

CATALOGUE GROUPES 2026



**Comme vous,
nous avons du caractère
et cela se voit
dans votre assiette.**

Nous sommes les héritiers d'une longue tradition française, celle de l'accueil, du bien manger et du bon vivre. Les héritiers de ces tavernes d'antan qui bruissaient de rires et de chansons, où les clients étaient d'abord des convives, enveloppés du fumet de plats copieux et simples, rôtis, ragoûts et autres bouillons.

Nous n'avons rien oublié de cette cuisine généreuse et authentique, qui nourrit le corps et fortifie l'âme, et qui est un don aussi bien pour celui qui reçoit que pour celui qui donne. Nous portons en nous ces valeurs séculaires et nous en sommes fiers.

Nous sommes aussi les enfants de notre époque, celle de la modernité, de la technologie et de la vitesse. Nous offrons à nos clients tous les bienfaits d'aujourd'hui, pour réserver, partager, se retrouver, sans jamais rien imposer.

Les voyageurs d'hier sont aujourd'hui collègues de travail, familles, amis ou amoureux, tous réunis autour d'une même envie : partager un moment simple, sincère et gourmand autour d'une bonne table.

Nous sublimons l'équilibre entre le passé et le présent. Notre cuisine en est la raison d'être. Le temps des tavernes a de beaux jours devant lui.

Nous en sommes les garants.

MENUS GROUPES

Menu Groupe 23 €	Menu Groupe 28 €	Menu Groupe 35 €
Entrée	Entrée	Entrée
Salade Caesar (<i>Poulet, croûtons, tomates sauce Caesar</i>)	Œuf parfait (<i>Lardons, croûtons, herbes fraîches, sauce aux vins</i>)	Foie gras (<i>Foie gras français ~70g avec son chutney</i>)
ou	ou	ou
Velouté de saison	Tartare de Saint-Jacques	Saumon fumé
...••••	...••••	...••••
Plat	Plat	Plat
Poulet à la normande (<i>Gratin de pommes de terre</i>)	Ballotine de volaille (<i>Purée de pommes de terre et sauce vallée d'Auge</i>)	Pièce du boucher (<i>Sauce poivre vert, avec ses frites</i>)
ou	ou	ou
Filet de poisson (<i>Selon pêche du jour. Avec son riz basmati</i>)	Filet de Cabillaud nacre (<i>Avec son riz basmati et sauce beurre rouge</i>)	Saint-Jacques rôties (<i>Avec son risotto de saison</i>)
...••••	...••••	...••••
Dessert	Dessert	Dessert
Royal chocolat	Crème brûlée	Pain perdu
ou	ou	ou
Panna cotta	Cœur coulant	Cœur chocolat



FORFAITS BOISSONS

- 🍹 Forfait 1 – 5 € : Apéritif, boisson, café
- 🍷 Forfait 2 – 7 € : Apéritif, sélection de boissons, café
- 🍾 Forfait 3 – 9,50 € : Formule complète apéritif & boissons

Forfait 5,00 €

Bière blonde Licorne 25 cl
ou
Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl
ou
Vin rouge Pays d'Oc Merlot 12 cl
+
Café

Forfait 7,00 €

Kir de la taverne ou Kir normand
+
Bière blonde Licorne 25 cl
ou
Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl
ou
Vin rouge Pays d'Oc Merlot 12 cl
+
Café

Forfait 9,50 €

Flammeküche apéritif (1 pour 6 pers.)
+
Kir de la taverne ou Kir normand
+
Bière blonde Licorne 25 cl
ou
Vin blanc d'Alsace Edelzwicker 12 cl
ou
Vin rouge Pays d'Oc Merlot 12 cl
+
Café



MENUS ALLERGÈNES

Adaptation du menu groupe selon contraintes alimentaires

Régimes spéciaux : Végétarien, Végane, Lactose, Gluten

Menu Allergènes 23.00 €

Assiette crudités
(Salade, tomates, maïs)

••••

Pennes aux légumes

•••••

Salade de fruits frais

Menu Allergènes 28.00 €

Assiette crudités
(Salade, tomates, maïs)

••••

Salade végé

(Base de salade, falafel, avocats, radis, tomate, concombre, pignon de pin)

ou

Filet de poisson

(Selon pêche du jour. Avec son riz basmati)

•••••

Salade de fruits frais

Menu Allergènes 35.00 €

Assiette crudités
(Salade, tomates, maïs)

ou

Assiette crudités
(Crevettes, Bulots)

•••••

Salade végé

(Base de salade, falafel, avocats, radis, tomate, concombre, pignon de pin)

ou

Filet de Cabillaud nacre

(Avec son riz basmati et sauce beurre rouge)

•••••

Salade de fruits frais



CONDITIONS GÉNÉRALES – MENUS GROUPES (Groupes & Tour-opérateurs)

1. CONDITIONS DE RÉSERVATION – DÉLAIS DE RÉFÉRENCE

Les menus groupes sont proposés à partir de 15 personnes minimum. Afin de garantir une organisation optimale, les délais suivants s'appliquent :

- J-10 : confirmation définitive de la réservation et communication du nombre final de convives.
- J-7 : choix définitif des menus (entrées, plats, desserts), transmission des régimes spécifiques et menus allergènes, règlement de l'acompte de 50 %.

Ces délais sont impératifs et conditionnent la bonne exécution de la prestation.

2. CONDITIONS GÉNÉRALES DE SERVICE

Aucun changement ne pourra être effectué sur place. Aucun panachage n'est possible : les choix doivent être identiques pour l'ensemble des convives, y compris pour les menus allergènes.

3. MENUS ALLERGÈNES & RÉGIMES SPÉCIFIQUES

Menus pris en charge uniquement : Végétarien, Végan, Sans lactose, Sans gluten. Tout autre allergène ne pourra être garanti. Les informations doivent être communiquées au plus tard J-7.

4. CONDITIONS DE PAIEMENT

Un acompte correspondant à 50 % du montant total est requis afin de valider définitivement la réservation. Il doit être réglé au plus tard J-7. Le solde du paiement devra être effectué avant la venue du groupe ou le jour même de la prestation. En cas de non-paiement de l'acompte ou du solde, le restaurant se réserve le droit d'annuler la réservation ou la prestation.

5. CONDITIONS D'ANNULATION

Annulation à plus de 7 jours : aucune facturation.

Annulation à moins de 7 jours : facturation de 50 % du montant total.

Annulation à moins de 3 jours : facturation de 100 % de la prestation.

Tout acompte versé est conservé et pourra être déduit d'une future réservation sous réserve d'un report à plus de 7 jours.

6. CAS EXCEPTIONNELS – FORCE MAJEURE

En cas d'événement exceptionnel indépendant de la volonté des parties (intempéries majeures, restrictions administratives, pandémie ou tout événement empêchant la bonne exécution de la prestation), le restaurant se réserve le droit d'annuler ou de reporter l'événement sans pénalité. Un avoir ou un report pourra être proposé.

7. HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le restaurant applique strictement les normes HACCP et la réglementation sanitaire en vigueur. Malgré toutes les précautions prises, la présence de traces d'allergènes ne peut être totalement exclue. Le restaurant ne pourra être tenu responsable en cas de déclaration tardive ou incomplète.

8. CONTACT

Réservations et échanges exclusivement par email : caen@lestaverne.com



9 Espl. Léopold-Sédar-Senghor
14000 Caen

Tél. 02 31 84 74 03