

VAL d'ORNE

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

 **Saison 2021** 

Ouvert tous les jours 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

DEJEUNER CROISIERE

Départ : 12h00 • Durée : 2h30 environ • **Tous les jours sur réservation**

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

Départ : 16h00 • Durée : 1h15 environ • **Sans réservation**

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

DINER CROISIERE AUX CHANDELLES

Départ : 20h00 • Durée : 2h30 environ • **Tous les jours sur réservation**

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

Tourte de pommes de terre et lardons

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 artisanal Fournier Frères

ou ¼ IGP Cabernet Franc Pénisson rouge

L'EQUIPAGE 50 €

Kir vin blanc

Terrine de foie de volaille, oignon confit

ou Ballotin de sole, sauce ciboulette

Cuisse de canard, sauce au cidre artisanal

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 IGP Cabernet Franc Pénisson rouge

LE CAPITAINE 58 €

Kir pétillant, Feuilletés

Parfait de brochet et écrevisses

ou Tatin de légumes et sa tapenade

Dos de saumon, crème chaude citronnée

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 crumble pommes fruits rouges, glace vanille

Café **ou** thé

1 bouteille AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie,
Domaine Ménard - Gaborit pour 4

1 bouteille AOP Blaye Côtes de Bordeaux,
Château Les Faix pour 4

L'AMIRAL 72 €

Cocktail du Pacha,

Feuilletés et mise en bouche

Terrine de foie gras, gelée de cidre, pain brioché

Filet de dorade royale, sauce vierge

Sorbet normand

Suprême de pintade, sauce foie gras

ou Magret de canard, sauce poivre

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-Soltré,

Le moulin du Pont - Vins Auvigüe pour 4

1 bouteille AOC Lussac Saint Émilion,
Propriété Grand Prince pour 4



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



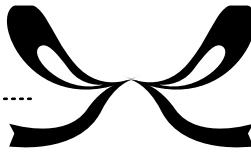
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine
française.

OFFRE SPÉCIALE

PRINTEMPS du 1^{er} Février au 15 Avril

AUTOMNE du 1^{er} Novembre au 30 Décembre

Menu du **CAPITAINE** à **55 €** au lieu de 58 €



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

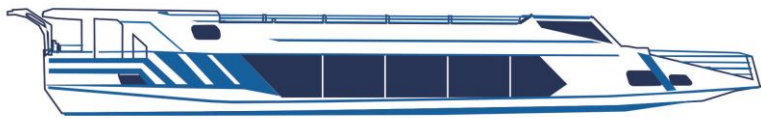
Adultes : 12 € • Avec boisson : 15 € • Avec Goûter * : 18 €

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

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



* : Boisson au choix sans alcool et moelleux au chocolat








VAL d'ORNE



AUTRES PRESTATIONS

-  Location de la salle* : 250 €
-  Location de la salle et soirée dansante* :
450 € (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**
-  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

DEJEUNER CROISIERE

Départ : 12h00 • Durée : 2h30 environ

PROMENADE

Départ : 16h00 • Durée : 1h15 environ

Départ : 17h30 • Durée : 1h15 environ

DINER CROISIERE 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**.

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