



# La Paix

Hôtel - Restaurant

15, Rue de Neufchâtel

76440 FORGES-LES-EAUX

Tel : 02.35.90.51.22 - Fax : 02.35.09.83.62

www.hotellapaix.fr contact@hotellapaix.fr

## SUGGESTIONS BANQUET - Repas de famille

### MENU N°1 à 20,30 €

- Salade au fromage Neufchâtel.
- Assiette de crudités.
- Velouté aux champignons.
- Terrine de volaille.
  
- Carré de porc rôti, sauce moutarde.
- Pièce de bœuf rôti, sauce au Cidre et aux champignons.
- Pièce de veau rôti aux légumes.
- Fricassée de Poulet au Cidre.

Salade de laitue et plateau de fromages.

- Tarte aux myrtilles.
- Fruits rafraîchis au Kirsch.
- Pudding Diplomate, crème Anglaise.
- Choux à la crème, sauce chocolat.

### MENU N°2 à 25,40 €

- Assortiment de légumes à la grecque.
- Mosaïque de saumon, sauce Anglaise.
- Gougère au fromage Neufchâtel.
- Croustade d'œuf dur Florentine.
  
- Gigot d'agneau rôti, haricots panachés.
- Faux-filet rôti, bouquetière de légumes.
- Jambon braisé en croûte, sauce au Cidre, épinards en branche.
- Coq au vin, pommes Croquettes.

Salade de laitue et plateau de fromages.

- Tarte à la pomme chaude.
- Charlotte au chocolat, crème Anglaise.
- Riz à l'Impératrice.
- Gâteau à l'ananas.

- Seront facturés :
- pour les enfants de moins de huit ans : MENU ENFANT à 12,20 €.
  - pour les enfants de moins de douze ans : un demi - menu.
  
  - présentation gâteau personnalisé : 1,50 € / personne
  - présentation gâteau avec support nougatine 3,00 € / personne.

#### CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

- Tarifs établis pour un minimum de 15 couverts. Nos prix sont nets (service compris).
- Les couverts non décommandés avant 9 heures pour le déjeuner et 16 heures pour le dîner seront facturés.
- Toute réservation sera confirmée par le versement d'un acompte de 25% du montant total des prestations réservées.
- Le principe des suggestions banquet est d'établir un menu unique servi à l'ensemble des convives. Pour tous choix multiples, notre carte est à votre disposition.
- Les compositions et prix des menus proposés peuvent varier selon les cours et les saisons.
- Supplément horaire à partir d'1 heure du matin : 20,00 €/heure par tranche de 20 couverts.



TARIF 2019

« La Paix » Hôtel - Restaurant - Forges Les Eaux

**MENU N°3 à 30,50 €**

- Tourte de canard en gelée.
- Bouchée de foies de volaille.
- Quiche aux poireaux et fromage Neufchâtel.
- Saumon mariné.

- Filet de bœuf rôti Renaissance.
- Lapin farci aux girolles.
- Magret de canard, sauce au miel et gingembre.
- Selle d'agneau farcie Printanière.

Salade de laitue.  
Plateau de fromages.

- Vacherin glacé.
- Gâteau glacé chocolat-Cointreau.
- Nougat glacé à la Bénédicte.
- Délice aux poires, coulis de framboises.

**MENU N°5 à 40,70 €**

- Foie gras de canard maison et toasts.
- Caille Cécilia.
- Fond d'artichaut, aux queues de langoustines.
- Vol au vent de ris de veau, sauce Madère.
- Emincé de filet d'agneau Forestière.
- Filet de bœuf en brioche, sauce Madère.
- Filet de veau Chevreuse.
- Filets de cailles Richemont.

Salade de laitue.  
Plateau de fromages.

- Allumette à la pomme.
- Millefeuille aux framboises et son coulis.
- Vacherin au café.
- Délice aux poires et chocolat blanc, sauce au chocolat noir.

**MENU N°4 à 35,60 €**

- Médaille de saumon à la Royale.
- Jalousie d'asperges vertes, aux perles roses.
- Terrine de canard à la Rouennaise.
- Aspic d'écrevisse au pamplemousse.

- Baron d'agneau rôti Mascotte (25 personnes minimum).
- Médaille de veau aux morilles.
- Pigeon en salmis.
- Tournedos Berny.

Salade de laitue.  
Plateau de fromages.

- Profiteroles glacées, sauce chocolat chaud.
- Marquise à la pomme, crème anglaise au café.
- Délice aux fraises et son coulis.
- Forêt Noire.

**Suggestions de mets de poissons**  
**pouvant être placés en deuxième entrée chaude**

Croustade de fruits de mer	5,30 €
Quiche de saumon	5,30 €
Coulubiak de saumon	6,50 €
Quenelle de saumon	5,50 €
Dos de saumon grillé sauce « Choron »	7,50 €
Escalope de saumon à la crème d'oseille	6,50 €
Escalope de saumon Florentine	6,50 €
Paupiette de saumon	7,50 €
Jalousie de mousseline de cabillaud, coulis d'étrilles	6,50 €
Suprême de cabillaud à la Dieppoise	7,50 €
Suprême de cabillaud à la Duglérée	7,50 €
Suprême de cabillaud à la Joinville	7,50 €
Paupiette de sole Richepin	10,80 €
Suprême de sole Bonne Femme	14 €
Suprême de sole à la Normandie	14 €
Suprême de barbue au Cidre	15 €
Matelote de lotte aux pommes	15 €
Turbot soufflé à l'oseille	15 €
Suprême de turbot des Gourmets	17 €

**SORBET (« Trou Normand ») :**

Granité à la pomme verte arrosé de Calvados à 3,00 €

Granité à la pomme verte sans Calvados à 2,00 €

**MENU BANQUET BOISSON COMPRISE**

Menu n° 1	32,60 €		
Menu n° 2	37,80 €	39,50 €	
Menu n° 3	42,80 €	44,60 €	49,00 €
Menu n° 4	47,90 €	49,70 €	54,10 €
Menu n° 5	53,00 €	54,80 €	59,20 €

Apéritif	Cocktail de nos Vergers ou Cocktail Douceur	Cocktail de La Paix ou Cocktail Douceur	Cocktail Kir Royal ou Cocktail Douceur
Vin Blanc 1 Bouteille pour 8 personnes	Muscadet sur Lie	Riesling, Bourgogne Aligoté	Sancerre blanc Gewurztraminer
Vin rouge 1 Bouteille pour 4 personnes	Bordeaux Côtes de Blaye, Côte du Rhône, Saint Nicolas de Bourgueuil	Bordeaux Graves, Saumur Champigny, Beaujolais Morgon.	Bordeaux Haut-Médoc, Côtes du Rhône Crozes- Hermitage, Beaujolais Saint Amour.
Eau minérale	Villers	Villers	Villers
	Café-Thé-Infusion	Café-Thé-Infusion	Café-Thé-Infusion

Avec un  
supplément :

Trou Normand	Sorbet à la pomme verte	Nature: 2,00 € Arrosé de Calvados: 3,00 €
Vin Dessert	Sainte Croix Du Mont 9 cl	3,80 €
	Champagne demi sec 9 cl	5,50 €

T.S.V.P. (extrait de la carte des boissons)

