

# VAL d'ORNE

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



## Saison 2022



Ouvert tous les jours du **1<sup>er</sup> février** au **23 décembre inclus**

### 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**

## DEJEUNER CROISIERE

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

du 1<sup>er</sup> février au 23 décembre inclus - 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<sup>er</sup> mai au 30 juin**

Tous les jours du **1<sup>er</sup> juillet au 31 août** (sauf le mardi et jeudi)

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

## DINER CROISIERE AUX CHANDELLES

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

du 1<sup>er</sup> février au 23 décembre inclus - 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 22 €

Menu enfant moins de 12 ans

Cocktail sans alcool

Assiette de crudités

**ou** Bagel au saumon

Filet de colin pané (façon Fish & Chips)

**ou** Steak haché (façon bouchère)

2 boules de glaces artisanales

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

## LE NORMAND 45 €

Uniquement servi du lundi au vendredi midi et hors jours fériés

Kir Normand

Tourte Normande

Médaille de dinde aux champignons, sauce poulet

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

Pomme au four d'antan, sauce caramel

Café **ou** thé

1 bouteille Cidre brut fermier bio - Duval Alain pour 4

**ou** ¼ AOC Merlot rouge - Les Vignerons de Fontès

## L'EQUIPAGE 52 €

Kir vin blanc

Douceur de crevettes en mousseline

**ou** Jambon persillé de Bourgogne

Filet de truite meunière aux amandes

**ou** Cuisse de canard confite, sauce cidre brut  
fermier bio

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

Œufs à la neige, caramel et crème anglaise

Café **ou** thé

¼ AOC Chardonnay blanc - Les Vignerons de Fontès

¼ AOC Merlot rouge - Les Vignerons de Fontès

## LE CAPITAINE 60 €

Kir pétillant, Feuilletés

Cassolette de la mer

**ou** Royale de foie gras au caramel de Porto

Koulibiac de saumon

**ou** Pavé de rumsteck, sauce Camembert au lait cru

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

Cheesecake fruits rouges et son coulis

Café **ou** thé

1 bouteille AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie,

Domaine Ménard-Gaborit pour 4

1 bouteille AOP Côtes de Bourg,

Château Tuilerie Gouribon pour 4

## L'AMIRAL 72 €

Cocktail du Pacha,  
Feuilletés et mise en bouche

Terrine de foie gras, gelée de cidre, pain brioché  
Saumon gravlax, blinis et sa sauce tartare en chantilly

Sorbet normand

Rosace de bar, espuma de Pommeau

**ou** Magret de canard, sauce poivre vert

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

Assiette gourmande

Café **ou** thé

1 bouteille AOP Bourgogne Aligoté,

Propriété Vignerons de Buxy pour 4

1 bouteille AOP 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 féculents et de  
légumes de saison.

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Tous nos fromages sont d'origine Normande.

Glaces artisanales  la compagnie des desserts

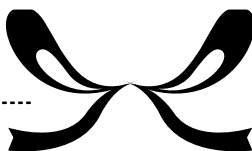


# OFFRE SPÉCIALE

PRINTEMPS du 1<sup>er</sup> Février au 31 Mars

AUTOMNE du 1<sup>er</sup> Novembre au 23 Décembre

Menu du **CAPITAINE** à **56 €** au lieu de 60 €



## UNE IDÉE CADEAU

**CHOISISSEZ LA FORMULE « CARTE CADEAU REPAS »**

Vous achetez une carte cadeau 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

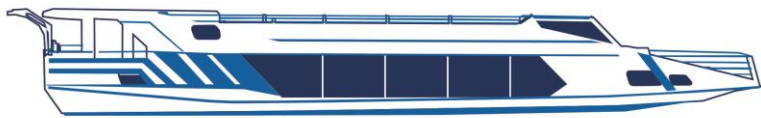
**Adultes** : 12 € • Avec boisson : 15 € • Avec Goûter \* : 18 €

**Enfants (3 / -12 ans)** : 7 € • Avec boisson : 10 € • Avec Goûter \* : 13 €

**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\* : 300 €
-  Location de la salle et soirée dansante\* :  
500 € (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