



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Menu Saveur à 60 euros

Mousseline de brochet au coulis de crustacé et piment d'Espelette
Suprême de volaille moelleuse, crème de girolles et gratin normand
Pointe de bire de Meaux et buisson de salade
Charlotte aux poires

Menu classique à 64 euros

Marbré de de pintadeau aux pommes et foie gras
Petite marmite de poissons façon dieppoise
Duo de fromages normand, buisson de salade
Mille feuilles Vanille

Menu de gourmand à 67 euros

Aiguillettes de saumon fumé, chantilly acidulée aux baies rouges
Filet de canette à l'hydromel, foie gras poêlé et poires rôties
Assiette de trois fromages AOP normands et buisson de salade
Vacherin glacé pomme cassis



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Menu tradition a 72 euros

Foie gras de canard au naturel, trois chutneys et pain fusette

Filet de bœuf au porto et ses trois garnitures de saison

Fleur de fromages et buisson de salade

Gâteau aux trois chocolats

Menu prestige à 84 euros

1/2 homard endormi sur son lit de petits légumes

Carré d'agneau en croute d'herbe, jus au thym

Profiteroles de roquefort, buisson de salade

Omelette norvégienne

Apéritif : Royal poire et 3 feuilletés

Bordeaux blanc Château Greteau (1 bouteille/ 5 personnes)

Bordeaux rouge B de Maucaillou (1 bouteille/ 4 personnes)

Forfait eaux minérales et café à 3,80 euros par personne

Le même menu est à choisir par l'ensemble des convives.

A partir de 10 couverts.



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Nous pouvons également établir des mets végétariens, ou compatibles aux allergies.

Pour compléter votre menu :

Canapés	0,95
Verrine	2,10 €
Sorbet pomme calvados	6,50 €
Mignardises café	1,50 €
Champagne 65 cl	65,00 €
Trou Normand	6,50 €

Indemnité de location du salon après 16 heures 30 ou minuit 95 €/ heures

Droit du Bouchon 3,50 € par personne

Pièce montée en croque en bouche 3 € par personnes

Menu enfant à 16 €

Rosace de tomate et œufs durs

Assortiment de charcuterie

Escalope panée et tagliatelles

Glace aux smarties

Pour les ados qui le souhaitent, même menu que les adultes -15 %

Conditions générales de ventes Château de la Rapée

Service jusqu'à 16 h 30 le midi et 19 h 30 minuit en soirée.

Ces prestations ne comprennent pas : la décoration florale, l'impression des menus, les heures supplémentaires au delà des horaires définis.

Réservation, acompte et facturation

La réservation de notre salle et des prestations choisies doit être faite par écrit avec un acompte de 30 % de notre devis estimatif ttc puis un autre acompte de 40 %

Tout versement d'acompte fera l'objet d'une confirmation écrite de notre part à titre d'accusé de réception.

Toute annulation d'une réservation acceptée entraîne, qu'elle qu'en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Le règlement du solde de la facture est payable au comptant à la fin de la réception.

Il sera facturé des heures supplémentaires en dehors des heures de service convenues sur la base de 45 euro par heure et par serveurs présents.

Soit de 12 h 30 à 16 h. 30 et de 19 h 30 à minuit

Fermeture de l'établissement à 4 heures par arrêté Préfectoral.

Confirmation du nombre de personnes

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins trois jours avant la date de la réception Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Animation

Pour toutes manifestations avec musique, orchestre ou spectacle, une déclaration doit être faite par les soins du client à le SACEM.

Les confettis, grain de riz et bombe fil spaghetti sont strictement interdits

Responsabilité

Le client répond de tous les dommages occasionnés durant la réception par ses invités, ou par les enfants, tant dans les salons que dans le parc.

Nous ne répondons pas des vols de voitures ou d'objets se trouvant dans ces dernières.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales.

Réception du : _____