



Tarifs Groupes 2023



La Chaîne d'Or - 25, rue Grande - 27700 - Les Andelys
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68
www.hotel-lachainedor.com - e-mail : contact@hotel-lachainedor.com



Menu de Groupes « Bord de Seine »

Prix par personne, sur une base de 25 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 39.00 €uros TTC par personne -

Tarif valable jusqu'au 30/12/2023 sauf samedi soir, dimanche et Jours Fériés

Apéritif Kir Normand et ses Feuilletés

🍷 🍷 🍷

Feuilleté de Champignons du Moment

Ou

Royale de Crevettes, Crémeux de Crevettes Roses

🍷 🍷 🍷

Suprême de Pintade et sa Farce Fine

Ecrasé de Pomme de Terre, Sauce Chasseur

Ou

Pavé de Lieu Noir en Croûte de Chorizo, Beurre Blanc

🍷 🍷 🍷

Parfait Glacé aux Fruits Rouges, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes, Crème d'Amandes et Sucre de Romarin

**Menu comprenant Apéritif Kir Normand, entrée, plat, dessert,
½ de vin rouge par personne, café**

Le Choix du Menu est le même pour l'ensemble des participants
et doit être défini au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson ou de garniture
au plus tard 48 heures avant la date de la prestation
en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.

Tout régime alimentaire particulier doit impérativement être précisé
au plus tard 8 jours avant la date de la prestation.



Menu de Groupes « Château Gaillard »

Prix par personne, sur une base de 25 personnes minimum

Choix unique pour l'ensemble des participants

Prix : 45.00 €uros TTC par personne -

Tarif valable jusqu'au 30/12/2023 sauf samedi soir, dimanche et Jours Fériés

Apéritif Chaîne d'Or et ses Feuilletés
(Pommeau, Cidre et Grand Marnier)

» » »

Tarte Fine au Boudin Noir, Pommes et Crème au Cidre

Ou

Tarte Fine de Saumon Fumé Maison, Concassée de Tomates et Pesto

Ou

Rillettes de Thon et de Tourteau, Tuile à l'Encre de Seiche

» » »

Ballotine de Volaille et sa Farce Fine, Crème de Truffe

Ou

Pavé de Lieu Jaune Juste Poché au Bouillon de Crevettes, Risotto et Petits Légumes

Ou

Chartreuse de Bœuf, Ecrasé de Pomme de Terre à la Graine de Moutarde

» » »

Brownie au Chocolat, Crème Anglaise au Caramel

Ou

Gros Cannelé Bordelais, Compotée d'Ananas au Rhum

Ou

Bavarois aux Fruits de la Passion, Coulis de Passion

**Menu comprenant Apéritif Maison, entrée, plat, dessert,
vin rouge, vin blanc, café**

Le Choix du Menu est le même pour l'ensemble des participants
et doit être défini au plus tard 15 jours avant la date de la prestation.

Nous nous réservons la possibilité de vous informer d'un changement de poisson ou de garniture
au plus tard 48 heures avant la date de la prestation
en fonction de nos approvisionnements et de la Pêche.

Tout régime alimentaire particulier doit impérativement être précisé
au plus tard 8 jours avant la date de la prestation.



Banquet Romain

39,00 Euros par personne

Boissons comprises

Menu de la Rome Antique

Gustus Apicius

Apéritif d'Apicius

€ € €

Globi casei

Boulettes de fromage au Sésame

€ € €

Pepones et Melones

Melons et Pastèques au Poivre

€ € €

Pullus Vardanus, Garum

Et son Lenticulam de Castaneis

Poulet à la Varda, Garum et sa Purée de Lentilles aux Châtaignes et à la Menthe

€ € €

Caseum Lucullus

Délices de Chèvre de Lucullus

€ € €

Patina de Piris

Flan aux Poires

Le repas est accompagné d'une Conférence sur l'époque Romaine et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

Tarif et prestations valables en 2023 pour des groupes de 30 à 60 personnes.
Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Gisacum et du Musée d'Evreux.

Valable sauf samedi soir, dimanche et Jours Fériés





Repas Médiéval

39,00 Euros ttc par personne boissons comprises

**Apéritif du Maître Queux
Sirop de Céleri et Vinasse Bourguignonne**



**Subtil Brouet Normand
Infusion de Fenouil et Gingembre**



**Tourte de Brymlent
D'après « Form of Cury », 1390
Poissons, Raisins Secs, et Pruneaux**



Cochon Confit au Miel à la Façon du Viandier de Taillevent



**Délice de Chevrette aux Dattes et Figs
Accompagné de son Incontournable verre d'Hypocras Maison**



**Pomme Rôtie à la Cannelle
et Pain d'Epices de Maître Chiquart**

Le repas est accompagné d'une Conférence sur l'époque Médiévale et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

**Tarif et prestations valables en 2023 pour des groupes de 30 à 60 personnes.
Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Château Gaillard aux Andelys
Valable sauf samedi soir, dimanche et Jours fériés**



Renaissance

Repas Renaissance

39,00 Euros ttc par personne

Boissons comprises

Apéritif de la Médecis

☺ ☺ ☺

Brochette de Fruits frais et Petit Choux aux Champignons

☺ ☺ ☺

Carabaccia Chère à Leonard de Vinci

☺ ☺ ☺

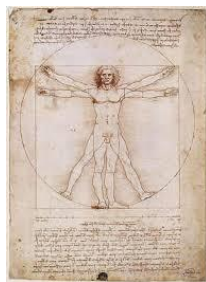
Poule d'Inde Farçie aux Arômes de Vanille

☺ ☺ ☺

Fromage Frais et sa Confiture de Nostradamus

☺ ☺ ☺

Galette Florentine "Il Rinascimento"



Le repas est accompagné d'un Conférence sur l'époque Renaissance et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

Tarif et prestations valables en 2023 pour des groupes de 30 à 60 personnes.

Valable sauf Samedi soir, dimanche et Jours Fériés

Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Château de Gaillon, Premier Château de l'Époque Renaissance



CONDITIONS DE VENTE

Le nombre approximatif de clients est à préciser au moins une semaine à l'avance et le nombre définitif de clients est à préciser au plus tard 48 heures avant la date de la prestation.

Le choix du menu est à préciser au moins 15 jours avant la date de la prestation afin d'assurer la commande des matières premières auprès de nos fournisseurs.

Au cas où ce chiffre variait de +/- 15%, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de facturer 75% de cette variation au client.

En cas de changement d'effectif de dernière minute (moins de 48 heures), la Chaîne d'Or se réserve le droit de facturer le montant des repas confirmés et non honorés, sauf en cas d'annulation de ces repas au plus tard l'avant-veille de la prestation.

Par ailleurs, en cas d'ajout tardif de l'effectif, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de proposer un autre menu aux personnes complémentaires non prévues.

Tout régime particulier ou toute allergie pour un des convives doivent être impérativement précisés au moins une semaine à l'avance. Dans le cas contraire, la Chaîne d'Or se réserve de ne pas pouvoir changer le menu des convives ayant un régime particulier.

Conditions de facturation : 30% du solde à la commande et règlement du solde à réception de la facture. Les tarifs proposés sont déjà préférentiels et ne peuvent donc inclure de gratuité.

Nos conditions de réservation sont les suivantes :

Toute réservation doit être garantie par le client soit par un chèque de réservation équivalent à 30% de la prestation globale, soit par les coordonnées de carte bancaire. Ces éléments ne sont pas débités mais conservés par l'établissement en garantie de la réservation.

Conditions d'annulation : Aucune pénalité ne sera appliquée si l'annulation intervient au minimum 8 jours avant la date de la manifestation.

Pénalité correspondant à 30% du montant global de la réservation si l'annulation intervient à moins de 8 jours de la date de la prestation. Dans le cas de réservations de chambres à l'hôtel, pour 5 chambres et plus, la pénalité correspond à 50% du montant global de la prestation si l'annulation des chambres intervient à moins de 8 jours de la date de la prestation. Dans le cas de la non-présentation à l'hôtel ou au restaurant (No-Show), 100% du montant total du séjour incluant l'ensemble des prestations achetées lors de la réservation sont facturées.

En cas de force majeure, la Chaîne d'Or se propose de négocier avec le client un accord ne pénalisant pas les deux parties.

La Chaîne d'Or - 25, rue Grande - 27700 - Les Andelys

Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68

www.hotel-lachainedor.com - e-mail : contact@hotel-lachainedor.com