

# **PEDICYCLETTE au HAVRE**

**WEEK-END du 16 et 17 mars 2019**

## ***INFOS SUR LE WEEK-END:***

**PRIX du Week-end** : en moyenne 100€ par personne (hors coût du parking de 6€) car les chambres n'étant pas toutes au même prix, chacun paiera en fonction du prix de la chambre qu'il aura occupé.

Chaque participant paiera son hébergement et les 2 repas. Il sera aussi demandé une participation (modique) pour la collation.

### **Hébergement : Hôtel le RICHELIEU 132, rue de Paris :**

Il s'agit d'un petit hôtel situé dans une des artères très commerçantes du centre ville. L'hôtel fait partie d'un ensemble construit suivant les critères de l'après guerre. Il n'a pas d'ascenseur et les chambres sont petites.

Il est donc conseillé de ne pas s'encombrer de bagages inutiles.

De même la salle pour le petit déjeuner ne permettra pas d'accueillir 30 personnes en même temps. Il faudra donc se concerter pour prévoir 2 services.

### **Le dîner au restaurant "le Clapotis":**

Chacun devra choisir son menu parmi les plats proposés en annexe.

Le restaurateur demande une réponse pour le 20 février au plus tard.

Merci de me faire part de votre choix le 15 février au plus tard.

(Il est possible de remplacer un plat de poisson par des crudités)

### **Le déjeuner au restaurant Les Roches Blanches :**

Nous avons le choix parmi les plats proposés en annexe. Le menu sera identique pour tout le monde.

Ce sera donc le menu qui aura reçu le plus grand nombre de suffrages qui sera retenu.

Merci de me faire part de votre choix le 20 février au plus tard.

Je vous préciserai le menu retenu, étant entendu qu'il sera possible d'obtenir des adaptations à la marge.

## RESTAURANT « LE CLAPOTIS »

### MENU 34,90 €

#### APERITIF

KIR MAISON OU SANGRIA MAISON

#### ENTREE

- TERRINE AUX DEUX POISSONS

ou – MILLEFEUILLE DE THON ET DE TOMATE

ou – PANIER DE BULOTS

#### PLAT

- PAVE DE BŒUF GRILLE

ou – PAVE DE SAUMON GRILLE

ou – MAGRET DE CANARD ENTIER GRILLE

#### DESSERT

- TARTE TATIN, crème fraîche et sorbet rhubarbe

ou – GLACE 3 BOULES

ou – MOELLEUX AU CHOCOLAT

#### BOISSONS

- VIN : 1 BOUTEILLE DE COTES DE BLAYE POUR 3 PERSONNES

- CAFE

RESTAURANT LE CLAPOTIS Promenade des Régates – SAINTE ADRESSE

Tél. : 02.35.49.09.17

[contact@le-clapotis.fr](mailto:contact@le-clapotis.fr)

**RESTAURANT LES ROCHES BLANCHES**

Front de mer  
76790 ETRETAT  
tel: 02.35.27.07.34  
fax : 02.35.28.93.43  
Email : [lesrochesblanches@live.fr](mailto:lesrochesblanches@live.fr)

**Menu à 23 € 00 ( Kir + 4 plat + café + Vin )**

**KIR**

\*\*\*\*\*

**Vol au vent aux Fruits de mer (servi chaud)**

ou

**Assiette de la Mer** (crevettes roses et grises, bulots, bigorneaux, étrille)

ou

**Moules Marinières ou à la crème**

\*\*\*\*\*

**Raie au Sabayon de Moutarde à l'ancienne**

ou

**Rôti de veau sauce Forestière**

ou

**Filet de Lieu sauce au cidre**

\*\*\*\*\*

**Salade et Fromages**

\*\*\*\*\*

**Tarte Yportaise (Pointe de chantilly)**

ou

**Charlotte aux poires sauce Chocolat**

ou

**Assortiment de Glaces et sorbets**

**Café, et 1 Btle de Vin pour 3 pers.**

\*\*\*\*\*

Base Tarifaire : Minimum de 25 personnes avec 1 gratuité pour le chauffeur.

Tout couvert commandé et non annulé sous 48 heures sera facturé.