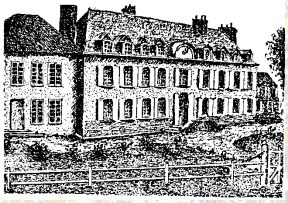


CHATEAU DU LANDEL
Hôtel * Restaurant**

MENU DE LA LEVRIERE

32 €

Entrée – Plat – Dessert

Hors boissons

Le menu que vous composerez devra être le même pour tous les convives
Pour vos repas de 15 personnes et plus

Avec apéritif : + 6 € par personne (Cocktail de jus de fruits ou Kir vin blanc)
+ 10 € par personne (Coupe de Champagne Parmantier)
2 amuse-bouches par personne

Avec fromage : + 5 € par personne (Assiette de 3 fromages)

Les entrées

Mousse de Haddock
Salade de chèvre chaud
Feuilleté de saumon
Terrine de lapin aux fruits secs

Les plats

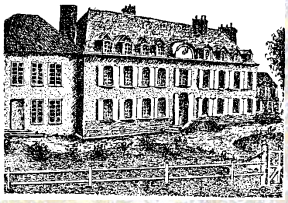
Pavé de saumon au curcuma & sa garniture de légumes
Rôti de porc aux pruneaux & sa garniture de légumes
Poulet à la Normande & sa garniture de légumes

Les desserts

Duo de fruits (Ananas / Framboises)
Tarte de saison
Sorbet aux trois parfums

CHATEAU DU LANDEL
Hôtel *** Restaurant
1 Le Landel 76220 BEZANCOURT - FRANCE
Tél. 33 (0)2 35 90 16 01 Fax 33 (0)2 35 90 62 47
contact@chateau-du-landel.fr www.chateau-du-landel.fr

Année 2019



CHATEAU DU LANDEL
Hôtel * Restaurant**

MENU DU FAYEL

43.00 €

Entrée – Plat – Fromage - Dessert

Hors boissons

Le menu que vous composerez devra être le même pour tous les convives
Pour vos repas de 15 personnes et plus

Avec apéritif : + 6 € par personne (Cocktail de jus de fruits ou Kir vin blanc)
+ 10 € par personne (Coupe de Champagne Parmantier)
2 amuse-bouches par personne

Les entrées

Terrine de pintade à l'abricot
Neufchâtel en aumônière croustillante
Roulé de saumon fumé à l'avocat

Les plats

Filet de bar aux pignons de pin et aux câpres & sa garniture de légumes
Daurade royale au jus de persil & sa garniture de légumes
Gigot d'agneau aux herbes de Provence & sa garniture de légumes
Magret de canard, sauce bigarade & sa garniture de légumes

Fromage

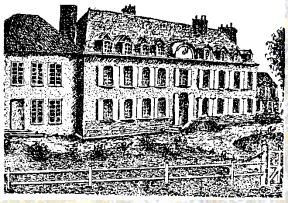
Assiette de trois fromages

Les desserts

Pomme fondante aux agrumes
Croustillant au chocolat
Nougat glacé

CHATEAU DU LANDEL
Hôtel *** Restaurant
1 Le Landel 76220 BEZANCOURT - FRANCE
Tél. 33 (0)2 35 90 16 01 Fax 33 (0)2 35 90 62 47
contact@chateau-du-landel.fr www.chateau-du-landel.fr

Année 2019



CHATEAU DU LANDEL
Hôtel * Restaurant**

MENU DE LA PIERRE QUI TOURNE

52.00 €

Entrée – Plat – Fromage - Dessert

Hors boissons

Le menu que vous composerez devra être le même pour tous les convives
Pour vos repas de 15 personnes et plus

Avec apéritif : + 6 € par personne (Cocktail de jus de fruits ou Kir vin blanc)
+ 10 € par personne (Coupe de Champagne Parmantier)
2 amuse-bouches par personne

Les entrées

Aumônière de St Jacques aux senteurs marines
Céviche de gambas
Foie gras de canard « Maison » (Supplément de 5 €)
Demi-homard / Mayonnaise (selon arrivage – Supplément de 16.50 €)

Trou Normand (Sorbet à la pomme et Calvados)

Les plats

Turbot aux senteurs marines & sa garniture de légumes
Tronçons de lotte au vinaigre de cidre & sa garniture de légumes
Canard à l'orange & sa garniture de légumes
Rôti de rumsteak, sauce griottes & sa garniture de légumes
Filet de bœuf en croûte briochée & sa garniture de légumes (Supplément de 6 €)

Fromage

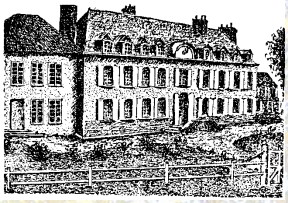
Assiette de 3 fromages & sa salade de saison

Les desserts

Nougat glacé
Fondant au chocolat au thé earl grey
Vacherin et son coulis de framboises

CHATEAU DU LANDEL
Hôtel *** Restaurant
1 Le Landel 76220 BEZANCOURT - FRANCE
Tél. 33 (0)2 35 90 16 01 Fax 33 (0)2 35 90 62 47
contact@chateau-du-landel.fr www.chateau-du-landel.fr

Année 2019



CHATEAU DU LANDEL
Hôtel * Restaurant**

FORFAITS BOISSONS

Prix par personne
½ bouteille de vin, eau et café compris

Forfait 1 : 12.50 €

Lavigne-Beaurin – Côtes de Gascogne
Château Haut-Jarousse – Côtes du Castillon
Vittel / Badoit
Café

Forfait 2 : 16.50 €

Muscadet – Aoc Muscadet Sèvre et Maine
Vieux Naudin – Aoc Bordeaux Supérieur
Vittel / Badoit
Café

Forfait 3 : 21 €

Dom. des Ormousseaux - Coteaux du Giennois
Château Bardineau – Aoc Bordeaux Supérieur
Vittel / Badoit
Café

- *Sous réserve des stocks disponibles*

CHATEAU DU LANDEL
Hôtel *** Restaurant
1 Le Landel 76220 BEZANCOURT - FRANCE
Tél. 33 (0)2 35 90 16 01 Fax 33 (0)2 35 90 62 47
contact@chateau-du-landel.fr www.chateau-du-landel.fr

Année 2019