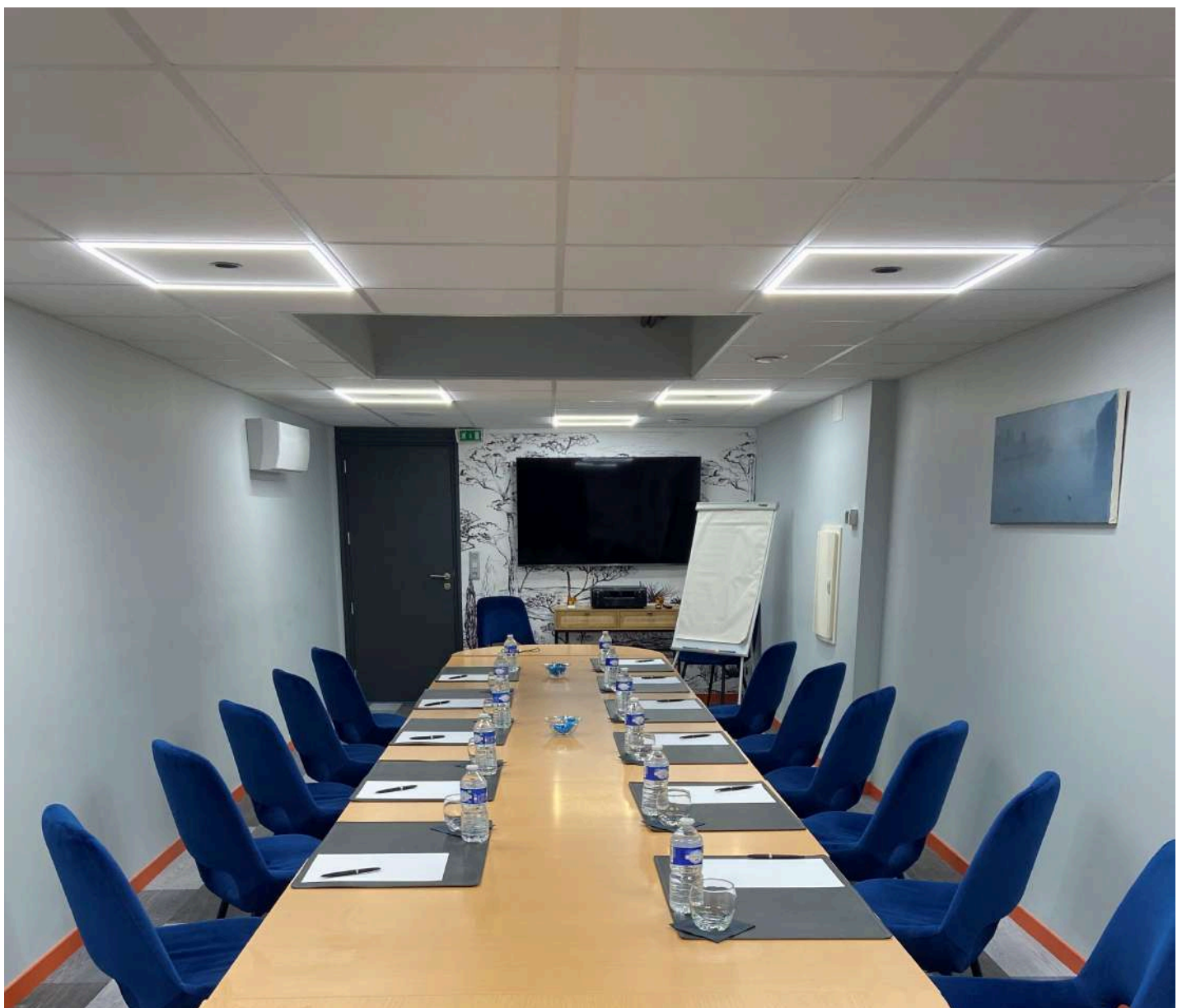
Accueillir vos programmations musicales et soirées évènementielles

- Capacité d'accueil

Nous pouvons recevoir jusqu'à 100 personnes

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

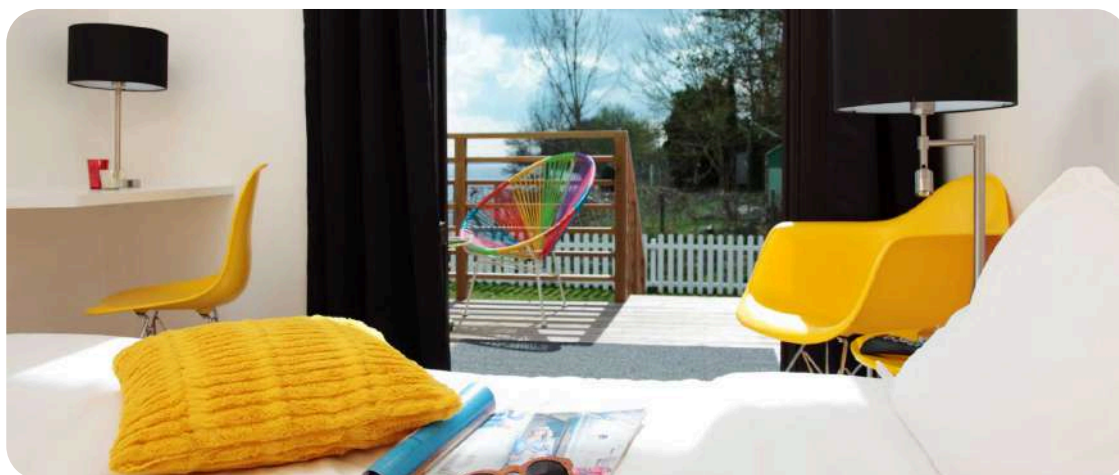
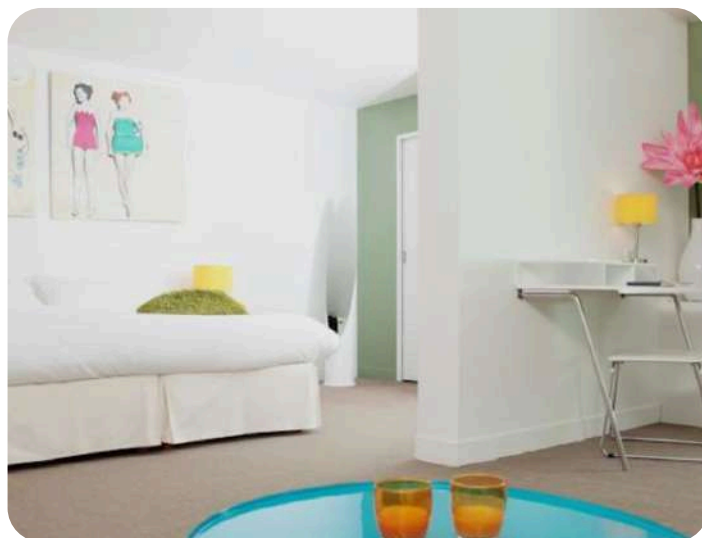
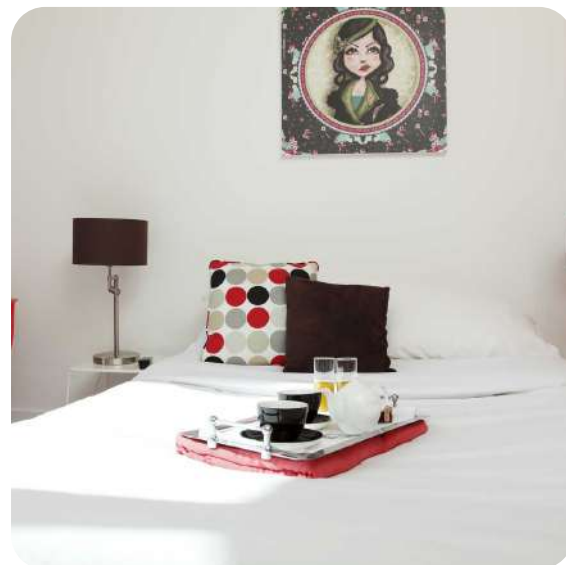


Côté chambre

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



LES CANISSES

HÔTEL*** RESTAURANT

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

RESEAUX SOCIAUX

Scannez les QR CODES pour accéder à nos réseaux sociaux



TÉL : 02.32.52.20.00

info@canisses.com

WWW.CANISSES.COM