

# LA CANOTERIE

★★★ RESTAURANT ★★★

FACE AU FLEUVE

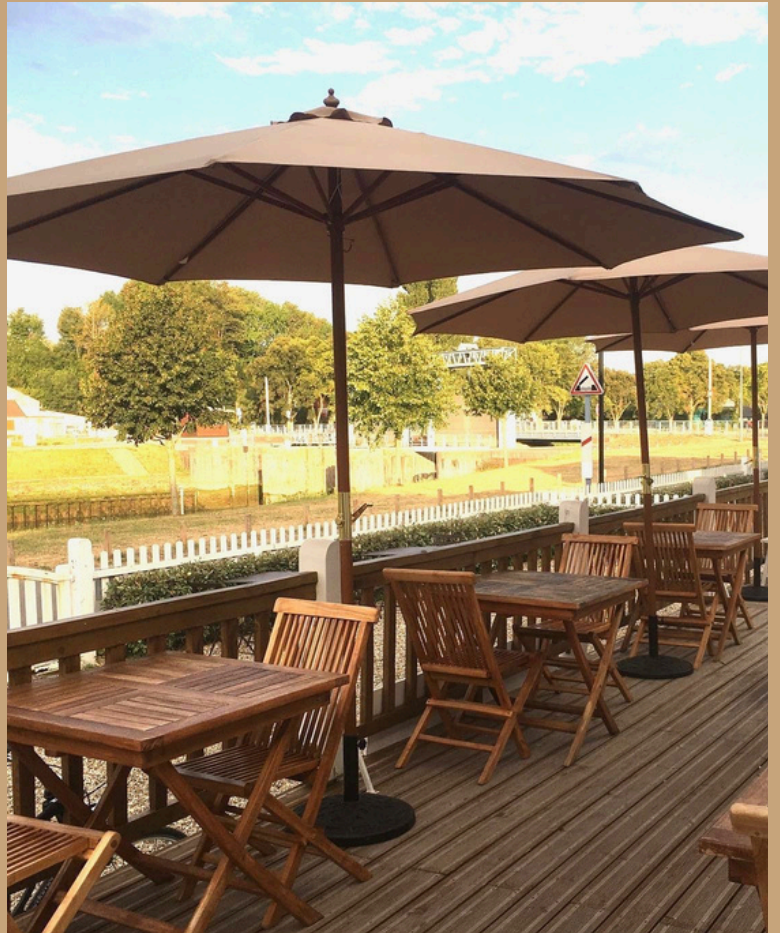


LACANOTERIE.FR

0322305427

# NOS TERRASSES

La Canoterie vous propose de profiter d'un cadre privilégié en plein coeur de la baie de Somme avec ses trois terrasses hyper sympa !! Au sud, ci joint à gauche. Une terrasse ensoleillée de 9H à 21h! Cette terrasse est une exception en Baie de Somme puis qu'elle bénéficie du soleil du matin au soir!! Chose assez rare à Saint Valery puisque tourné au Nord. Parasol & transat sur demande. Vue imprenable sur le fleuve. Grand parking voiture, & vélo juste sur sa gauche. Animaux welcome, accès pmr.



Au nord, vous pourrez jouir d'une terrasse couverte très cozy ! C'est un vrai bonheur le soir venu, lorsque le vent souffle trop fort de l'ouest, ou lorsque les pluies d'été arrivent...Au coin d'une bougie, vous dégusterez un verre entre ami(es). La vue est superbe également puis que le train à vapeur passe juste devant !!

LACANOTERIE.FR

0322305427

Au nord, Vous trouverez également un salon d'extérieur, tout juste réalisé. Sa capacité est de 40 personnes assises et un grand coin feu se trouve en son centre. Il est possible d'y boire un verre et de déguster une planche. (Bois pour le feu sur demande). Le salon est éclairé le soir, et sonorisé. Ambiance garantie!!



Le plus bel endroit est selon moi la salle intérieure que je vous laisse venir découvrir ! Foyer central pour 45 places assises, je n'en dit pas plus! . La salle est également équipée pour les séminaires : projecteur, sono, et service bar.

LACANOTERIE.FR

0322305427

# LE MENU GROUPE À 35 EUROS (pas de braséro)

## UN VERRE À TABLE :

\* BIÈRE OU VIN OU SOFT

## LES PLATS AU CHOIX :

- \* FISH & CHIPS
- \* SAUMON GRAVELAX MARINÉ
- \* PAVÉ DE SAUMON FÛMÉ À LA CANADIENNE

- \* WINGS DE POULET TEX MEX
- \* PAVÉ DE BOEUF ANGUS PLANCHÉ
- \* COTE D'AGNEAU TOMAHAWK

- \* SALADE SAUMON FÛMÉ ,FETA, ORANGE, POMME DE TERRE DORÉE, CROUTON
- \* SALADE MAGRET DE CANARD, POMME DE TERRE DORÉE , POMME, OIGNON
- \* SALADE VEGAN : ORANGE, BETTERAVE, FETA, OIGNON, CROUTON)

*NOS ASSIETTES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE &  
POMME DE TERRE BRAISÉE, SAUCE, PAIN, CITRON*



## LES DESSERTS AU CHOIX :

- \* TARTE AUX POMMES
- \* TARTE AU CITRON
- \* FONDANT CHOCOLAT

*NOS DESSERTS SONT ACCOMPAGNÉS DE COULIS & CHANTILLY*

\* CAFÉ OU THÉ



POSSIBILITÉ DE PRIVATISER LE TERRAIN NORD AVEC TERRASSE COUVERTE ET JARDIN POUR APÉRITIF & REPAS .  
GRANDES TABLES EN BOIS ET PARASOL À DISPOSITION : 600 EUROS  
BASE 20 PERSONNES SUR RÉSERVATION SOIT 65 EUROS PAR PERSONNE  
UNE PARTIE DE LA SALLE EST TOUJOURS RÉSERVÉE EN CAS DE PLUIE. FERMETURE À 23H/ 150 EUROS PAR HEURE  
SUPP, LIMITE 2H DU MATIN

Un acompte de 30 % vous sera demandé à la réservation, le reste le jour de la prestation.  
A J-30 , nous devons avoir le nombre définitif d'inscrits, une base sur laquelle vous serez facturé, même si un  
changement d'effectifs devait s'opérer.

# LE COTKAIL DINATOIRE GROUPE À 39 EUROS ( sur braséro)

## UN APÉRITIF AU BRASÉRO :

\* BIÈRE OU VIN OU SOFT

## LES TAPAS :

2 GAMBAS FLAMBÉES ET 2 NOIX DE ST JACQUES SUR BRASÉRO  
2 ACCRAS & 2 BEIGNETS DE CALAMARS FRITS  
3 HUÎTRES

*NOS ASSIETTES SONT ACCOMPAGNÉES DE DIFFÉRENTES SAUCES.*

## LES DESSERTS AU CHOIX :

- \* CHEESE CAKE FRAMBOISE
- \* MOELLEUX AU CHOCOLAT
- \* TARTE CITRON / ORANGE

*NOS DESSERTS SONT ACCOMPAGNÉS DE COULIS & CHANTILLY*

\* CAFÉ OU THÉ

**Sur cette base, il est possible d'adapter  
le menu avec de la viande**



PRIVATISATION OBLIGATOIRE DU TERRAIN NORD AVEC TERRASSE COUVERTE ET JARDIN POUR APÉRITIF  
GRANDES TABLES EN BOIS ET PARASOL À DISPOSITION : 600 EUROS  
BASE 20 PERSONNES SUR RÉSERVATION SOIT 69 EUROS PAR PERSONNE  
UNE PARTIE DE LA SALLE EST TOUJOURS RÉSERVÉE EN CAS DE PLUIE. FERMETURE À 23H/ 150 EUROS PAR HEURE  
SUPP, LIMITE 2H DU MATIN

Un acompte de 30 % vous sera demandé à la réservation, le reste le jour de la prestation.

A J-30 , nous devons avoir le nombre définitif d'inscrits, une base sur laquelle vous serez facturé, même si un changement d'effectifs devait s'opérer.

# LE MENU "BRASERO" À 59 EUROS ( sur braséro)

## UN APÉRITIF AU BRASERO :

\* BIÈRE , VIN OU SOFT

## UNE ENTRÉE:

\* 3 GAMBAS FLAMBÉES AU BRASÉRO & UN  
VERRE DE VIN

## LE PLAT :

\* DARNE DE SAUMON À L'ORANGE  
AU BRASÉRO

*REPAS ACCOMPAGNÉ DE SALADE & POMME DE TERRE BRAISÉE, SAUCE, PAIN*

## LES DESSERTS AU CHOIX :

- \* MOELLEUX AU CHOCOLAT
- \* TARTELETTE CITRON / ORANGE
- \* CHEESE CAKE FRAMBOISE

*NOS DESSERTS SONT ACCOMPAGNÉS DE COULIS & CHANTILLY*

\* CAFÉ OU THÉ 



**Sur cette base , il est possible d'adapter  
le menu avec de la viande**

SEMI PRIVATISATION OBLIGATOIRE DU TERRAIN NORD AVEC TERRASSE COUVERTE ET JARDIN POUR APÉRITIF & REPAS . GRANDES TABLES EN BOIS ET PARASOL À DISPOSITION, SHOW COOKING: 600 EUROS  
BASE 20 PERSONNES SUR RÉSERVATION SOIT 79 EUROS LA SOIRÉE PAR PERSONNE. UNE PARTIE DE LA SALLE EST TOUJOURS RÉSERVÉE EN CAS DE PLUIE

POSSIBILITÉ DE PRIVATISER LE LIEU COMPLET POUR 800 EUROS EN PLUS SOIT 94 EUROS PAR PERSONNE LA SOIRÉE INCLUANT ; GARDEN PARTY/ BRASÉRO/ REPAS/ DANCING : 900 + 600 +( 45/ pers)  
FERMETURE À 23H/ 150 EUROS PAR HEURE SUPP, LIMITE 2H DU MATIN

Un acompte de 30 % vous sera demandé à la réservation, le reste le jour de la prestation.

A J-30 , nous devons avoir le nombre définitif d'inscrits, une base sur laquelle vous serez facturée, même si un changement d'effectifs devait s'opérer.

LACANOTERIE.FR

0322305427

# LA GARDEN PARTY / MARIAGE

## À 79 EUROS ( sur braséro)

### APÉRITIF :

- \* ACCRAS DE MORUE FRIT
- \* QUEUE DE CREVETTES FRIT
- \* BEIGNETS DE CALAMARS FRIT  
(Assortiment de 6 pièces copieuses par personne)

### LES BOISSONS :



- \* 3 VERRES AU CHOIX: VIN , BIERE OU SOFT

### LES ENTRÉES :

- \* HUÎTRES N°3
- \* NOIX DE SAINT JACQUES & GAMBAS AU BRASÉRO  
(3 HUÎTRES , 2 GAMBAS, ET 2 SAINT JACQUES PAR PERSONNE)



### LE PLAT :



- \* DARNE DE SAUMON À L'ORANGE

REPAS ACCOMPAGNÉ DE SALADE & POMME DE TERRE BRAISÉE, SAUCE, PAIN

### L'ASSIETTE DE FROMAGE :

- \* 3 FROMAGES DE SAISON

### LES DESSERTS AU CHOIX :



- \* ANANAS FLAMBÉE AU BRASÉRO & SORBET VANILLE OU POIRE MELBA AU BRASÉRO
- SORBET VANILLE

- \* CAFÉ OU THÉ



**Sur cette base , il est possible d'adapter le menu avec de la viande**

PRIVATISATION TOTALE DU LIEU DEMANDÉE SUR CE TYPE DE SOIRÉE: 1500 EUROS + TARIF REPAS 79 EUROS :  
PRIVATISATION DU LIEU, LE SHOW COOKING, LE SALON EXTERIEUR & SON FEU DE BOIS , LE REPAS.BASE 20  
PERSONNES SUR RÉSERVATION /DANCING. SOIT UNE SOIRÉE À 154 EUROS PAR PERSONNE SI VOUS ÊTES 20 PAR  
EXEMPLE. LA SALLE COMPLÈTE EST TOUJOURS RÉSERVÉE EN CAS DE PLUIE/ FERMETURE À 23H/ 150 EUROS PAR HEURE  
SUPP, LIMITE 2H DU MATIN

**Un acompte de 30 % vous sera demandé à la réservation, le reste le jour de la prestation.**  
**A J-30 , nous devons avoir le nombre définitif d'inscrits, une base sur laquelle vous serez facturée, même si un**  
**changement d'effectifs devait s'opérer.**

LACANOTERIE.FR

0322305427

# NOX EXEMP.ES DE VIANDES GRILLÉES ( sur braséro)



MAGRET DE CANARDS



TRAVERS DE PORC



CÔTE DE BOEUF



BROCHETTES

UNE AMBIANCE CHALEUREUSE !



LACANOTERIE.FR  
0322305427

# CROISIÈRE & PHOTOS DES MARIÉS SUR DEMANDE



TARIFS : 400 EUROS LA PRIVATISATION  
12 PLACES DISPONIBLES  
1H15 DE BALADE

LACANOTERIE.FR

0322305427