

Menu à 34.00 € personne (Hors boissons)

A partir de 15 personnes

Un choix unique pour tous les convives

Le Vol au Vent de Volaille et Champignons

Ou Terrine de La Mer, sauce tartare

Ou Les Rillettes de Saumon Maison
et sa Chantilly Salée

Ou L'Aumônière d'Andouille au Camembert

La Papillote de la mer aux fines senteurs

Ou L'Aile de raie aux câpres pommes vapeurs

Ou La Tourte de Mignon de Porc à L'Estragon , Salade Verte

Ou L'effilochée de Joue de Bœuf Braisée

Jus de Vin, Carottes Glacées

L' Assiette de 2 Fromages sur lit de Salade Verte

La Poire Pochée au Coulis de Fruits Rouge

Ou L'Amandine aux Pommes Cassis

Ou La Charlotte aux Poires

Ou La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace

Menu à 44.00 € (Hors boissons)

A partir de 15 personnes

Un choix unique pour tous les convives

La Salade de saumon Fumé à la Ficelle

Ou La Tarte Camembert aux noix et à L'Andouille de Vire

Ou Le Buisson de 6 Langoustines Mayonnaise

Ou Le Foie Gras de Canard et ses toasts

La Choucroute de la Mer à l'Estragon

(Poissons suivant arrivage)

Ou La Souris d'Agneau Braisée au Thym et Carottes Glacées

Ou Le Filet de Bœuf* Normand sauce camembert,

Pommes Pont Neuf

• Supplément 5 euros

L' Assiette de 2 Fromages sur Lit de Salade Verte

Les profiteroles au chocolat

Ou La Tarte Tatin et sa Crème Fermière

Ou La Crêpe Normande Flambée au Calvados

Forfait boissons Groupes

Kir 2.30 Euros / pers.

¼ de Vin/ pers. Blanc, rouge ou rosé 5,00 Euros / pers.

Bouteille plastique Cristaline 1.50 litre à 1.50 euros

Bouteille plastique Badoit 1.50 litre à 3 euros

Carafe eau gratuite



Les plats « fais maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Tous les plats sont cuisinés sur place à partir de produits crus doivent être mis en valeur sur la carte, menu et tout autre support à l'aide des mentions « fait maison ». Ce dispositif permet de mieux informer le consommateur sur la manière dont sont réalisés les plats qui lui sont proposés. Il permet également au professionnel de valoriser son savoir-faire et son métier de cuisinier.

*Si pour une « Occasion Particulière » vous aviez
Envie de quelque chose qui sorte de L'ordinaire
ou une Envie bien Précise,
vous pouvez nous en faire part,*

*Dans la mesure du possible et aussi en suivant la
saison de nous essayerons de vous satisfaire.*

*Notre envie, c'est que vous passiez un bon moment
au Camélia.*

Mr et Mme LEROUTIER

Les Camélia
Vous propose



61140 Bagnoles de l'Orne

6 avenue du Château de Couterne

☎ : 02.33.37.93.11

Email : cameliashotel@wanadoo.fr

Sites : cameliashotel.com