

Les Nymphéas

Menus Groupes 2021 – à partir de 20 personnes

Choix unique pour tout le groupe (même entrée, même plat, même dessert)

Menu Jardin à 23.00 € **(plat, dessert, boissons)**

Poulet Vallée d'Auge

Poisson du jour sauce au beurre blanc

Composition Monet

Salade, saumon fumé, écrevisses, avocat, tomate, champignon, haricot vert, œuf de lump, pointe d'asperge.

Composition Nymphéas

Salade, épaule, magret de canard, emmental, œuf, champignon.

Tarte aux pommes, crème anglaise

Tarte aux griottes, crème chantilly

Un quart de vin de Pays, eau minérale et café

Menu Monet à 28.50 € **(plat, dessert, boissons)**

Potinière de lapin

Canard aux navets

Suprême de poulet aux oignons

Bœuf mode à la façon de Marthe BUTLER

Duo de poissons à la créole

Galette feuilletée de Mélanie et compote de fruits du moment

Gâteau au chocolat

Crème somptueuse au chocolat et madeleine à l'orange

Glace banane et madeleine au citron

Un quart de vin de Pays, eau minérale et café

Ouvert tous les jours de 9h à 18h.

Du 1^{er} avril au 1^{er} novembre 2021

Conditions de réservations

Capacité : 60 en salle et 50 dans le patio

- Versement d'un acompte de 200€ par chèque à la confirmation.

- Annulation possible jusqu'à 2 semaines avant la date prévue.

- Choix du menu, identique pour tout le groupe (même entrée, même plat et même dessert) au plus tard 2 semaines avant la date de réservation.

- Confirmation du nombre de convives 2 semaines avant.

- Changement du nombre de participants toléré jusqu'à la veille (dans la limite de 5 personnes).

Règlement du solde sur place : espèces, CB, chèque en Euros

Pour les groupes une gratuité est accordée toutes les 20 personnes payantes.

Privatisation du restaurant le soir : nous contacter

Pour toute demande de renseignements:

06 45 47 26 35

restaurantlesnymphéas@gmail.com

Les Nymphéas

Menus Groupes 2021 – à partir de 20 personnes

Choix unique pour tout le groupe (même entrée, même plat, même dessert)

Menu Normand à 29.50 € *(entrée, plat, dessert, boissons)*

Pâté en croûte Richelieu
Crème de légumes du jardin
Saumon fumé à la crème légère
Terrine de légumes sauce tartare
Œuf en aspic au jambon et légumes sur lit de salade.

Poulet Vallée d'Auge
Bœuf braisé au cidre et carottes
Cuisse de confit de canard
Duo de poissons à la crème d'asperges
(selon arrivage)

Tarte aux POMMES avec crème anglaise
Tarte aux GRIOTTES avec crème Chantilly
Sorbet POMME arrosé de Calvados
Sorbet POIRE arrosé d'alcool de poire

Un quart de vin de Pays, eau minérale et café

Menu Terroir à 33.00 € *(entrée, plat, dessert, boissons)*

Terrine de canard au poivre vert
Rillettes de saumon à l'avocat
Vol au vent d'escargots
Œuf poché aux girolles selon Mallarmé

Suprême de pintade aux senteurs des bois
Souris d'agneau braisée au four, légumes du soleil

Merlu et saumon au basilic
Noix de joue de porc confite au miel

Veau farci aux olives
Duo de poissons créoles façon Monet (selon arrivage)

Bavarois aux fruits
Tarte aux myrtilles meringuée
Mœlleux au chocolat noir et crème anglaise
Fondant au chocolat blanc

Un quart de Bordeaux rouge ou Muscadet sur Lie, eau minérale et café

Suppléments par personne

Assiette de fromages **3 €**

Kir normand ou pommeau ou verre de cidre :
2,50 €

Trou normand (sorbet pomme Calvados) : **3 €**

Bordeaux rouge ou Muscadet sur Lie : **2,50 €**

Coupe de champagne : **5 €** (une bouteille pour 7)

Accompagnement des plats : légumes du moment

Menu Enfant à 9.50 € *(jusqu'à 12 ans)*

Assiette de crudités
Poulet, jambon ou nuggets servi avec des frites
Glace fraise-vanille ou chocolat-vanille ou Fruit
Une boisson

restaurantlesnymphes@gmail.com

Square Gérald et Florence Van der Kemp - 27620 GIVERNY

Tél : 02 32 21 20 31 / 06 45 47 28 35