



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

Menu normand à 65 euros

Mousseline de brochet au coulis de crustacés
Crème de vinaigre de cidre

Suprême de volaille moelleuse vallée d'auge
Gratin normand et sucrine braisée

Vacherin glacé pomme cassis

Trois AOC normands et buisson de salade supplément 7 euros

Apéritif : Royal poire et 3 feuilletés

Vin blanc Bordeaux blanc Château Greaux (1 bouteille/ 5 personnes)

Vin Rouge B de Maucaillou (1 bouteille/ 4 personnes)

Menu Gourmand à 75 euros

Cubes de saumon d'Ecosse fumé par nos soins
Chantilly aux baies rose

Filet de canette sauce bigarade
Polenta et fruit de saison

Charlotte aux fraises

Trois AOC normands et buisson de salade supplément 7 euros

Apéritif : Royal poire et 3 feuilletés

Vin blanc Bordeaux blanc Château Greaux (1 bouteille/ 5 personnes)

Vin Rouge B de Maucaillou (1 bouteille/ 4 personnes)



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Menu de Classique à 89 euros

Foie gras de canard au naturel, trois chutneys et pain fusette

Filet de bœuf au porto et ses trois garnitures de saison

Gâteau aux trois chocolats

Trois AOC normands et buisson de salade supplément 7 euros

Apéritif : Royal poire et 3 feuilletés

Vin blanc Bordeaux blanc Château Greaux (1 bouteille/ 5 personnes)

Vin Rouge B de Maucaillou (1 bouteille/ 4 personnes)

Forfait eaux minérale plate et gazeuse, café à volonté 6 € personne

Pour compléter votre menu :

Canapés	0,95
Verrine	2,10 €
Sorbet pomme calvados	6,50 €
Mignardises café	1,50 €
Champagne 65 cl	67,00 €
Trou Normand	6,50 €
Droit du Bouchon	5,00 € par personne
Pièce montée en croque en bouche	4 € par personnes



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - ÉVÈNEMENT —

Menu buffet à 85 euros

3 canapés froids
3 feuilletés chauds
1 verrines
2 mini navettes garnies

Filet de saumon fumé par nos soins en goujonnettes

Carré de porc fermier
Deux garnitures de saison

*

Plateau du fromager

*

Fraisier

Punch maison, soft drink et assortiment de trois apéritifs
Côte de Provence rosé (1 bouteille pour 4 personnes)

Forfait eaux minérale plate et gazeuse, café à volonté 7 € 50 / personne

**Le même menu est à choisir par l'ensemble des convives.
A partir de 12 couverts.**



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Nous pouvons également établir des mets végétariens, ou compatibles aux allergies.

Menu enfant à 22 €

Rosace de tomate et œufs durs

ou

Assortiment de charcuterie

Escalope panée et tagliatelles

Glace aux Smarties

Pour les ados qui le souhaitent, même menu que les adultes -15 %

Boissons : Soda, jus de fruits, Eaux minérales.

Service

Heure de service 12 heures 30 à 17 heures
19 h. 30 à minuit

➤ Après il sera facturé 60 euros par serveur et cuisinier max 4 heures de matin

Suivant la saison :

- Location grand salon 500 euros maxi 1 heure si pas privatisé
- Location bar 250 euros maxi 1 heure si pas privatisé
- Location petit salon 250 euros maxi 1 heure si pas privatisé



CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
HÔTEL - RESTAURANT - EVENT

Prix de chambres

Chambre 11	grand lit douche	110 euros
Chambre 12	grand lit bain	160 euros
Chambre 14	deux lits bain	160 euros possibilité 1 lit suppl.
Chambre 15	grand lit douche	160 euros
Chambre 16	deux lit bain	160 euros
Chambre 17	grand lit douche	110 euros
Chambre 21	grand lit douche	110 euros
Chambre 22	grand lit bain	160 euros possibilité 1 lit suppl.
Chambre 23	grand lit douche	110 euros
Chambre 24	grand lit douche	160 euros possibilité lit suppl.
Chambre 25	grand lit bain	130 euros
Chambre 26	grand lit bain	130 euros

Taxe de séjour 0.80 euros par adulte

Petits déjeuner à 14 euros

Brunch à 40 euros de 10 heures à 15 heures

Café, thé, chocolat, jus d'orange jus de pomme, pain, viennoiseries

Yaourt nature, aux fruits, confiture, Nutella, beurre

Assortiment de viandes froides

Assortiment de fromages,

Deux salades composées.

Salade de fruits

Vin rosé, cidre

Conditions générales de ventes Château de la Râpée

Ces prestations comprennent : la location du salon, table, chaises vaisselle et nappage, **le service jusqu'à 16 h 30 le midi et 19 h 30 minuit en soirée.**

Ces prestations ne comprennent pas : la décoration florale, l'impression des menus, les heures supplémentaires au delà des horaires définis.

Réservation, acompte et facturation

La réservation de notre salle et des prestations choisies doit être faite par écrit avec un acompte de 30 % de notre devis estimatif ttc

Tout versement d'acompte fera l'objet d'une confirmation écrite de notre part à titre d'accusé de réception.

Toute annulation d'une réservation acceptée entraîne, qu'elle qu'elle en soit la cause, la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Le règlement du solde de la facture est payable au comptant à la fin de la réception.

Il sera facturé des heures supplémentaires en dehors des heures de service convenues sur la base de 50 euro par heure et par serveurs présents., plus Heures supplémentaires de location 100 euros

Soit de 12 h 30 à 16 h. 30 et de 19 h 30 à minuit

Fermeture de l'établissement à 4 heures par arrêté Préfectoral.

Confirmation du nombre de personnes

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins trois jours avant la date de la réception Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Animation

Pour toutes manifestations avec musique, orchestre ou spectacle, une déclaration doit être faite par les soins du client à le SACEM.

Les confettis, grain de riz et bombe fil spaghetti sont strictement interdits

Responsabilité

Le client répond de tous les dommages occasionnés durant la réception par ses invités, ou par les enfants, tant dans les salons que dans le parc.

Nous ne répondons pas des vols de voitures ou d'objets se trouvant dans ces dernières.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions



générales. Réception du : _____

CHÂTEAU
DE LA RAPÉE
— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —