

Érigé en lisière de forêt, c'est dans un cadre authentique et verdoyant que le Domaine de la Chesnaie vous accueille pour vos évènements privés ou professionnels.

Nos 2 salles attenantes offrent une capacité de 30 à 300 personnes.

Sa configuration en L, ses volumes, ses terrasses et ses espaces verts vous permettront d'y organiser toute forme de réception : réunion, conférence, assemblée, salon, lancement de produit, cocktail, déjeuner d'affaires, vœux, arbre de Noël, dîner de fin d'année, spectacle, déjeuner dansant...



CONTACT



Renseignements et réservation

06.71.49.65.63

cuisinier-traiteur.plesant@sfr.fr

www.la-chesnaie.fr



PLÉSANT TRAITEUR
DOMAINE DE LA CHESNAIE
Rue de la forêt - 27380 GRAINVILLE

DOMAINE DE LA CHESNAIE

*Un havre de paix si près et
loin de tout !*



Séminaires
Réunions de travail
Soirée d'entreprise
Groupes
Associations



2 salles d'une surface de 150 m²
et 200 m²

FORFAIT 1/2 JOURNEE

A partir de 11€ TTC par personne

Mise à disposition de la salle (4h)

+

Pause café

(Boissons chaudes, jus d'orange,
viennoiseries ou pâtisseries)

FORFAIT JOURNEE

A partir de 39€ TTC par personne

Mise à disposition de la salle (8h)

+

pause café du matin

+

Déjeuner

+

Pause café de l'après midi

UNE OFFRE SUR MESURE POUR L'ORGANISATION DE VOS ÉVÉNEMENTS

A seulement 20 mn de Rouen et 1h30 de Paris, découvrez un lieu au charme typiquement normand où se mêlent chaume, colombage et verdure.

MENU DE BASE À 19,95€

- Kir vin blanc
- Salade verte et toasts au neufchâtel ou Terrine de poisson
- Poulet au cidre ou Cabillaud à la dieppoise
- Assiette de salade/fromages (Camembert et Neufchâtel)
- Tarte Grand-mère ou Panna cotta et mousse chocolat
- Café, carafe d'eau, pain, 1/4 vin rosé



MENU DU TERROIR À 23,95€

- Kir normand
- Croustillant de camembert ou Salade paysanne (salade, tomate, poulet fumé, jambon de pays, pomme)
- Suprême de poulet au Pommeau ou Filet mignon de porc aux pommes
- Assiette de salade/fromages
- Crumble aux pommes ou Douillon de pommes
- Café, carafe d'eau, pain, 1/4 vin rosé



MENU DE LA CHESNAIE À 36€

- Kir pétillant
- Trio de saumon ou Salade landaise et ses pépites de foie gras poêlé
- Filets de caille aux douces épices ou Filet de St Pierre à l'oseille
- Assiette salade/fromages
- Tarte tatin et sa crème fraîche épaisse ou Assiette gourmande
- Café, Eau minérale, eau gazeuse, pain, 1/4 vin rosé



Accompagnements : gratin à la sarladaise, tomate provençale et haricots verts