

# Vivez votre séminaire au Dormy House



UN LIEU HORS DU TEMPS

UN ENDROIT EXCEPTIONNEL

CONFORT ET EFFICACITE



DOSSIER SEMINAIRES 2023

ETRETAT  
FRANCE

# NOS TARIFS

La journée d'étude

135.00 €/pers.

Le forfait semi-résidentiel single

297.00 €/pers.

Le forfait résidentiel single

347.00 €/pers.

Supplément de 70.00 €

pour bénéficier d'une chambre avec vue sur la mer.

Tous les repas sont servis dans notre bistrot  
(menus à définir au préalable).

# TEAMBUILDING

## La Balade Littoral Cauchois

Balade au départ de l'hôtel avec un guide nature passionnant !  
Faune, flore, eau, vent, falaises n'auront plus de secret pour vous...

## Promenade équestre

2h de sortie à cheval accompagnée d'un moniteur à travers de beaux  
paysages normands...

## Location vélos/trottinettes électriques

Avec un animateur, partez découvrir Etretat sans effort.

## Accrobranches

Trois heures dans les arbres en toute sécurité, qui ne l'a jamais rêvé ?

## Dégustation

Découverte œnologique, Rhums, Whiskies, Calvados. Ils n'auront  
plus de secret pour vous...

## Balade en Mer

Au départ de Fécamp, venez naviguer jusqu'au pied de l'Aiguille  
Creuse à Etretat.

Possibilité de privatisation du bateau.

Notre force : la personnalisation...

Chaque demande est traitée individuellement  
pour rester au plus proche de vos attentes.

# NOS MENUS

## ENTREES

Les Poissons de roche, comme une soupe, rouille et petits croutons

Le Velouté de légumes du moment (végétarien)

Le Saumon aux herbes, fumé et mariné par nos soins

L'Andouille, en croustillant à la pomme

L'oeuf cuit parfait bio, velouté de butternut, lard croustillant

## PLATS

La Volaille Fermière, le suprême rôti, gratin de pommes de terre,  
sauce au Cidre

Le Veau, façon blanquette à l'ancienne, riz pilaf

Le Faux filet de boeuf grillé, sauce au poivre, frites et salade

Le Canard, le confit en parmentier aux oignons

La Pêche du jour, sa garniture et sauce maison

Le Bar, le filet snacké, purée de légumes, petits légumes croquants,  
sauce crème

Le Flan de champignon, sauce parmesan (végétarien)

## DESSERTS

La Panacotta au chocolat blanc, coulis de mangue, fruits frais

La Crème brûlée à la Vanille de Madagascar bio

Le Chocolat, façon mi-cuit, sauce caramel et glace vanille

La Salade de fruits, sorbet framboise

Vous pouvez également laisser Carte Blanche au Chef et sa Brigade.