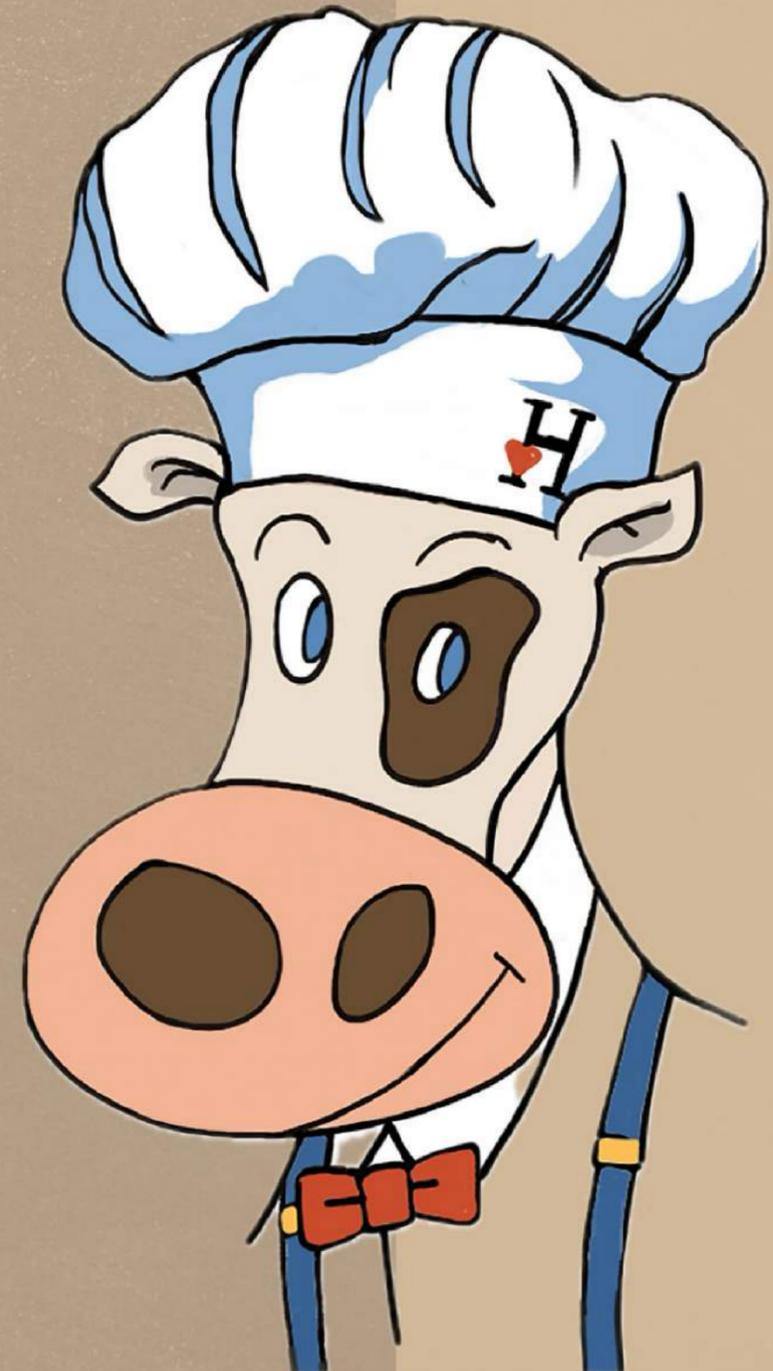


RESTAURANT

L'Aleyone

Bienvenue chez Vous

BROCHURE GROUPE & SÉMINAIRE



LE RESTAURANT

Idéalement situé au centre-ville avec une vue sur le port, Christophe, Anne et leur équipe vous accueillent chaleureusement. Plongez dans l'authenticité de la cuisine traditionnelle normande.

Dans un cadre typique et convivial, laissez-vous surprendre par nos plats saisonniers, élaborés avec des produits du terroir. Nos assiettes reflètent notre philosophie : généreuses et gourmandes.



L'ALCYONE,
ON Y MANGE BIEN
ON S'Y SENT BIEN
ON Y REVIENT



VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

Séminaires, repas d'affaires,
cocktails...



VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Mariages, communions,
anniversaires...

VOS ÉVÉNEMENTS

L'Alcyone est l'endroit idéal pour tous vos événements.

Nous mettons à votre disposition notre expertise pour faire de chaque occasion un moment unique et inoubliable. Notre équipe dévouée s'assurera de répondre à toutes vos attentes, avec une cuisine locale et un service impeccable.

Faites-nous confiance pour transformer vos événements en de véritables réussites.

FORMATS & CAPACITÉS



FORMAT LINÉAIRE

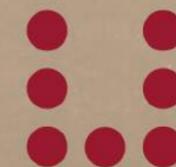


PRIVATISATION

160 personnes



FORMAT U



NOS FORMULES



PETIT DÉJEUNER

6.00€

Un croissant et une boisson chaude



PAUSE GOURMANDE

10.50€

Une crêpe et une boisson (*verre de cidre ou boisson chaude*)



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE

20.00€ / pax

Planche apéritive salée (*à choisir parmi les planches proposées*) + assiette de mignardise sucrée (*mini tatin , mini muffins caramel au beurre salée , macaron*)

PLANCHE FROMAGÈRE

Croustillants de Neufchâtel au lard

Fritots de camembert

Frites de comté

Tome de Savoie

Toasts de Pont-l'Évêque

PLANCHE DU PÊCHEUR

Saumon fumé

Crevettes

Terrine de poissons

Calamars frits

Crevettes panées au Panko

PLANCHE COCHONAILLE NORMANDE

Rosette fuseau, jambon blanc

aux herbes, saucisse sèche au Camembert, échine
de porc fumée et séchée, andouille de Vire, terrine

de campagne à l'ancienne



LE TERROIR

T A R I F S

• 22.50€ - ENTRÉE + PLAT + DESSERT

• 18.50€ - ENTRÉE + PLAT OU PLAT+ DESSERT

ENTRÉES

Tarte fine tomate et mozzarella tiède au Pesto
Vol au Vent pommes andouille et sauce au Cidre
Saumon façon gravlax (cuit au sel) et ses toasts

PLATS

Choucroute de la mer
Suprême de Volaille au camembert et gratin dauphinois
Pavé de Cabillaud , beurre blanc et sa ratatouille

DESSERTS

Tartelette aux pommes
Crêpe normande et son salidou(caramel beurre salé)
Teurgoule (riz au lait à la cannelle)



Dans le menu “TERROIR”, il nous est possible d’inclure le fromage avec un supplément de 4,50 euros.

LE ROYAL - 29,50€

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Pâté Richelieu en croûte

Carpaccio de bœuf, parmesan et balsamique

Saumon fumé

PLATS

Poêlée de Saint Jacques à la Normande et ses tagliatelles

(Selon la saison)

Filet de Bar au Pesto, tatin de légumes

Souris d'Agneau confite et sa poêlée de légumes

Grenadin de Veau aux deux poivres, pommes grenailles

FROMAGE

DESSERTS

Amandine aux fruits de saison

Terrine aux pommes caramélisées et sa quenelle de crème

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise





FORFAIT BOISSON

Pour accompagner les repas de vos événements, nous vous proposons également des forfaits boisson. Découvrez notre sélection de boissons soigneusement choisies pour sublimer chaque instant de votre célébration.

FORFAIT N°1 : 11,50€

1 kir vin blanc
1/4 de vin, bière, cidre ou soft
Café ou thé

FORFAIT N°2 : 7,50€

1/4 de vin, bière, cidre ou
soft Café ou thé



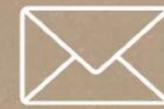


CONTACTEZ-NOUS



Notre localisation

8 place de la Porte de Rouen, 14600 Honfleur



Par mail

contact@alcyone-honfleur.fr



Par téléphone

02.31.89.56.85