



Pas de possibilité de commande à certaines périodes de l'année (vacances scolaires, ponts et jours fériés...).
Merci de bien vouloir nous contacter au **03.21.30.99.89** ou par mail : **resa@nausicaa.fr**

Date de visite

Nom du groupe

Nom du responsable

Adresse complète

Téléphone

Mail

Merci de préciser vos choix sur le tableau de commande.

Le bon de commande est à renvoyer complété et signé au plus tard 15 jours ouvrés avant la date de votre visite.

Informations pratiques

- Pour les groupes sans restauration, le chauffeur bénéficie de 30% de réduction sur son repas (sur présentation de sa feuille de route dans nos espaces de restauration). Pour les groupes avec restauration, le repas du chauffeur est offert si le chauffeur mange avec le groupe.
- Pour la facturation, le nombre pris en compte est le nombre indiqué sur le bon de commande.
- Nausicaá se réserve le droit de facturer toute commande (même partielle) non consommée qui n'aura pas été préalablement **annulée 15 jours à l'avance**.
- Les tarifs ne sont pas contractuels, ils sont basés sur les taxes en vigueur à l'émission du document.
- Nous nous efforçons de travailler en circuit court avec des produits locaux et de saison.
- **Pour les réservations de groupes de 10 à 19 personnes : 1 choix unique de plat***
- **Pour les réservations de groupes de 20 personnes et plus : 1 choix de plat pour 10 personnes minimum***

***N'oubliez pas de préciser si certaines personnes sont allergiques**

→ Espace de restauration « Self Le Calypso »

Prix unitaire TTC	Menus	Quantité	Total € TTC
Menu Calypso : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson par personne 19.90€	1 verrine macédoine/œuf dur		 x 19.90€
	1 verrine rilette de poisson		
	1 verrine crudités (végétarienne)		
	Carbonade/Penne *		
	Gratin de poisson (plat complet) *		
	Chorba végétarienne		
	Mousse au Chocolat		
	Fromage blanc coulis fruits rouges		
	Salade de fruits		
	Eau 25 cl		
	Oasis Tropical 33 cl		
	Pepsi 33 cl		
	Bière 33 cl		
	1 verre de vin rouge, blanc ou rosé 25 cl		
*Plat contenant de l'alcool			
Menu Gourmand : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert + 1 boisson par personne 25.40€	1 assiette de charcuterie		 x 25.40€
	1 assiette de poissons fumés		
	1 assiette crudités (végétarienne)		
	Volaille de Licques en sauce, riz basmati		
	Poisson de saison et sa garniture *		
	Moules marinières/frites (selon arrivage) *		
	Salade végétarienne (selon légumes du moment)		
	Gâteau au Chocolat sauce anglaise		
	Tartelette citron meringuée		
	Salade de fruits		
	Eau 25 cl		
	Oasis Tropical 33 cl		
	Pepsi 33 cl		
	Bière 33 cl		
	1 verre de vin rouge, blanc ou rosé 25 cl		
*Plat contenant de l'alcool			

Prix unitaire TTC	Menu Enfant	Quantité	Total € TTC
Menu Enfant (3 à 12 ans) : 1 plat + 1 dessert + 1 boisson par personne 6.90€	Saucisse « knacki » / pâtes		 x 6.90€
	Nugget de poisson / pâtes		
	Crème dessert au chocolat		
	Fromage blanc coulis de fruits rouges		
	Fruit		
	Eau 25 cl		
	Oasis Tropical 33 cl		
	Pepsi 33 cl		
Prix unitaire TTC	Buffets	Quantité	Total € TTC
Buffet froid adulte* Variété de crudités et salades composées + sucrés + boissons softs 26.80€ *à partir de 25 personnes Uniquement au « Foyer » (salle indépendante du Calypso) Enfant* (3 à 12 ans) 19.90€ *Minimum 10 enfants	Variété de crudités, salades composées, plateaux de charcuterie, volaille et poissons fumés Pâtisserie et desserts variés Pain Eau plate, eau gazeuse (1L pour 3 personnes), bière, vin rouge/rosé/blanc		 x 26.80€
			 x 18.30€
Buffet chaud Adulte* Variété de crudités + plat chaud + dessert + boissons softs 30.00€ *à partir de 25 personnes Uniquement au « Foyer » (salle indépendante du Calypso) Enfant* (3 à 12 ans) 19.90€ *Minimum 10 enfants	Variété de crudités et salades composées Plat chaud avec accompagnement Desserts variés Pain Eau plate, eau gazeuse (1L pour 3 personnes), bière, vin rouge/rosé/blanc Pâtes Bolo Boisson Soft, eau Dessert		 x 30.00€
			 x 19.90€
Prix unitaire TTC	Planche boulonnaise	Quantité	Total € TTC
Formule Planche Boulonnaise 1 planche apéritive pour 4 personnes 16.00€ / planche	1 planche apéritive pour 4 personnes (2 poissons fumés, 1 rillette de poulet, 2 fromages locaux, pain)		 x 16.00€

Prix unitaire TTC	Suppléments	Quantité	Total € TTC
Suppléments	Chips nature (paquet de 45 g)		 x 1.95€
	Assiette de fromages de la région		 x 5.90€
	Beurre doux (10g)		 x 0.25€
	Soft (Eau 25 cl, Oasis Tropical 33 cl, Pepsi 33 cl)		 x 2.50€
	Bière (33 cl)		 x 4.50€
	Bière sans alcool (33 cl)		 x 4.50€
	Kir vin blanc ou pétillant cassis		 x 5.00€
	Expresso		 x 1.55€
	Double expresso ou Thé		 x 2.60€
Prix unitaire TTC	Formule sandwichs enfant (sur place ou à emporter)	Quantité	Total € TTC
Formule Sandwich enfant (3 à 7 ans) : 1 sandwich + 1 boisson + 1 dessert par personne 5.90€	1 pain au lait Jambon		 x 5.90€
	1 pain au lait Emmental		
	1 pain au lait Jambon de dinde		
	Eau		
	Oasis Tropical		
	Pepsi		
	1 donuts au sucre		
	1 muffin chocolat		
	1 fruit		
Prix unitaire TTC	Formule sandwichs adulte (sur place ou à emporter)	Quantité	Total € TTC
Formule sandwich adulte : 1 sandwich + 1 boisson + 1 dessert par personne 10.80€	1 sandwich « baguette » jambon		 x 10.80€
	1 sandwich « baguette » emmental		
	1 sandwich « baguette » jambon de dinde		
	1 sandwich « baguette » crudités		
	Eau		
	Oasis Tropical		
	Pepsi		
	1 donuts au sucre		
	1 muffin chocolat		
	1 fruit		

Prix unitaire TTC	Formule Petit-déjeuner	Quantité	Total € TTC
Petit-déjeuner 5.40€	Boisson chaude au choix (café, thé) + 1 verre de jus d'orange (25 cl) + 2 petites viennoiseries		 x 5.40€
Prix unitaire TTC	Goûters	Quantité	Total € TTC
Goûter : 1 boisson chaude OU froide + 1 douceur par personne 5.40€	Café		 x 5.40€
	Thé		
	Eau		
	Oasis Tropical		
	Pepsi		
	1 Crêpe		
	1 Muffin Myrtilles		
	1 Muffin Chocolat		
Goûter de Noël : 1 boisson chaude OU froide + 1 douceur par personne 9.50€	Café		 x 9.50€
	Thé		
	Chocolat chaud		
	Vin chaud		
	Eau		
	Jus de fruit		
	Brioche		
	Fruits frais		

➔ « Bon pour accord », date et signature :

➔ Espace de restauration « Le Comptoir de Capécure »

Prix unitaire TTC	Planche dégustation	Quantité	Total € TTC
Planche dégustation 4 personnes 7.00€	Assortiment de fumaisons (hareng, merlu fumé) + Rillettes de poisson + Pickles de moules + Pain / croutons + 1 verre de vin blanc (ou soft)		 x 7.00€
Prix unitaire TTC	Menu Capécure	Quantité	Total € TTC
Menu Capécure 19.00€	Assiette duo de poisson à la russe-aioli + 1 verrine dessert + 1 quart de vin ou 1 soft		 x 19.00€

Informations pratiques

- Pour les groupes sans restauration, le chauffeur bénéficie de 30% de réduction sur son repas (sur présentation de sa feuille de route dans nos espaces de restauration). Pour les groupes avec restauration, le repas du chauffeur est offert si le chauffeur mange avec le groupe.
- Pour la facturation, le nombre pris en compte est le nombre indiqué sur le bon de commande.
- Nausicaá se réserve le droit de facturer toute commande (même partielle) non consommée qui n'aura pas été préalablement **annulée 15 jours à l'avance**.
- Les tarifs ne sont pas contractuels, ils sont basés sur les taxes en vigueur à l'émission du document.
- Nous nous efforçons de travailler en circuit court avec des produits locaux et de saison.
- **Pour les réservations de groupes de 10 à 19 personnes : 1 choix unique de plat***
- **Pour les réservations de groupes de 20 personnes et plus : 1 choix de plat pour 10 personnes minimum***
- **Cette offre de restauration est proposée jusqu'à 60 personnes maximum**

*N'oubliez pas de préciser si certaines personnes sont allergiques

➔ « Bon pour accord », date et signature :