



Bienvenue au Dormy House

Chers Clients,

Vous souhaitez réaliser votre mariage au Dormy House.

Notre établissement peut accueillir selon le nombre de convives, tous vos projets de mariage.

En effet, que ce soit un mariage intimiste (de 6 à 35 personnes), un mariage familial (de 35 à 90 personnes) ou un mariage avec l'exclusivité de l'établissement (100 à 120 personnes), 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 mariage (du vin d'honneur, au cocktail, du déjeuner intimiste au dîner de noces, de l'après soirée à l'open bar, jusqu'au brunch du lendemain)

A très bientôt,

Laure Continsouzas & Joëlle Courbet

L'Equipe du Dormy House.



Le Dormy House...

... Un Lieu unique pour une journée inoubliable.



Le Vin d'Honneur

Prémisse de la fête, il est l'occasion de remercier vos convives d'avoir été les témoins de votre union.

Assiette de Mignardises (10 à 12 Personnes)	26.00 € <i>Par assiette</i>
Assiette de Chouquettes (10 à 12 Personnes)	26.00 € <i>Par assiette</i>
Assiette de Galette au Beurre (10 à 12 Personnes)	26.00 € <i>Par assiette</i>
Assiette de Cake (10 à 12 personnes)	26.00 € <i>Par assiette</i>
Corne d'Abondance de Fruits de Saison (Par Personne)	4.80€ <i>Par personne</i>

Tarifs Petits Fours Sucrés

<i>PLUS DE 30 PERSONNES</i>	<i>1.50 € LA PIÈCE</i>
<i>PLUS DE 50 PERSONNES</i>	<i>1.30 € LA PIÈCE</i>
<i>PLUS DE 100 PERSONNES</i>	<i>1.20 € LA PIÈCE</i>

Opéra, Tartelette Mandarine, Tartelette Cassis, Caroline au Café, Tartelette Citron, Tartelette Chocolat, Chou Praliné, Caroline au Chocolat, Danoise Pistache, Palets d'Or, Religieuse Café, Religieuse Chocolat, Fondant Caramel Noir, Nougatine Café, Marbré Framboise, Tartelette Abricot, Tartelette Fraises des Bois
Et les suggestions de notre Chef

Les Boissons

Pichet de Jus de fruit (75cl) (Orange, pamplemousse, pomme ou multi vitaminé)	8.50 €
Eaux Minérales	5.60 €
Cidre Fermier	15.00 €
Champagne Brut Gobillard <small>Tarif préférentiel</small>	52.00 €
Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » <small>Tarif préférentiel</small>	58.00 €
Crémant de Loire Monmousseau Cuvée J.M	32.00 €
Bourgogne Aligoté (100cl)	28.00 €



L'Apéritif

Champagne Brut Gobillard Tarif préférentiel	52.00 €
Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » Tarif préférentiel	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 €
Biere 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.





Vous pouvez également agrémenter votre apéritif d'un canapé chaud ou froid et même d'aménagement de divers buffet.

Tarifs Canapés chauds ou froids

PLUS DE 30 PERSONNES	1.80 €
PLUS DE 50 PERSONNES	1.50 €
PLUS DE 100 PERSONNES	1.30 €

Choix de Canapés Chauds

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 au Foie Gras
Mini Nem Feuille de Menthe
Bouchée Cauchoise
Allumette au Fromage
Samossa
Acra de Morue
Gougère au Fromage

Choix de Canapés Froids

Tartare d'Huîtres, Crème d'Huîtres
Toast Saumon Fumé et Câpres
Toast Œufs de Lump Noirs
Toast Œufs de Lump Rouges
Verrine au Guacamole
Verrine de Crabe à la Portugaise
Cuillère de Moules Petits Légumes
Œuf Brouillé au Saumon
Toast de Foie Gras Pain de Campagne
Palmier de Crêpe Saumon et Chèvre
Magret de Canard aux Pommes
Duo Nantua et Crevettes
Verrine de Gaspacho et Crème d'Asperges
Mousse d'Avocat et Concombre

Pain Surprise (10 à 15 personnes)

36.50 €

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

Pour 10 à 12 Personnes

Pot de Rillettes de Maquereaux et Petits Croûtons	16.50 €
Pot de Rillettes de Canard et Petits Croûtons	18.50 €
Assiette de Légumes Croquants, Petites sauces	21.50 € <i>Par assiette</i>
Assiette de Canapés (3 sortes)	28.50 € <i>Par assiette</i>
Assiette de Saumon Fumé en copeaux	26.00 € <i>Par assiette</i>



Aménagement d'un Buffet de Verrines à 12.00 € par personne

À partir de 10 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 d'un Buffet à 9.00€ par personne

De 40 à 50 personnes (Changements possibles)

*** Proposition 1 : Les Délices de la Mer**

- Assiette de Bulots
- Buisson de Crevettes Roses
- Poêlée de Crevettes Grises
- Assiette de Bigorneaux

*** Proposition 2 : Les Délices du Jardin**

- Bâtonnets de Minis 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

*** Proposition 4 : Les Produits de la Mer**

- Rillettes de Saumon
- Supions à l'Indienne
- Filets de Hareng Fumés
- Anchois à la Provençale

Tous nos aménagements sont servis avec les condiments suivants :

- Tapenade-Feta-Tarama-Guacamole-Pistou
- Croûtons Aillés





Atelier de la Mer à 12.50 € par personne à partir de 80 personnes

- Banc d'Huîtres de la Baie du Golf de Baden (2 pièces par personne)
- Un Saumon Fumé au Bois de Hêtre (1 pièce)
- Un Saumon Mariné aux Herbes du Jardin (1 pièce)
- Bulots (50grs)
- Crevettes Roses/ Grises (20grs)

*Accompagné de Minis Blinis Tièdes, De Pain Nordique, De Pain de Seigle, De Tarama, De Crème aux Herbes, De Sauce Échalotes, De Beurre Salé, De 3 Mayonnaises Maison, Citron & Câpres

Atelier du Bord de Mer à 13.50 € par personne à partir de 80 personnes

- Brochettes de Queues de Gambas Marinées aux Épices (2 pièces par personne)
- Noix de Saint Jacques au Lard Fumé (2 pièces par personne)
- Filet de Rouget flashé à la Grecque (1 filet par personne)
- * Sauce Aigre doux

Atelier de Jambon à 12.50 € par personne à partir de 80 personnes

- Jambon de Serrano à la coupe
 - *Accompagné de Copeaux de Parmesan, De Mozzarella, De Tomates Confites, D'Arrabiata, De Pesto, D'Huile d'Olives, De Grissini
- A la Plancha :
 - *Minis Brochettes de Boeuf au Curry, Paprika et autres Herbes





Le Diner

De la première coupe de champagne jusqu'au somptueux buffet de desserts, créez le menu idéal pour votre mariage.

Nos chefs sont à votre écoute et pourront aussi vous servir de source d'inspiration afin que vous puissiez concevoir un menu de mariage élaboré spécialement pour votre plaisir et celui de vos convives.

Nos menus sont à partir de 68.00€

Pour les enfants, nous proposons un menu à 25.00€

Oeufs Mimosa, Rosase de Tomates Mozzarella

ou

Assiette de Saumon Fumé, Quenelle de Crème aux Herbes

ou

Assiette de Charcuterie et sa Petite Crudité

ou

Chiffonnade de Salade, Cocktail d'Avocat et Crevettes à la mayonnaise

Blanc de Volaille Façon Milanaise, Champignons Sautés

ou

Manchons de Volaille en Nuggets, Pommes Sautées Ecrasées

ou

Escalope de Saumon Poêlé, Tagliatelles au Beurre

ou

Steak Haché à Cheval, Pommes Purée

Dessert du Menu Adultes

1 verre de jus d'orange ou de coca



Propositions de Forfaits Vins

Pour votre mariage nous vous proposons une sélection de nos vins

Prix Par Personne basé sur 1 Bouteille Pour trois Personnes

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

Bouteille Supplémentaire = Prix du Forfait × 3

Possibilité de Choisir les Vins sur la carte du restaurant, Facturation à la carte

Bouteille de Coteaux du Layon	25.00 €
Eaux Minérales	5.60 €
Café Expresso ou Infusion et ses Mignardises	3.20 €



Propositions de Champagne

Méthode Traditionnelle	Crémant de Loire	32.00 €
Gobillard	Premier Cru Tarif Préférentiel	52.00 €
Ayala		60,00€
Bollinger	Cuvée spéciale	72,00€
Perrier Jouet		65,00€
Roederer	Brut Premier	75,00€
Philipponnat	Royale Réserve	60,00€
G.H.Mumm	Brut Sélection « Grand Cru »	70,00€
Lanson	Black Label	65,00€
Lanson	Rosé Label	80,00€
Lanson	Noble Cuvée	1997 135,00€
Lanson	Noble Cuvée Rosé	145,00€
Taittinger	Cuvée prestige Tarif Préférentiel	58,00€
Taittinger		2003 80,00€
Taittinger	Comtes de Champagne	1995 185,00€
Moët et Chandon	Brut Impérial	56,00€
Moët et Chandon	Grand Vintage	2002 80,00€
Moët et Chandon	Dom Pérignon	2002 180,00€
Nicolas Feuillatte	Brut Réserve	60,00€

Après négociation avec la direction, possibilité d'apporter le Champagne au dessert à savoir :

* 2 Bouteilles Amenées par le client et 1 bouteille donnée à l'Hôtel en compensation du droit de bouchon.

* L'échange du Champagne doit être identique à celui servi à table.





Après Soirée - Open Bar

Après le Diner, nous pouvons installer un coin Bar avec Boissons Fraiches et Digestifs au Choix.

À partir de 25 personnes, A la Bouteille Consommée

Eaux Minérales	5.60 €
Cidre Fermier	15.00 €
Whisky (J&B)	75.00 €
Porto	58.00 €
Martini Rouge ou blanc	58.00 €
Gin	78.00 €
Vodka	78.00 €
Champagne Brut Gobillard <small>Tarif Préférentiel</small>	52.00 €
Champagne Taittinger « Cuvée Prestige » <small>Tarif Préférentiel</small>	58.00 €
Crémant Monmousseau	32.00 €
Bourgogne Aligoté	28.00 €
Get 27, Get 31	80.00 €
Bailey's	80.00 €
Calvados « Château Du Breuil – 8ans »	80.00 €
Jus d'Orange	4.20 €
Coca Cola , Perrier, Schweppes	4.20 €
Pichet de Jus de fruit (75cl)	8.50 €
(Orange, pamplemousse, pomme ou multi vitaminé)	

Tarifs Petits Fours Sucrés

<i>PLUS DE 30 PERSONNES</i>	<i>1.50 € LA PIÈCE</i>
<i>PLUS DE 50 PERSONNES</i>	<i>1.30 € LA PIÈCE</i>
<i>PLUS DE 100 PERSONNES</i>	<i>1.20 € LA PIÈCE</i>

Opéra , Tartelette Mandarine, Tartelette Cassis, Caroline au Café, Tartelette Citron, Café Nougat Pistache, Tartelette Chocolat, Chou Praliné, Caroline au Chocolat, Danoise Pistache, Palets d'Or, Religieuse Café, Religieuse Chocolat, Fondant Caramel Noir, Nougatine Café, Marbré Framboise, Tartelette Abricot, Tartelette Fraises des Bois



Le Brunch à 45€ par personne

**Pour un minimum de 45 personnes et un maximum de 100 personnes
Servi de 11H à 15H**

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)



Infos diverses

Nous mettons à votre disposition notre salon « Oiseau Blanc » au tarif exceptionnel de 2500€.

Ce tarif comprend :

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

Le prix par chambre est un prix forfaitaire de 130€ avec le petit-déjeuner Buffet pour 2 personnes.

Taxe de séjour 1.00€ par personne et par nuit.

Formule Chambre & Brunch : Supplément de 35€ par personne.

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.

Vous souhaitez un mariage Exceptionnel, nous vous proposons l'exclusivité de notre l'hôtel pour votre mariage. L'hôtel, le restaurant, les terrasses et la salle de réception vous appartiennent le temps d'une soirée entourés de votre famille et de vos amis. Nous disposons de 63 chambres.

La privatisation du site incluant les 63 chambres avec le petit déjeuner pour 2 personnes est au tarif de 15000€, un minimum de facturation de 25000€ vous sera demandé pour le montant global de la prestation.

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 :

- 18m² au tarif de 250€
- 9m² 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 MARIAGES

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.

Conditions de règlement :

- Le règlement de la prestation :
 - La réservation s'effectue par le versement d'un chèque d'arrhes de 1 000€
 - 25% du montant de la soirée 6 mois avant le mariage
 - 35% du montant de la soirée 3 mois avant le mariage
 - Le solde sur présentation de la facture, le lendemain du mariage

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