

## 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

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



# 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 végété

*(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 végété

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

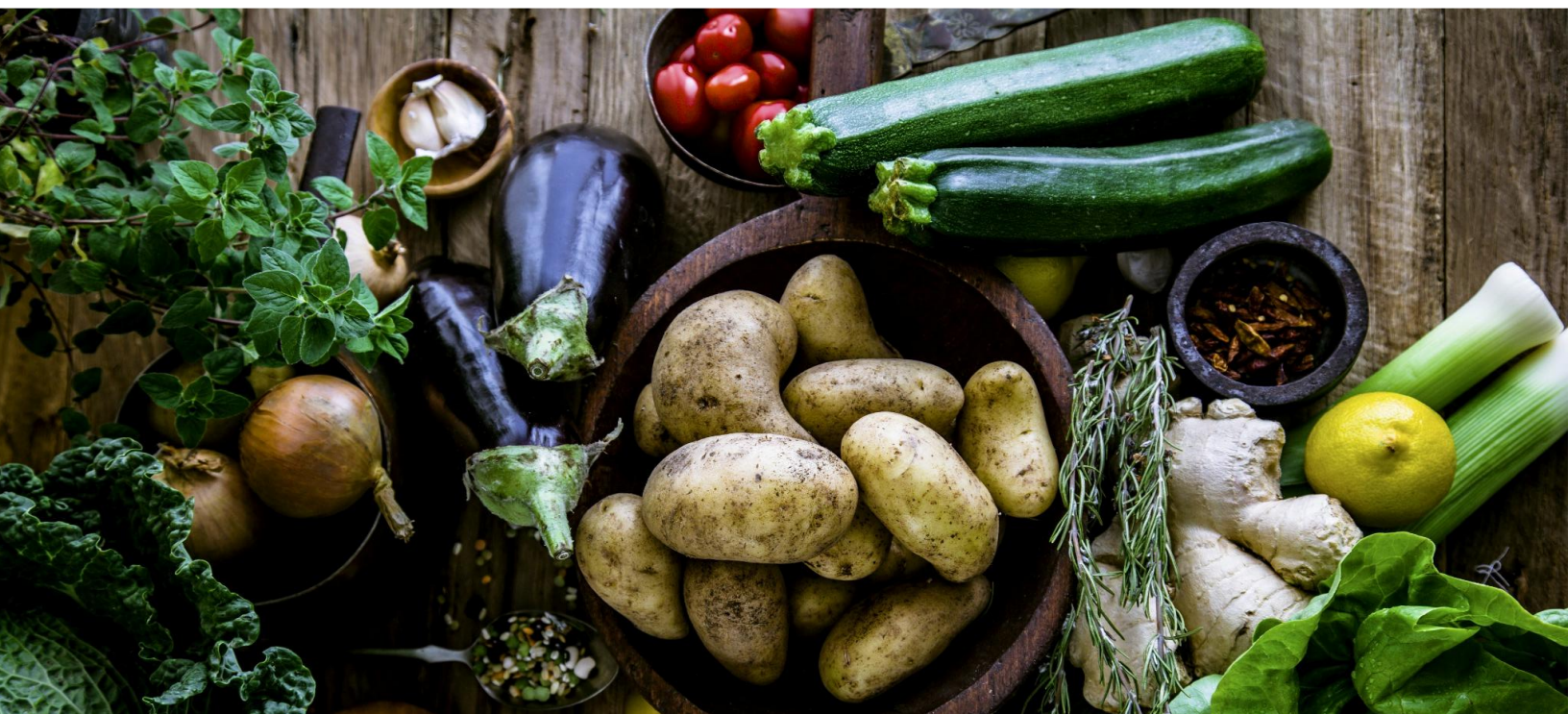
ou

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@lestavernes.com](mailto:caen@lestavernes.com)



9 Espl. Léopold-Sedar-Senghor  
14000 Caen

Tél. 02 31 84 74 03