

# Les Nymphéas

*Menus Groupes 2022 – à partir de 20 personnes*

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

## **Menu Jardin à 24.00 €** **(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<sup>er</sup> avril au 1<sup>er</sup> novembre 2022**

### **Conditions de réservations**

**Capacité : 60 en salle et 50 dans le patio**

- Versement d'un acompte de 200€ par chèque ou virement bancaire 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](mailto:restaurantlesnymphéas@gmail.com)

# Les Nymphéas

*Menus Groupes 2022 – 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 35.00 €** *(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 normands **4 €**  
Kir normand ou pommeau ou verre de cidre :  
**3.00 €**  
**Trou normand** (sorbet pomme Calvados) : **5 €**  
Bordeaux rouge ou Muscadet sur Lie : **3.00 €**  
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](mailto:restaurantlesnymphes@gmail.com)

Square Gérald et Florence Van der Kemp - 27620 GIVERNY

Tél : 02 32 21 20 31 / 06 45 47 28 35