

ArchiDona



Réceptions
Banquets
Cocktails
Soirées Privées

17 rue Gémare – 14000 Caen
Tel : 02 31 85 30 30 - Fax. : 02 31 85 27 80

www.ArchiDona.fr



ArchiDona est l'endroit privilégié en centre-ville de Caen pour vos réceptions.

Chaque évènement important pour vous ou pour votre entreprise se doit d'être une réussite. C'est pourquoi le savoir professionnel et l'écoute de notre personnel sont mis à votre disposition pour assurer le succès de vos prestations privées.

Nos salons modulables vous accueillent, que vous soyez 12 ou 110 personnes. Chaque demande de prestation est étudiée soigneusement pour répondre au mieux à vos besoins.

Un besoin particulier ? Que ce soit une question d'ambiance ou d'animation, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous sommes en relation avec de nombreux prestataires extérieurs de qualité qui sauront rendre vos soirées inoubliables.



Nos Forfaits

Exemples de prestations « tout compris »

Le Banquet

A partir de 12 personnes

Le Déjeuner (Entrée + Plat + Dessert)

Eaux / Vins / Café

La Location des Salons occupés
de 12h00 à 15h00 ou de 20h00 à 24h00

A partir de 26,00 € par personne



Le Cocktail

A partir de 15 personnes

Deux Verres de Kir / Jus de Fruit / Soda

Cocktail 18 pièces

La Location des Salons occupés
de 12h00 à 15h00 ou de 20h00 à 24h00

A partir de 26,00 € par personne

L'Apéritif

A partir de 40 personnes

Deux Verres de Kir / Jus de Fruit / Soda

Cocktail 6 pièces

La Location des Salons occupés
de 12h00 à 15h00 ou de 20h00 à 24h00

A partir de 15,00 € par personne



Nos Menus

(Devis personnalisés sur demande)



Pour les repas à partir de 12 personnes

Menu et plats uniques pour l'ensemble de vos convives

*Nous vous invitons à prendre contact avec nous pour les cas particuliers

Archidona

Menu Affaire

Déjeuner (ou Dîner à partir de 40 personnes)

Entrées

Croustillant de Camembert chaud, oignons confits et caramel de Cidre

Tartare de Crevettes épicées et Mascarpone, mesclun de Salade

Mille-feuille de Légumes & Chèvre, Jambon de Montagne et Pistou

Plats

Brochette de bœuf, Pommes de terre et olives écrasées

Filet de Lieu Noir en ballottine, petits Légumes, Sauce beurre blanc tomaté

Emincé de Dinde Tandoori, Risotto

Desserts

Crèmeux de Fruits rouges, Biscuits spéculos à la Cannelle

Biscuit Moelleux, Mousse au Chocolat au lait, Sorbet Coco

Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille



Supplément possible :

Assiette de Fromages Normands sur lit de salade

Menu La Tentation

Déjeuner ou Dîner

Entrées

Carpaccio de saumon à l'aneth, sauce acidulée au balsamique, roquette

Terrine pressée de Cabillaud, sauce tomatée et Pistou

Terrine de Lapin pressée, Confiture d'Oignons, Vinaigre de framboise

Plats

Suprême de Volaille farcie aux Champignons des bois, fin Velouté au romarin,

Boullgour aux Fruits secs

Magret de canard poêlé sauce au miel, légumes du marché

Pavé de Saumon rôti au Thym, sauce Tandoori, Risotto

Desserts

Pommes fondantes à la cannelle, pain d'épices moelleux, émulsion au cidre

Mini-framboisier, coulis de fruits rouges, sorbet framboise

Croquant au chocolat au lait, glace vanille, tuile aux amandes



Supplément possible :

Assiette de Fromages Normands sur lit de salade :

Menu La Séduction

Déjeuner ou Dîner

Entrées

Pressé de Saint Pierre tomate confite, Chèvre frais

Foie gras de canard maison au pain d'épice, Chutney, Pommes, Figues

Tartare de St Jacques à l'orange et ciboulette, jeunes pousses d'épinards

Plats

Souris d'agneau rôti, Crème d'Ail, Pommes de terre écrasée à l'Huile d'olive

Brochettes de filet de Bar et St Jacques, fine Ratatouille, Sauce vierge

Filet de lieu jaune rôti, asperges vertes aux parmesan, sauce fenouil

Pavé de rumsteak poêlé, brunoise de légumes confits, sauce Cognac

Fromages

Assiette de fromages normands sur lit de salade

Desserts

Tarte fine aux Figues, coulis de Fruits rouges, sorbet figue

Charlotte au Tiramisu, sauce caramel, glace vanille

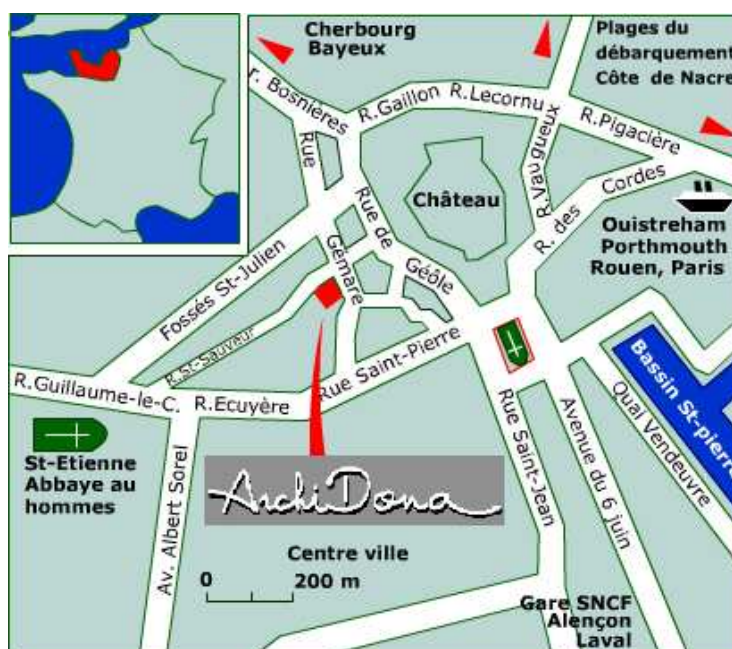
Pommes fondantes à la cannelle, pain d'épices moelleux, émulsion au cidre

Mini-framboisier, coulis de fruits rouges, sorbet framboise

Croquant au chocolat au lait, glace vanille, tuile aux amandes



Situation et Accès à ArchiDona Réception



Par la route :

Autoroute A13 depuis Paris

Autoroute A 84 depuis Rennes

Sortie Caen Centre-ville - Direction Château Ducal

A côté de l'Hôtel des Quatrans

Par le tramway :

Arrêt « Quatrans »

Gare SNCF à 1 km

Aéroport Caen-Carpiquet à 7 km

ArchiDona

17 rue Gémare – 14000 Caen
Tel : 02 31 85 30 30 - Fax. : 02 31 85 27 80

www.ArchiDona.fr

ArchiDona