

**Pour vos cadeaux de
Fêtes de Fin d'Année
Offrez des
BONS CADEAUX
à vos proches**



Nos Bons Cadeaux sont valables 1 an, personnalisés en fonction de votre budget et de la prestation que vous souhaitez offrir

Nos Chambres pour la St Sylvestre

Tarif sur la base de 2 personnes

Comprenant la chambre, le petit déjeuner et le Menu du Réveillon au Restaurant hors boisson pour 2 personnes partageant la même chambre

Junior Suite vue Seine

427,00 € pour deux personnes

Chambre standard vue Seine

397,00 € pour deux personnes

Chambre standard vue Cour Intérieure

372,00 € pour deux personnes

Chambre Familiale vue sur le Château Gaillard

452,00 € pour deux personnes / 684,00 € pour quatre personnes



Fêtes de Fin d'Année Réveillon de la Saint Sylvestre 2024 Vente à emporter



Le Petit Andely - 25/27, rue Grande - 27700 - Les Andelys
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68 -
e-mail : contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com

Le Petit Andely - 25/27, rue Grande - 27700 - Les Andelys
Tél : 02 32 54 00 31 - Fax : 02 32 54 05 68 -
e-mail : contact@hotel-lachainedor.com
www.hotel-lachainedor.com

Notre vente à emporter

Notre Menu du Réveillon :

Menu comprenant Mise en Bouche, Foie Gras, Saint Jacques, Bar, Fromage et Dessert, Mignardises
Servi sur assiette ou conditionnement passant au micro-ondes ou au four,
Accompagné de son livret de conseil de réchauffage 75,00 € par personne

Notre Foie Gras Maison

Conditionné sous vide, portionné ou non portionné
Accompagné de son Chutney aux Fruits Secs 10,00 € les 100 gr

Notre Saumon Fumé Maison

Conditionné sous vide, portionné ou non portionné
Accompagné de son Blinis et de sa Crème de Curry Breton 8,00 € les 100 gr

Plat ou Dessert du Menu du Réveillon ou toute demande personnalisée

Tarif sur demande

Notre Vente à emporter est à récupérer sur place les
Lundi 30 Décembre, Mardi 31 Décembre le matin ou l'après-
midi, en dehors des heures de service du repas
et le mercredi 1er Janvier au matin.



**Stéphanie, Eléonore et Olivier Bicot,
et toute l'équipe de la Chaîne d'Or
(Pauline, Kévin, Evan, Béatrice, Martine)**

**vous proposent
un Réveillon très gourmand
et vous adressent
leurs meilleurs vœux
pour cette nouvelle année 2025**



**Pour terminer l'année, notre Cheffe Stéphanie Bicot
a imaginé pour vous un Menu
haut en saveurs et très gourmand
Menu du 31 Décembre 2024**

Menu à 115,00 Euros par personne hors boisson



Mise en Bouche

🍷 🍷 🍷

Médailillon de Foie Gras de Canard aux Spéculeos
Macaron de Foie Gras aux Epices Douces
Chutney de Fruits Secs

🍷 🍷 🍷

Saint Jacques de nos Côtes Normandes
Mousseline de Céleri
Huile de Noisettes du Piémont

🍷 🍷 🍷

Escalopines de Bar, Artichaut, Caviar Français

🍷 🍷 🍷

Sorbet Poire, Williamine

🍷 🍷 🍷

Grenadin de Veau Truffé,
Dauphinois à la Crème de Truffe

🍷 🍷 🍷

Délice de Fromages Normands et Pommes Normandes Confites

🍷 🍷 🍷

Lingot Vanille et Thé Matcha, Anglaise au Matcha
Buche Chocolat Grand Cru et Piment d'Espelette

🍷 🍷 🍷

Mignardises du Réveillon



Un numéro de carte de crédit
vous sera demandé en garantie lors de la réservation.