

L'Alcyone

Bienvenue chez Vous



L'Alcyone

Bienvenue chez Vous



La Dépêche des Groupes et Soirées

On s'y sent bien, on y mange bien, on y revient



8, Place de la Porte de Rouen - 14600 HONFLEUR

Tél. 02 31 89 56 85 - Fax 02 31 89 41 17

Site : www.alcyone-honfleur.fr - E-mail : contact@alcyone-honfleur.fr

Tél. 02 31 89 56 85

Fax : 02 31 89 41 17

8, Place de la Porte de Rouen

14600 **HONFLEUR**

Site : www.alcyone-honfleur.fr

E-mail : contact@alcyone-honfleur.fr





Madame, Monsieur,

Je me permets de vous adresser nos propositions de menus, accompagnés des forfaits boissons suivants :

Forfait boissons 11.00 euros

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

Forfait boissons 7.00 euros

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

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

Je me tiens à votre disposition pour tout autre renseignement que vous seriez susceptibles de bien vouloir me demander. J'étudie toutes vos demandes de menus, déjeuner, dîner, ainsi que vos soirées anniversaires, baptêmes, mariage... Nous avons aussi une grande salle pour accueillir vos réunions, séminaires et pour les grands groupes.

Cordialement,
Anne et Christophe LEFEVRE,
la direction

LE TERROIR - 21,50 €

ou **17,50 €**
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Les Entrées

Tarte fine tomate et mozzarella tiédie au Pesto
Vol au Vent pommes andouille et sauce au Cidre
Terrine de poissons

Les Plats

Choucroute de la mer
Suprême de Volaille au camembert et gratin dauphinois
Pavé d'Églefin au beurre blanc et riz Pilaf

Les Desserts

Tartelette aux pommes et salidou (caramel beurre salé)
Moelleux au chocolat, crème anglaise
Teurgoule (riz au lait à la cannelle)

LE ROYAL - 28,50 €

AMUSE-BOUCHE

Les Entrées

Pâté Richelieu en croûte
Carpaccio de bœuf, parmesan et balsamique
Saumon fumé

Les Plats

Poêlée de Saint Jacques à la Normande et ses tagliatelles (disponible du 1^{er} octobre au 31 avril)
Filet de Bar au Pesto, tatin de légumes
Souris d'Agneau confite et purée de pommes de terre maison
Grenadin de Veau aux deux poivres, pommes grenailles

FROMAGE

Les Desserts

Amandine aux fruits de saison
Tiramisu aux deux chocolats
Aumonière aux pommes et salidou