



## Une Vue Inégalable



Majestueusement accroché à la falaise dominant la mer et le village d'Etretat, le Dormy House laissera, au plus profond de notre mémoire, un souvenir inoubliable !

Vous êtes au Pays des Hautes Falaises

Son restaurant en Rotonde vous fera découvrir les spécialités du Pays

Poissons frais et Crustacés sauront ravir vos papilles

Dans un parc boisé de 4 hectares avec parking privé

L'environnement du Dormy House vous offre le calme et la quiétude

Avec un accès direct à la plage et au village, vous êtes à 2 minutes du golf marin de 18 trous.

Plusieurs activités peuvent vous être proposées :

Equitation, tennis, parcours d'aventure, VTT



## Nos Salles

### Le Restaurant et sa Rotonde :

Possibilité d'accueil : 75 couverts dans une ambiance Feutrée, Boiseries de Chêne, Luminaires en pâte de verre. Une vue exceptionnelle sur la mer et les falaises d'Etretat. Une cuisine gastronomique à la touche régionale est ouvert de : 12h30 à 14h00 et 19h30 à 21h00



### Le Salon : Jean Elie de Vassoigne

Ambiance intime et chaleureuse pour des manifestations ou repas de fête jusqu'à 30 personnes.

### Salon Bar Le Rayon Vert et sa Terrasse Panoramique :

Salon Panoramique avec une vue imprenable sur les falaises, dominant la mer, ambiance et détente dans une atmosphère feutrée ; un billard est à votre disposition ainsi que des tables de jeu d'échec, Backgammon et Dames.

Vous pourrez déguster dans nos fauteuils du Normandie, de nombreux Calvados et Whiskies.

### La Terrasse à l'Anglaise :

Selon la saison, si le temps le permet, vous profiterez pleinement du panorama exceptionnel de notre terrasse, tout en dégustant des cocktails. Notre bar est ouvert de 12h30 à 24h30 selon les saisons.

Service en terrasse le midi pendant les beaux jours.

### La Salle Oiseau Blanc :

Peut accueillir de jusqu'à 100 personnes pour les banquets, les cocktails et autres...et jusqu'à 65/75 personnes assises en cérémonie de mariage.

Cette salle est transformable de différentes façons en salle de séminaire. (De 10 à 100 personnes selon disposition : 45 en salle de travail jusqu'à 100 en style théâtre).

### La Salle Nungesser et Coli :

Salon Privé pouvant accueillir de jusqu'à 15 personnes en réunion de travail et plus selon disposition. Ce salon est doté d'une petite terrasse avec la vue sur la mer. Idéale pour les réceptions jusqu'à 25 personnes et cocktails jusqu'à 35 personnes.



### La Salle Maupassant :

Salle des petits déjeuners avec vue sur la mer, terrasse.

L'Harpiste : Salon privé de jusqu'à 15 personnes pour réunions de travail. Accès direct.



## Les Tarifs

Nos tarifs ne sont pas applicables les week-ends, les jours fériés et les veilles de jours fériés

Tarifs Groupes 2015 Applicables à partir de 25 personnes	Janvier à Mars Novembre à Décembre, Hors week ends, jour fériés et Veilles	Avril à Octobre Hors week ends, jour fériés et Veilles
Bed & Breakfast 1 personne	98.00 €	108.00 €
Bed & Breakfast 2 personnes	116.00€	126.00€
Bed & Breakfast & Meal * 1 personne	143.00 €	153.00 €
Bed & Breakfast & Meal * 2 personnes	106.00€ par personne	111.00€ par personne

Taxe de séjour inclus

\* Compris dans ces tarifs nets :

Petit déjeuner au buffet

Menu unique

Eaux Minérales, vin et café compris à raison de 1 bouteille pour 3

*Nous vous informons que les grands cars ne peuvent pas monter jusqu'à l'hôtel, mais nous organisons des navettes pour les bagages si nécessaire.*



## Forfaits Apéritifs - Groupe

	Prix au Verre
Kir Vin Blanc	3.75 €
Kir Bourguignon	4.25 €
Sangria	5.25 €
Punch Planteur	6.00 €
Cocktail de Fruits	5.00 €
Cocktail des Falaises (pommeau, cidre, crémant)	6.00 €
Cocktail Impérial (mandarine impérial, crémant)	7.50 €
Cocktail Dormy House (Bénédictine, Jus Orange, Champagne)	8.50 €
Américano Maison	8.00 €
Tonic Bénédictine (Pamplemousse-bénédictine-Tonic)	8.00 €
Soleil Levant (Soho, jus d'Abricot, Grenadine)	6.00 €
Rayon Vert (Pin sang, Jus de Pamplemousse)	6.00 €

Cette Prestation vous sera servie accompagnée de feuilletés chauds, d'olives, de crevettes grises, de tomates cerise, de radis ou autres selon la saison...



### Suggestions

### 10 à 12 Personnes

Assiette de Canapés (3 sortes)	26.00 €
Pot de Rillettes de Canard et Petits Croûtons	18.00 €
Pot de Rillettes de Maquereaux	15.00 €
Stick de Saumon Fumé en copeaux	26.00 €
Assiette de Légumes Croquants, Petites sauces	20.00 €
Assiette de Légumes Croquants, Petites sauces	18.00 €



## Menus Groupes Compris dans la ½ Pension

Le menu sera composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage ou d'un dessert. Nous demandons un menu unique pour l'ensemble des participants.

Toutefois, vous pouvez faire confiance à notre Chef en lui laissant Carte Blanche en orientant votre choix (plat de poisson ou de viande).

Le choix des menus doit être donné 7 jours avant l'arrivée. Passé ce délai, nous laisserons automatiquement Carte Blanche au Chef.

### Les Bulots

En Tartare aux Aromates Parfumé au curry et Petit croustons

Ou

### La Mozzarella « Buffalo »

Comme un mille-feuille, aux Légumes Grillés et Pesto

&

### Le Lieu Jaune

Le Dos rôti au Thym, Gratin de Courgettes & sa Sauce Tandoori

Ou

### La Volaille

Le Suprême cuit à basse Température,  
Petits Légumes Façon Pot au Feu, Sauce Foie Gras

&

### Les Fromages Normands

En Méli-Mélo à la Vinaigrette de Betterave

Ou

### La Pomme

En Tarte Façon Ledun, Glace Cannelle

Ou

### Le Chocolat

En Mi-Cuit, Crème Anglaise et Glace Vanille Bourbon

### **MENU SPECIAL BORD DE MER** : Supplément de 15.00 € par personne

Entrée au choix

Et

Assiette de Fruits de Mer

Et

Un Dessert ou Un Fromage au choix



## Menus Groupes Pour les Non-Résidents

(Menu pour Groupe de 25 personnes à 100 Personnes)

### Menu à 28€

Servi uniquement pour le déjeuner

#### **Le Canard**

En Trilogie Périgourdine, Copeaux de Foie Gras, Magrets Séchés et Fumé Maison  
ou

#### **Le Saumon**

Confit en Carpaccio, Aromates croquants Parfumés à L'anis

&

#### **Les Poissons de Nos Cotes**

Comme une Marmite, Pomme Safranée et Petits Légumes, Aioli et Croutons

Ou

#### **Le Bœuf**

Le Paleron Braisé Longuement, Carottes Fondantes aux Herbes et Jus de Cuisson Réduit

&

#### **Les Fromages Normands**

En Méli-Mélo à la Vinaigrette de Betterave

Ou

#### **La Pomme**

Façon Tarte des sœurs Tatin, Crème Fermière et Glace Vanille

Ou

#### **Le Nougat**

Glacé aux Fruits Secs et Confits, Parfumé au Grand Marnier

&

**1 Café expresso**



## Menu à 35€

### **Le Saumon**

En Duo, Fumé et Mariné Par Nos Soins aux Herbes Fraîches

ou

### **Le Crabe des Neiges**

En Mille-Feuille Friand Façon Tartare, Sauce à l'Orange

&

### **Le Bar**

En Filets Juste Snacké, Etuvée de Fenouil à l'Huile d'Olive Vierge

Sauce Vin Blanc

Ou

### **Le Canard**

Le Magret Rôti, Gâteau de Pomme de Terre et Champignons Poêlés,

Sauce Miel & Balsamique

&

### **Le Pont L'évêque**

En Croustillant aux Pommes et Salade Verte à L'huile D'olive

Ou

### **La Bénédictine**

En Soufflé Glacé, Eclats de Fruits Rouges et Coulis d'Abricot

ou

### **Le Chocolat**

En Fondant, Sur un Biscuit Moelleux,

Croustillant aux Amandes & Sa Glace Vanille

&

### **1 Café expresso**



## Menu spécial « Bord de Mer » à 40€

### **Les Poissons de Nos Cotes**

En Soupe de Poissons, petits Croûtons aillés et Rouille

&

### **Assiette du Rocailleux de nos Falaises**

(1/2 Tourteau, Bulots, Vignots, Huîtres, Crevettes roses, Crevettes Grises, Langoustines)

&

### **La Pomme**

Façon Tarte des sœurs Tatin, Crème Fermière et Glace Vanille

&

### **1 Café expresso**

&

### **Un Verre de Muscadet**

Ces prestations sont servies dans notre restaurant panoramique ou salon selon les disponibilités en table rectangulaire de 8 personnes.

Pour toute autre disposition (Ronde, Carré), prévoir un supplément de 2.00€ par personne





## Forfaits Boissons Groupes

**Forfait n°1 : 4.00 € par personne**

- 1 Bouteille de cidre pour 4 personnes
- 1 Bouteille d'eaux minérales pour 4 personnes

**Forfait n°2 : 4.00 € par personne**

- 1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes
- 1 Bouteille d'eaux minérales pour 4 personnes

**Forfait n°3 : 6.00 € par personne**

- 1 Kir Cauchois
- 1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes
- 1 Bouteille d'eaux minérales pour 4 personnes

**Forfait n°4 : 7.00 € par personne**

- 1 Kir Façon Normand ou Punch Bénédictins
- 1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes
- 1 Bouteille d'eaux minérales pour 4 personnes

La bouteille de vin blanc	15.00 €
La bouteille de vin rouge	15.00 €
La bouteille de cidre fermier	13.50 €
La bouteille d'eau Minérale	5.50 €



**CONDITIONS GENERALES DE VENTE SEMINAIRE & GROUPES**

**Contrat entre :**

**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.

**Garantie des couverts :**

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 48 heures 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 :**

- Pour les Groupes & Autocaristes, l'établissement demande le prépaiement total ou partiel du règlement avant le séjour ou durant le séjour.
- Pour les Séminaires : Les factures sont payables à 30 jours selon la date de l'émission de celles-ci. Toute réclamation devra être motivée par écrit, dans un délai de 8 jours à compter de la date de la facture.
- Au cas où le paiement serait effectué après les 30 jours, date de la facture, des pénalités pour retard de règlement seront dues. Elles représentent 3% du montant total par mois de retard. Tout mois entamé sera calculé au prorata. Tout incident de paiement rend immédiatement exigible la totalité des sommes dues.
- Les crédits engagés par les participants et non réglés au départ seront facturés à l'organisateur de la manifestation.

**Mode de règlement :**

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

**Arrivée – Départ :**

- Habituellement, les chambres sont disponibles à partir de 15h30. Informez-nous de l'heure de votre arrivée, nous ferons notre possible pour que les chambres soient prêtes à temps.
- Les chambres doivent être libérées au plus tard à 12h. Toute chambre non libérée à 12h le jour du départ pourra donner lieu à la facturation d'une nuitée supplémentaire.

**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.
- Les confettis sont interdits.
- Les apéritifs, le vin et les eaux sont servis suivant un quota spécifique indiqué dans la proposition des repas.
- La liste nominative des participants aux séminaires devra être adressée à l'établissement au plus tard 10 jours avant la date d'arrivée, comme le choix des menus.
- Tous points de décoration, installations techniques, aménagement divers des salles et salons de l'établissement, devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvé par écrit par la direction de l'hôtel. 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.
- Toutes boissons, alcoolisées ou non, venant de l'extérieur et consommées dans l'enceinte de l'établissement sont formellement interdites, Sauf accord préalable de la Direction.
- L'établissement est intégralement soumis à la réglementation sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics.
- Les SALLES DE SEMINAIRES sont louées à partir de 8h00 jusqu'à 18h00, sauf accord préalable de la Direction.
- La Location de Salle en dehors des horaires mentionnés dans le paragraphe précédents est de 195.00€.
- Les Boites Techniques et les Boites de Vidéoprojecteurs sont à prendre et à remettre à la réception, à la fin de votre Séminaire. Il en est de même pour les clés des Salles. Un supplément de 50.00€ sera facturé pour chaque matériel ou clé manquant.
- Nos amis les bêtes ne sont admis qu'en chambre avec un supplément de 12.50 € par jour. Ils ne sont pas acceptés au restaurant et dans la salle du petit-déjeuner.