



## Bienvenue au Dormy House

### **Chers Clients,**

Vous souhaitez inviter votre famille et vos amis, à partager un moment de convivialité et de détente au Dormy House.

Notre établissement peut accueillir, selon le nombre de convives, tous les évènements familiaux qui ponctuent une vie.

En effet, que ce soit un anniversaire, un baptême, une communion, un anniversaire de mariage, nous et notre équipe de professionnels sommes à votre écoute, pour répondre à vos attentes et faire de cet évènement, un instant inoubliable.

Pour satisfaire votre demande, nous vous proposons de consulter ce dossier.

Nous restons à votre disposition pour toutes demandes d'informations complémentaires.

Nous réalisons des devis sur demande, nous vous faisons visiter les différents lieux qui rythmeront les temps de votre évènement.

A très bientôt,

Laure Continsouzas & Joëlle Courbet

L'Equipe du Dormy House



Chers Clients,

Nous vous prions de trouver ci-dessous les suggestions de menus que nous pouvons vous proposer.

Nous vous invitons à prendre rendez-vous au 02.35.27.07.88 afin de pouvoir établir ensemble votre menu personnalisé correspondant à vos attentes, en collaboration avec le Chef de Cuisine et la Direction.

**Suggestion de Menu à 45.00€**

Le Saumon :

Frais & Fumé en Tartare, Aromates, Parfumé à l'Anis

Ou

Les Huîtres :

Les 6 Pièces de nos Côtes

\*\*\*

Le Lieu Jaune :

Le Dos Cuit au Plat Façon Dugléré, Riz Pilaw Safrané

Ou

Le Cochon :

Le Filet Mignon de Porc Rôti, Pommes Tapées aux Herbes et Carottes Fondantes

\*\*\*

La Pomme :

En Tarte des Sœurs Tatin, Crème Épaisse

Ou

Le Chocolat :

En Mi cuit, Crème Anglaise et sa Glace Pistache

**Suggestion de Menu à 55.00€**

L'Assiette des Fruits de la Basse Mer

Ou

Le Foie Gras :

Cuit en Terrine aux Pommes, Gelée de Pommeau et sa Salade d'Herbes

\*\*\*

Le Bar :

Le Filet Rôti, Masqué au Caviar d'Aubergines & Tomates Confites, Jus de Cuisson émulsionné à l'Huile d'olives

Ou

La Volaille Fermière :

Le Suprême Farci aux Herbes cuit à Basse Température, Petits Légumes, Façon Pot au Feu

\*\*\*

Les Fromages :

Méli-Mélo de Fromages Normands, Vinaigrette de Betterave

Ou

Le Croustillant de Camembert cuit aux Pommes

\*\*\*

Les Desserts :

La Présentation d'Entremets Maison

Ou

Les Fruits Exotiques :

Dans un Croustillant à la Noix de Coco, Sorbet Mangue



**Suggestion de Menu à 65.00€**

Le Foie Gras de Canard :

Dans un Opéra Végétal, Mouillette de Pain de Pommes de Terre & Vinaigrette de truffes

Ou

Le Crabe des Neiges :

Assaisonné comme un tartare, éventail d'Avocat et Saumon Fumé

\*\*\*

La Sole :

En Filet Rôti au Beurre Moussant, Tagliatelles au Soja et Jus de Coquillages

Ou

L'Agneau :

Le Carré Rôti en Croutes d'Herbes, Gâteau de Pommes de Terre et Champignons, Jus au Thym

\*\*\*

Les Fromages :

Méli-Mélo de Fromages Normands, Vinaigrette de Betterave

Ou

Le Croustillant de Camembert cuit aux Pommes

\*\*\*

Les Desserts :

La Variation autour du Caramel

Ou

Le Chocolat « Guanaja » :

En Sphère, Crémeux et Croustillant Praliné, Glace au Thé Fruits Rouges

## **Soirée Equinoxe**

**Minimum 10 Personnes**

**75 € /** Personne Avec Homard

**45 € /** Personne Sans Homard

Mise en bouche du jour

\*\*\*\*

**Plateau Royal de Fruit de Mer**

(1/2 Homard, 1/2 Tourteaux, Vignots (100grs) Bulots ('150grs),

3 Amandes (Praises, Clamses ou Palourdes, selon la Saison)

Crevettes Roses Crevettes Grises

4 Langoustines, 4 Huîtres)

Servi avec Pain de Campagne, Pain de Seigle, Mayonnaise, Sauce Échalotes et Citron

\*\*\*\*

Le Soufflé Glacé des Bénédictins, Compotée de Fruits Rouges

\*\*\*\*

Café



## Menus Enfants

Menu : 25.00 €

### Menu 1

Oeufs Mimosa, Rosace de Tomates Mozzarella  
Blanc de Volaille Façon Milanaise, Champignons Sautés  
Dessert des Adultes Ou Coupe de 2 boules de glace  
1 verre de jus d'orange ou de coca

### Menu 2

Assiette de Saumon Fumé, Quenelle de Crème aux Herbes  
Manchons de Volaille en Nuggets, Pommes Sautées Ecrasées  
Dessert des Adultes Ou Coupe de 2 boules de glace  
1 verre de jus d'orange ou de coca

### Menu 3

Assiette de Charcuterie et sa Petite Crudité  
Escalope de Saumon Poêlé, Tagliatelles au Beurre  
Dessert des Adultes Ou Coupe de 2 boules de glace  
1 verre de jus d'orange ou de coca

### Menu 4

Chiffonnade de Salade, Cocktail d'Avocat et Crevettes à la mayonnaise  
Steak Haché à Cheval, Pommes Purée  
Dessert des Adultes Ou Coupe de 2 boules de glace  
1 verre de jus d'orange ou de coca



## L'Apéritif

Champagne Brut Gobillard <small>Tarif préférentiel</small>	52.00 €
Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » <small>Tarif préférentiel</small>	58.00 €
Crémant de Loire Monmousseau	32.00 €
Cidre Fermier	15.00 €
Bourgogne Aligoté	28.00 €

Pichet de coca (75cl)	8.50 €
Pichet de Jus de fruit (75cl) (Orange, pamplemousse, pomme ou multi vitaminé)	8.50 €
Eaux Minérales	5.60 €
Bière Bouteille (1664, Pelfort, Heineken, Leffe, Hoegaarden)	5.00 €

### Prix au Verre

Kir Vin Blanc	3.80 €
Kir Bourguignon	4.50 €
Sangria	5.50 €
Punch Planteur	6.50 €
Cocktail de Fruits	5.50 €
Cocktail des Falaises (pommeau, cidre, crémant)	6.50 €
Cocktail Impérial (mandarine impérial, crémant)	7.80 €
Cocktail Dormy House (Bénédictine, Jus Orange, Champagne)	8.80 €
Américano Maison	8.50 €

A partir de 25 personnes, à la bouteille consommée

Martini Rouge ou blanc, Porto	58.00 €
Gin, Vodka, Whisky (J&B)	78.00 €

L'apéritif vous sera servi accompagné d'un feuilleté chaud, d'un canapé froid, d'olives et de tomates cerise.

### Suggestions

### 10 à 12 Personnes

Assiette de Canapés (3 sortes par personnes)	28.50 €
Pot de Rillettes de Canard et Petits Croûtons	18.50 €
Pot de Rillettes de Maquereaux	16.50 €
Assiette de Légumes Croquants, Petites sauces	21.50 €



## Propositions de Forfaits Vins

Prix Par Personne basé sur 1 Bouteille Pour trois Personnes

Vins au choix à consulter sur la carte du restaurant, Facturation à la bouteille

	Prix par personne	Prix à la bouteille
<b><u>Forfait N°1</u></b>		
Muscadet Morillot		
Bordeaux Rouge	6.50 €	20.00 €
<b><u>Forfait N°2</u></b>		
Blanc Château La Rose Bellevue		
Rouge Château Haut Meneau	7.50 €	22.00 €
<b><u>Forfait N°3</u></b>		
Blanc Bourgogne Blanc		
Rouge Château Lescalle Bordeaux Supérieur	8.00 €	24.00 €
<b><u>Forfait N°4</u></b>		
Blanc Macon Prissé		
Rouge Dasvin Bel Air	8.50 €	25.00 €
<b><u>Forfait N°5</u></b>		
Blanc Quincy		
Rouge La Roche Joubert Côte de Bourg	9.00 €	27.00 €
<b><u>Forfait N°6</u></b>		
Blanc St Véran		
Rouge Château Dasvin-Bel-Air	10.50 €	31.50 €
<b><u>Forfait N°7</u></b>		
Blanc Pouilly Fumé		
Rouge Château Peyrabon Cru Bourgeois	12.50 €	37.50 €

### Les Suggestions

Café Espresso et ses Mignardises	3.20 €
Infusions Diverses et ses Mignardises	3.20 €
Eaux Minérales	5.60 €
Carafe de Jus de Fruits (0.75cl)	8.25 €
Bouteille de Coteaux du Layon	25.00 €
Bouteille Supplémentaire = Prix du Forfait	× 3
Assiette de Mignardises 10 à 12 Personnes	26.00 €



## Suggestions de Buffet

Aménagement d'un Buffet Verrines à 12.00 € par personne  
**À partir de 20 personnes**

- Un Gaspacho
- Une Crème de Langoustine
- Un Tartare de Saumon aux Baies Roses
- Une Verrine de Crabe aux Petits Légumes
- Une Noix de Saint Jacques au Lard
- Une Queue de Gambas Papillon Snackée,  
Vinaigrette de Pignons de Pin.



Plusieurs Propositions d'Aménagement de Buffet à 9.00 € par personne  
**de 40 à 50 personnes (Changements possibles)**

**\* Proposition 1 : Les Délices de la Mer \* Proposition 2 : Les Délices du Jardin**

- Assiette de Bulots
- Buisson de Crevettes Roses
- Poêlée de Crevettes Grises
- Assiette de Vignots
- Bâtonnets de Mini Légumes,  
accompagnés de leurs Sauces
- Tomates Cerise
- Achard de Légumes
- Légumes Marinés

**\* Proposition 3 : Les Charcuteries**

- Pot de Rillettes de Canard
- Couronne de Saucisse Sèche
- Aiguillettes de Magret Fumé et Séché
- Copeaux de Parmesan

**Tous nos aménagements sont servis avec les condiments**



**Propositions de Canapés**  
**Chauds ou Froids / Choix sur proposition du Chef de Cuisine**

**Tarifs Canapés Chauds**

Plus de 30 personnes	1.50 €
Plus de 50 personnes	1.35 €
Plus de 100 personnes	1.20 €

**Tarifs Canapés Froids**

1.50 €
1.35 €
1.20 €

**Pain Surprise (10 à 15 personnes) 35.00 € Le pain**

Beurre de Roquefort  
Beurre de Crevettes  
Beurre de Crabe  
Beurre de Tapenade  
Beurre d'Anchois  
Beurre de Saumon

**Propositions Petits Fours Sucrés**  
**Choix sur proposition du Chef de Cuisine**

Plus de 30 personnes	1.35 € la pièce
Plus de 50 personnes	1.20 € la pièce
Plus de 100 personnes	1.05 € la pièce

Plateau de Petits Fours Secs	27.00 €
2 pièces par personne pour 10 Personnes	
Assiette de Chouquettes	26.00 €
Plateau Accompagnement (Cake, Kouglof, Brioche etc....)	26.00 €





## Apéritif Dînatoire à 38€ par personne

Tout compris à partir de 25 personnes minimum

Au Dormy House, nous vous offrons aussi la possibilité d'organiser un Apéritif Dînatoire. Dans un Salon Privatif avec Vue sur la mer & Terrasse privative

### \* Boissons :

Crémant de Loire Monmousseau Cuvée J.M (1 bouteille pour 4 personnes)

Pichet de Jus d'Orange, (1 pichet pour 3 personnes)

Eaux minérales (1 bouteille pour 3 personnes)

### \* Notre Buffet se décline autour de :

#### • 6 Mises en Bouche Chaudes au choix:

Pruneau d'Agen au Bacon

Bouchée d'Escargot Beurre d'Ail

Beignet de Crevettes Petit Tartare

Brochette de Poissons au Paprika

Brochette de Volailles au Curry

Mini Pizza Provençale

Crème Brûlée de Foie Gras

Mini Nem Feuille de Menthe

Bouchée Cauchoise

Allumette au Fromage

Samossa

Acra de Morue

Gougère au Fromage

Brochette de Gambas aux épices

#### • 6 Mises en Bouche Froides :

Canapés de Saumon Fumé

Verrine de Guacamole De crevettes

Verrine de Portugaise Tomates et Crabe

Canapés de Jambon de Parme

Huître en Habit Vert en Coquille

Cuillère de Moule Petits Légumes

#### • 6 Mises en Bouche Sucrées:

Mignardise Framboise en Bouchée

Verrine au Citron

Verrine aux Deux Chocolats

Brochettes de Fruits Exotiques

Mignardise Fraise en Bouchée

Verrine Fruits de la Passion

#### • Divers accompagnements (selon la saison):

Bâtonnets de Légumes, Radis, Crevettes, Tomates Cerises, Agrémentées de Petites Sauces



## ***Le Brunch à 45€ par personne***

**Pour un minimum de 45 personnes et un maximum de 100 personnes**  
**Servi de 11H à 15H (Possibilité de servir d'autres mets, en accordance avec le chef de Cuisine)**

### **Les Matinales Cauchoises :**

- 1 Mini Croissant, 1 Mini Pain au Chocolat par personne
- 3 Sortes de Pains
- Brioche, Cake, Galette au Beurre, Cannelés
- Verrines de Salade de Fruits
- Confitures, Beurre
- Jus d'Orange et Jus de Pomme

### **Salades Fraîcheur :**

- Salade Piémontaise (œuf, jambon, fromage, pomme de terre, cornichon, mayonnaise)
- Salade de Riz à la Niçoise (riz, thon, tomate, oignon, haricots verts, poivron, anchois, œuf)
- Salade Taboulé (semoule, concombre, poivron, menthe)
- Plateau de Crudités (radis, tomates, carottes, betteraves, concombre, tomates, céleris)

### **Les Poissons :**

- Saumon fumé & mariné aux Herbes

### **Les Charcuteries :**

- Jambon à l'Os
- Rillettes
- Plateau de Charcuterie (jambon de pays, terrine de campagne, saucisse sèche)

### **Les Fromages affinés :**

Assortiment de 6 Fromages et 2 sortes de Salade d'accompagnement

### **Les Desserts :** (verrines)

- Pain perdu
- Tarte Ledun
- Œufs à la Neige
- Mousse au Chocolat
- Verrine Fruits de la Passion et fraise

### **Boissons Chaudes :** Café ou Thé

**Les Boissons :** Vin Blanc ou rosé & Rouge à raison d'une bouteille pour 3 personnes

**Eau minérale :** Evian ou Badoit (à raison d'une bouteille pour 2 personnes)

**Contrat entre :**



### **Infos diverses**

Si vous Souhaitez organiser votre dîner et l'agrémenter d'une soirée dansante, nous mettons à votre disposition notre salon « Oiseau Blanc » au tarif exceptionnel de 2800€.

Ce tarif comprend :

- La location de la salle à partir de 18H00 jusqu'au lendemain
- Les 18 chambres avec petit-déjeuner pour 2 personnes

Si vous Souhaitez organiser votre dîner, nous mettons à votre disposition notre salon « Oiseau Blanc » au tarif exceptionnel de 460€.

Taxe de séjour 1.00€ par personne et par nuit.

Le petit déjeuner Buffet est servi dans la salle de petits déjeuners de 7h00 à 10h30.

Nos chambres sont à libérer au plus tard à 12h00.

Toutes prestations au-delà de Minuit entraînent un supplément de 30€ par serveur ( 3 serveurs) par heure commencée jusqu'à 2 heures du matin. Au-delà de 2 heures du matin un supplément de 60 € par heure commencée par serveur et après 4 heures du matin un supplément de 90 € par heure commencée par serveur.

Nous avons la possibilité de vous louer une tente pour les cocktails :

- 18m<sup>2</sup> au tarif de 250€
- 9m<sup>2</sup> au tarif de 150€

Vous ne souhaitez pas faire appel à un DJ pour votre soirée, nous pouvons vous proposer de vous louer notre enceinte portative au tarif de 25€ avec son micro et de créer votre propre playlist sur ipad/ i-pod / ordinateur portable pour diffuser votre musique.

Nous avons également la possibilité de louer des chaises style empire au tarif de 4€ la chaise.

Concernant la Décorations florales, les menus, les portes noms, les dragées, le plan de table, l'animation musicale, nous vous laissons le soin de les personnaliser selon votre gout.

*Notre prestation inclus uniquement le nappage blanc, la vaisselle et le service.*



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

S.A. Dormy House,  
Route du Havre, B.P. 2  
76790 Etretat  
Tel : 02.35.27.07.88 - Fax : 02.35.29.86.19  
www.dormy-house.com

Et : Le Client

### Les Prix

Nos prix s'entendent service et TVA compris TVA Hôtel : 10 %  
TVA Restaurant : 10% et 20 %. Ces taux sont en vigueur à la charge du client  
Prix sujets à des modifications sans préavis (exemple pour les Bons cadeaux)  
L'hôtel se réserve le droit de faire des changements de prix à tout moment pour les réservations non garanties et donc non confirmées.

### Conditions de réservation

- Toute réservation doit être confirmée par écrit (lettre, télécopie ou bon d'échange)

### Conditions d'annulation et Versement des arrhes

- Nous informons notre aimable clientèle que conformément à l'article 1590 du Code Civil français :
- Si l'annulation intervient plus de 21 jours avant la date d'arrivée, les arrhes ne sont pas remboursées mais elles seront reportées à une date ultérieure, dans la limite de 3 mois.
- Si l'annulation intervient moins de 21 jours avant la date d'arrivée, les arrhes sont conservées.
- Toute annulation doit être notifiée par écrit 21 jours avant la date d'arrivée
- En cas de non-présentation du client à l'hôtel (no-show) et en l'absence d'annulation, le montant total de la prestation sera prélevé à titre d'indemnité.

### Obligation de logement :

Nous avons l'obligation de vous loger dans une chambre de même catégorie que les conditions énoncées à la réservation. Si la situation le permet nous pouvons aller jusqu'au surclassement.

### Garantie des couverts :

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 10 jours avant la date de la manifestation. Ce nombre sera retenu comme base de la facturation, au-delà, les repas commandés mais non consommés seront facturés.

### Restauration :

- Certains produits frais pouvant être amenés à manquer pour des raisons d'approvisionnement, la Direction de l'établissement se réserve le droit de modifier le plat par un autre de qualité équivalente.
- Sauf dans le cadre de l'exclusivité des lieux, le Bar est ouvert de 12h à 00h.
- L'accueil au restaurant se fait de 12h30 à 14h pour le déjeuner et de 19h30 à 21h pour le dîner.
- Le service du petit-déjeuner est assuré de 7h à 10h30 au buffet et de 8h à 10h en chambre.

### Conditions de règlement :

- Le règlement de la prestation :
  - La réservation s'effectue par le versement d'un chèque d'arrhes correspondant à 30% du montant de la prestation globale
  - Le solde se fera sur présentation de la facture, le lendemain de l'évènement.

### Mode de règlement :

- Espèces : Euro
- Chèque de la Communauté Européenne avec présentation de la pièce d'identité
- Cartes bancaires : American Express, Visa, MasterCard, JCB

### Arrivée – Départ :

- ✓ Les chambres sont disponibles à partir de 15h30 et doivent être libérées avant 12h00.
- ✓ Un supplément de 50% vous sera facturé si vous désirez quitter votre chambre après 12h00 mais avant 18h00 (sur demande et selon disponibilités au préalable). La nuit complète vous sera facturée si votre départ s'effectue après 18h00. La Réception se tient à votre disposition pour tout autre arrangement.

### Conditions spécifiques

- ✓ Le client par sa réservation répond de tous les dégâts causés par ses invités ou enfants tant dans le parc qu'à l'intérieur des locaux
- ✓ Les confettis sont interdits.
- ✓ Les apéritifs, le vin et les eaux sont servis suivant un quota spécifique indiqué dans la proposition des repas.
- ✓ Nos amis les bêtes sont admis en chambre uniquement avec un supplément de 12.50 € par jour. Ils ne sont ni acceptés au restaurant, ni dans la salle du petit-déjeuner (sauf cas exceptionnels)
- ✓ L'établissement est intégralement soumis à la réglementation sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics.
- ✓ Pour des raisons d'hygiène & sécurité, il est strictement interdit de faire la cuisine ou de manger des produits non servis par le restaurant dans la chambre, il en va de même pour les boissons alcoolisées (vins, champagnes...)

Tous points de décoration, installations techniques, aménagements divers des salles et salons de l'établissement, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par écrit par la direction de l'hôtel, étant précisé que l'approbation dont il s'agit est toujours exclusive de tout percement des murs, sols et revêtements par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collages, affichages, supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'établissement. Toute détérioration, vol de matériel subis par l'établissement et commis par les participants pendant une manifestation seront facturés au client organisateur de cette manifestation.