

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 Camélias.*

Mr et Mme LEROUTIER


Les Camélias

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