

# VAL d'ORNE



Tél. 02 33 39 30 30 • [info@valdorne.com](mailto:info@valdorne.com) • [www.valdorne.com](http://www.valdorne.com)

## Saison 2019

Ouvert du 1<sup>er</sup> février au 30 décembre inclus (sauf les 24 et 25 décembre)

### LIEU D'EMBARQUEMENT

1<sup>er</sup> MAI / 30 SEPTEMBRE : RABODANGES • 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> mai au 15 juin

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

Le mercredi, samedi, dimanche : du 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Février au 15 Avril)

**AUTOMNE** (du 1<sup>er</sup> 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