

L'Alcyone

Bienvenue chez Vous



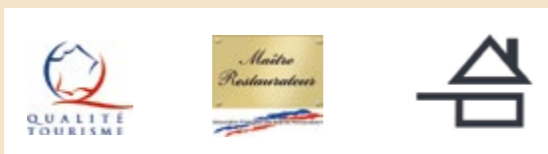
L'Alcyone

Bienvenue chez Vous

La Dépêche des Groupes et Soirées



On s'y sent bien, on y mange bien, on y revient



8, Place de la Porte de Rouen - 14600 HONFLEUR

Tél. 02 31 89 56 85 - Fax 02 31 89 41 17

Site : www.alcyone-honfleur.fr - E-mail : contact@alcyone-honfleur.fr

Tél. 02 31 89 56 85

Fax : 02 31 89 41 17

8, Place de la Porte de Rouen

14600 **HONFLEUR**

Site : www.alcyone-honfleur.fr

E-mail : contact@alcyone-honfleur.fr





Madame, Monsieur,

Je me permets de vous adresser nos propositions de menus, accompagnés des forfaits boissons suivants :

Forfait boissons 10.00 euros

1 kir vin blanc (ou cidre)
1/4 de vin, bière, cidre ou soft
Café ou thé

Forfait boissons 6.50 euros

1/4 de vin, bière, cidre ou soft
Café ou thé

Dans le menu "TERROIR", il nous est possible d'inclure le fromage avec un supplément de 1,50 euros.

Je me tiens à votre disposition pour tout autre renseignement que vous seriez susceptibles de bien vouloir me demander. J'étudie toutes vos demandes de menus, déjeuner, dîner, ainsi que vos soirées anniversaires, baptêmes, mariage... Nous avons aussi une grande salle pour accueillir vos réunions, séminaires et pour les grands groupes.

Cordialement,
Anne et Christophe LEFEVRE,
la direction

LE TERROIR - 20,50 €

Les Entrées

Tatin de Camembert aux pommes
Mille-feuilles andouille, pommes et sauce au cidre
Terrine de poissons aux senteurs de Normandie

Les Plats

Choucroute de la mer
Grenadin de veau au camembert et gratin Dauphinois
Filet de dorade au pesto et tatin de légumes

Les Desserts

Tartelette aux pommes et salidou (caramel beurre salé)
Moelleux au chocolat, crème anglaise
Teurgoule (riz au lait à la cannelle)

LE ROYAL - 27,50 €

AMUSE-BOUCHE

Les Entrées

Marbré de foie gras
Croustillant de crottin de Chavignol au miel
Feuilleté de fruits de mer à la Dieppoise

Les Plats

Poêlée de Saint-Jacques à la normande et ses tagliatelles (selon saison)
Pavé de Cabillaud à l'orange et ses légumes confits
Souris d'Agneau confite de sept heures et sa purée de pommes de terre maison
Pièce du boucher au deux poivres, pommes sautées

FROMAGE

Les Desserts

Amandine aux fruits de saison
Tiramisu aux deux chocolats
Aumonière aux pommes et salidou