

VAL d'ORNE



Tél. 02 33 39 30 30 • info@valdorne.com • www.valdorne.com

Saison 2018

Ouvert du 1^{er} février au 31 décembre inclus (sauf les 24 et 25 décembre)

LIEU D'EMBARQUEMENT

1^{er} MAI / 30 SEPTEMBRE : **RABODANGES** • 1^{er} OCTOBRE / 30 AVRIL : **PUTANGES**

Modification possible en fonction du niveau de l'eau, veuillez nous consulter pour la confirmation du lieu de départ

PARTICULIERS ET GROUPE DE MOINS DE 25 PERSONNES

Déjeuner

Départ : 12h00 • Durée : 2h30 environ • Tous les jours sur réservation (48 heures à l'avance)

Les départs permettant les déjeuners croisières sont subordonnés à un nombre minimal de 10 participants et maximal de 86 participants

Promenade (sans réservation)

Départ : 16h00 • Durée : 1h15 environ

Le mercredi, samedi, dimanche : du **1^{er} mai au 15 juin**

Tous les jours du **16 juin au 31 août** (sauf le mardi)

Le mercredi, samedi, dimanche : du **1^{er} septembre au 30 septembre**

Le dimanche le **reste de l'année**

Les départs permettant les croisières sont subordonnés à un nombre minimal de 10 participants payants et maximal de 150 participants

Dîner aux chandelles

Départ : 20h00 • Durée : 2h30 environ • Tous les jours sur réservation (48 heures à l'avance)

Les départs permettant les dîners croisières sont subordonnés à un nombre minimal de 10 participants et maximal de 86 participants

LES MENUS

Choisir une **date**, réserver un minimum de **48 heures à l'avance**
Choisir les **plats** de votre menu, établir un **menu unique pour tous**

LE MOUSSAILLON 20 €

(Menu enfant moins de 12 ans)

Assiette de crudités
ou Mousse de foie de canard

Cuisse de poulet rôti **ou** Steak haché

Glace

Un verre de soda **ou** de jus d'orange

LE NORMAND 42 €

(Uniquement servi du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

Kir Normand

Gâteau de pomme de terre au Camembert

et andouille de Vire

Cuisse de poulet vallée d'Auge

Salade et Camembert au lait cru moulé à la louche

Carré Normand

Café

¼ Cidre brut Loïc Raison

ou ¼ Cabernet Franc Pénisson rouge

L'EQUIPAGE 48 €

Kir vin blanc

Mousse de foie de volaille, fricassée
de pommes au miel

ou Parfait de poireaux au saumon fumé,
marmelade de tomates et basilic

Jambonnette de volaille, sauce au cidre
ou Longe de cabillaud au beurre blanc

Salade et Camembert au lait cru moulé à la louche

Feuilleté aux pommes, coulis de framboise

Café

¼ IGP Chardonnay du Val de Loire

¼ Cabernet Franc Pénisson rouge

LE CAPITAINE 55 €

Kir pétillant et ses feuilletés

Mousseline de saumon aux crevettes, crème citron vert
ou Salade terre et mer

Joue de porc confite au miel
ou Pavé de rumsteck, sauce Camembert au lait cru

Assiette aux deux fromages Normands sur lit de salade

Tarte tatin, caramel beurre salé, glace vanille

Café

1 bouteille AOP Muscadet sur lie,
Domaine des îles pour 4

1 bouteille AOP Blaye Côte de Bordeaux,
Château La Grosse Pierre pour 4

L'AMIRAL 72 €

Cocktail du Pacha,
ses feuilletés et sa mise en bouche

Terrine de foie gras, chutney de pomme
Dos de julienne, sauce crustacés

Sorbet normand

Filet de bœuf rôti, sauce Périgueux (6 personnes)

ou Coq au vin aux cèpes
ou Suprême de pintade, sauce madère

Assiette aux trois fromages Normands
sur lit de salade aux noix

Assiette gourmande

Café

1 bouteille AOC Mâcon Solutré-Pouilly,
Domaine Pascal Renaud pour 4

1 bouteille AOC Lussac Saint Émilion,
Château Haut La Rulotte pour 4



Tous nos plats « *faits maison* » sont élaborés sur place à partir de produits crus et agrémentés de légumes et féculents.



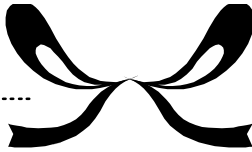
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

OFFRE SPÉCIALE

PRINTEMPS (du 1^{er} Février au 15 Avril)

AUTOMNE (du 1^{er} Novembre au 30 Décembre)

Menu du **CAPITAINE** à **52 €** au lieu de 55 €



UNE IDÉE CADEAU CHOISISSEZ LA FORMULE « CARTE REPAS »

Vous achetez une carte repas personnalisée que vous pouvez offrir à la personne de votre choix. Cette carte a une validité de six mois ce qui permet à cette personne de venir en fonction de ses disponibilités.

(Frais de traitement 1,00 € par carte)



LES PROMENADES

Adultes : 10 € • Avec boisson : 13 € • Goûter* : 16 €

Enfants (3/12 ans) : 5 € • Avec boisson : 8 € • Goûter* : 11 €

Enfants (-3 ans) : Gratuit • Avec boisson : 3 € • Goûter* : 6 €

Goûter* : Boisson au choix sans alcool, tarte aux pommes, sur **réservation** au moins **24 heures à l'avance**






VAL d'ORNE



AUTRES PRESTATIONS

-  Location de la salle* : 250 €
-  Location de la salle et soirée dansante* :
400 € (Fin de soirée 4 h 00)
* Option après un dîner croisière
-  Exclusivité du bateau, privatisation
-  Croisière de 9h30** avec petit déjeuner
-  Croisière de 17h30** avec boissons,
avec goûter

** sur réservation pour les groupes de plus de 25 personnes

-  Soirée et menu spécial Saint Valentin
-  Soirée et menu spécial Saint Sylvestre
-  Séminaires, anniversaires, mariages,
vin d'honneur, sortie scolaire

LES AVANTAGES GROUPES

Groupe de plus de 25 Personnes

Une remise de 4 % vous sera accordée sur l'ensemble des tarifs proposés hors promotion.

Départs

Tous les jours, uniquement sur réservation

Promenade

Départ : 9h30 • Durée : 1h15 environ

Déjeuner

Départ : 12h00 • Durée : 2h30 environ

Promenade

Départ : 16h00 • Durée : 1h15 environ

Départ : 17h30 • Durée : 1h15 environ

Dîner aux chandelles

Départ : 20h00 • Durée : 2h30 environ

LES DIVERSES MODALITES

Pour réserver en restauration :

- Choisir une **date**
- Déterminer le **nombre** de participants
- Choisir le **menu** et les **plats** qui le composent
- Réserver au minimum **48 heures à l'avance**
- Déposer un acompte de **30 %**

Seuls les règlements par **Chèque, Espèces, Carte Bancaire** et **Chèque Vacances** selon réglementation sont possibles.

Prix **nets, repas, boissons, transport** et **service** compris.

Seules les boissons indiquées sont comprises, elles ne sont modifiables qu'avec supplément.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VAL d'ORNE



Tél. 02 33 39 30 30 • info@valdorne.com • www.valdorne.com

Saison 2019

Ouvert du 1^{er} février au 30 décembre inclus (sauf les 24 et 25 décembre)

LIEU D'EMBARQUEMENT

1^{er} MAI / 30 SEPTEMBRE : RABODANGES • 1^{er} OCTOBRE / 30 AVRIL : PUTANGES

Modification possible en fonction du niveau de l'eau, veuillez nous consulter pour la confirmation du lieu de départ

PARTICULIERS ET GROUPE DE MOINS DE 25 PERSONNES

Déjeuner

Départ : 12h00 • Durée : 2h30 environ • Tous les jours sur réservation (48 heures à l'avance)

Les départs permettant les déjeuners croisières sont subordonnés à un nombre minimal de 10 participants et maximal de 86 participants

Promenade (sans réservation)

Départ : 16h00 • Durée : 1h15 environ

Le mercredi, samedi, dimanche : du 1^{er} mai au 15 juin

Tous les jours du 16 juin au 31 août (sauf le mardi)

Le mercredi, samedi, dimanche : du 1^{er} septembre au 30 septembre

Le dimanche le reste de l'année

Les départs permettant les croisières sont subordonnés à un nombre minimal de 10 participants payants et maximal de 150 participants

Dîner aux chandelles

Départ : 20h00 • Durée : 2h30 environ • Tous les jours sur réservation (48 heures à l'avance)

Les départs permettant les dîners croisières sont subordonnés à un nombre minimal de 10 participants et maximal de 86 participants



LES MENUS

Choisir une **date**, réserver un minimum de **48 heures à l'avance**
Choisir les **plats** de votre menu, établir un **menu unique pour tous**

LE MOUSSAILLON 20 €

(Menu enfant moins de 12 ans)

Cocktail sans alcool

Assiette de crudités
ou Mousse de foie de canard

Cuisse de poulet rôti **ou** Steak haché

2 boules de glace

25cl de soda **ou** de jus d'orange

LE NORMAND 42 €

(Uniquement servi du lundi au vendredi midi et hors jours fériés)

Kir Normand

Quiche Normande

Cuisse de poulet vallée d'Auge

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la louche
sur lit de salade

Tarte poire amande

Café **ou** thé

¼ Cidre brut Loïc Raison
ou ¼ Cabernet Franc Pénisson rouge

L'EQUIPAGE 48 €

Kir vin blanc

Terrine de foie de volaille, oignon confit au vin rouge
ou Dariole d'asperges, sauce ciboulette

Cuisse de canard, sauce au cidre
ou Dos de colin-lieu au beurre blanc

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la louche
sur lit de salade

Moelleux au chocolat, sauce anglaise

Café **ou** thé

¼ IGP Chardonnay du Val de Loire
¼ Cabernet Franc Pénisson rouge

LE CAPITAINE 55 €

Kir pétillant, Feuilletés

Mousseline saumon-crevettes, crème chaude citron
ou Salade terre et mer

Joue de porc confite au miel
ou Pavé de rumsteck, sauce Camembert au lait cru

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la louche
et de Pont l'Évêque sur lit de salade

Tarte tatin, glace vanille

Café **ou** thé

1 bouteille AOP Muscadet sur lie,
Domaine des îles pour 4
1 bouteille AOP Blaye Côte de Bordeaux,
Château La Grosse Pierre pour 4

L'AMIRAL 72 €

Cocktail du Pacha,
Feuilletés et mise en bouche

Terrine de foie gras, gelée de cidre, pain d'épices

Filet de bar, sauce vierge

Sorbet normand

Filet de bœuf rôti, sauce foie gras (6 personnes)
ou Magret de canard, sauce poivre
ou Suprême de pintade, sauce porto

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la louche
de Pont l'Évêque et Livarot sur lit de salade

Assiette gourmande

Café **ou** thé

1 bouteille AOC Mâcon Solutré-Pouilly,
Domaine Pascal Renaud pour 4
1 bouteille AOC Lussac Saint Émilion,
Château Haut La Rulotte pour 4



Tous nos plats « *faits maison* » sont élaborés sur place à partir de produits crus et agrémentés de légumes et féculents.



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

OFFRE SPÉCIALE

PRINTEMPS (du 1^{er} Février au 15 Avril)

AUTOMNE (du 1^{er} Novembre au 30 Décembre)

Menu du CAPITAINE à 52 € au lieu de 55 €



UNE IDÉE CADEAU CHOISISSEZ LA FORMULE « CARTE REPAS »

Vous achetez une carte repas personnalisée que vous pouvez offrir à la personne de votre choix. Cette carte a une validité de six mois ce qui permet à cette personne de venir en fonction de ses disponibilités.

(Frais de traitement 1,00 € par carte)



LES PROMENADES

Adultes : 12 € • Avec boisson : 15 € • Goûter* : 18 €

Enfants (3 / 12 ans) : 6 € • Avec boisson : 9 € • Goûter* : 12 €

Enfants (3 ans) : Gratuit • Avec boisson : 3 € • Goûter* : 6 €



Goûter* : Boisson au choix sans alcool, tarte aux pommes, sur **réservation** au moins **24 heures à l'avance**






VAL d'ORNE






AUTRES PRESTATIONS

-  Location de la salle* : 250 €
-  Location de la salle et soirée dansante* :
400 € (Fin de soirée 4 h 00)

* Option après un dîner croisière

-  Exclusivité du bateau, privatisation
-  Croisière de 9h30** avec petit déjeuner
-  Croisière de 17h30** avec boissons,
avec goûter

** sur réservation pour les groupes de plus de 25 personnes

-  Soirée et menu spécial Saint Valentin
-  Soirée et menu spécial Saint Sylvestre
-  Séminaires, anniversaires, mariages,
vin d'honneur, sortie scolaire

LES AVANTAGES GROUPES

Groupe de plus de 25 Personnes

Une remise de 4 % vous sera accordée sur l'ensemble des tarifs proposés hors promotion.

Départs

Tous les jours, uniquement sur réservation

Promenade

Départ : 9h30 • Durée : 1h15 environ

Déjeuner

Départ : 12h00 • Durée : 2h30 environ

Promenade

Départ : 16h00 • Durée : 1h15 environ

Départ : 17h30 • Durée : 1h15 environ

Dîner aux chandelles

Départ : 20h00 • Durée : 2h30 environ

LES DIVERSES MODALITES

Pour réserver en restauration :

- Choisir une **date**
- Déterminer le **nombre** de participants
- Choisir le **menu** et les **plats** qui le composent
- Réserver au minimum **48 heures à l'avance**
- Déposer un acompte de **30 %**

Seuls les règlements par **Chèque, Espèces, Carte Bancaire** et **Chèque Vacances** selon réglementation sont possibles.

Prix **nets, repas, boissons, transport** et **service** compris.

Seules les boissons indiquées sont comprises, elles ne sont modifiables qu'avec supplément.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération