



Les partenaires de l'Office de Tourisme ont pensé à vous pour la Saint-Valentin : dîners romantiques, offres spéciales en hébergement ...

N'hésitez pas à les contacter pour plus d'informations.

OFFRE SPECIALE ST VALENTIN,

LOCAPLANCHES offre une remise de 20 % sur le prix du week-end ou du séjour entre le 10 et le 15 février.

De plus, une bouteille de cidre sera offerte lors de l'accueil des locataires.

Sophie Lucbernet 06.84.81.68.55 www.locaplanches.fr

LA RESIDENCE MAEVA LES TAMARIS propose une réduction de 10% pour 2 nuits dans la semaine du 10 au 17 février 2012 avec petits déjeuners offerts pour 2 personnes.

Réservation direct à la Résidence Maeva les Tamaris au 02 31 87 28 63 avec le code St Valentin.

BAMBOU LODGE offre pour la Saint-Valentin au tarif : 97 euros.

- 1 nuit en Gîtes de France 4 épis

- 2 petits déjeuners

- 2 coupes de champagne

- 1 ballotin de chocolats

Nuits supplémentaires possibles avec tarif dégressif.

Réservation à Isabelle Duverger au 06 78 58 25 29

MEUBLE MME GABORY opération spécial Saint Valentin propose aux clients 1 bouteille de champagne offerte pour toute réservation d'une semaine de vacances effectuée à l'occasion de la St valentin dans la période du 1er au 18 février 2012 (230€ la semaine). Ou une bouteille de cidre offerte pour la réservation dans cette même période d'un week-end de 2 nuits minimum 60€la nuitée.

Agnès Gabory Lambert : 06-03-25-26-84-

Votre week-end de la St Valentin à la Taverne ML

Repas pour 2 personnes

*Notre Foie gras Maison à la pulpe de figues sèches,
chutney Poires-cassis, Fine baguettine au Sichuan
et son verre de Monbazillac*

~

*Les noix de St Jacques délicatement rôties
Crème coco piment, fritons de patates douces*

~

*Les trois fromages de Normandie
Fin Mesclun aux éclats de noix ~*

~

Le café gourmand

Offre valable du 10 au 16 février 2012

Chambre pour 2, les repas et petits déjeuners

120 € par couple

*La Taverne ML
Réservation au 02-31-88-66-33-*

Les Jardins de la Mer
Réservation au 02-31-88-81

Menu de St Valentin
35€

Cocktail des amoureux

Demi -Langouste pochée et sa mayonnaise maison

Tournedos de canard aux 3 poivres
Ou
Poêlées de coquilles St Jacques sauce Champagne

Duo de Fromages

Charlotte aux poires et coulis de Framboise
Ou
Moelleux au Chocolat et sa boule de glace Vanille

Restaurant LE SABLIER
Réservation au 02-31-88-14-99-

Menu à 55€ pour 2 personnes

Cocktail des Anges

Gambas flambée au whiskey

ou

Salade périgourdine

Duo de saumon et Cabillaud sauce beurre blanc pommes vapeurs

ou

Carrée d'agneau a l'ail pommes sauté haricot verts

Charlotte poire chocolat Maison

ou

Nougat Glacée coulis de mangues

La Saint Valentin 2012 au Domaine de Villers & Spa

Cette année, le Domaine de Villers & Spa fait appel à vos sens pour vous proposer une parenthèse à deux dans un cadre privilégié et unique, entre mer et campagne.

4 propositions, chacune permettant de mettre ses sens en éveil !
Mais vous pouvez bien évidemment combiner ces expériences pour prolonger le plaisir...et étonner votre Valentine ou votre Valentin !

1 LOVE St Valentin :

Offrez-vous un moment intime et unique à 2 et profitez de notre « Love Box » en chambre pour vivre une nuit pleine de surprises et découvertes !

Du Dimanche au Jeudi inclus : 119 €/pers. –

Du Vendredi au Samedi inclus : 129 €/pers.

Le forfait comprend :

1 nuit en chambre supérieure Le Petit-déjeuner Buffet ou en Chambre L'accès au Spa pour 2 1□2 Bouteille de champagne en chambre Un coffret LOVE BOX en chambre

St Valentin à la Fraïse :

Fruit de l'amour par excellence, la Fraïse et son arôme doux et acidulé, sa senteur si particulière, sera le fil conducteur de cette parenthèse en amoureux. Produits d'accueil en chambre, soins et dessert spécialement pensés pour garder le goût de votre séjour au Domaine de Villers & Spa.

Du Dimanche au Jeudi inclus : 189 €/pers. –

Du Vendredi au Samedi inclus : 199 €/pers.

Le forfait comprend

1 nuit en chambre supérieure Le Petit-déjeuner Buffet ou en Chambre Des produits d'accueil spécialement dédiés L'accès au Spa pour 2 1□2 Bouteille de champagne en chambre Le dîner au restaurant sur la base du menu « Saveurs » (hors boissons) avec un dessert spécial la fraïse Un modelage de 30 mn par personne aux arômes de Fraïse

Saint Valentin à la Rose :

Fleur symbole de l'amour par excellence, la rose sera le fil conducteur de votre escapade au Domaine de Villers & Spa. Senteur, texture et surprises vous attendent tant par les soins spécifiques à la rose, que par l'accueil qui vous sera réservé en chambre et au restaurant.

Du Dimanche au Jeudi inclus : 219 €/pers. –

Du Vendredi au Samedi inclus : 229 €/pers.

Le forfait comprend :

1 nuit en chambre supérieure Le Petit-déjeuner Buffet ou en Chambre Des produits d'accueil spécialement dédiés L'accès au Spa pour 2 1□2 Bouteille de champagne en chambre Le dîner au restaurant du Domaine sur la base du menu « Saveurs » (hors boissons) avec un dessert spécial à la Rose Un modelage de 1H par personne aux senteurs de Rose

Saint Valentin Chocolat :

Doux et sucré, velouté et savoureux, le chocolat sera toujours le symbole des moments privilégiés et gourmands ! Entièrement basé sur les délices du chocolat, votre séjour en amoureux vous laissera le goût d'un moment unique et inattendu !

Du Dimanche au Jeudi inclus : 235 €/pers. –

Du Vendredi au Samedi inclus : 245 €/pers

Le forfait comprend :

1 nuit en chambre supérieure Le Petit-déjeuner Buffet ou en Chambre Des produits d'accueil spécialement dédiés L'accès au Spa pour 2 1□2 Bouteille de champagne en chambre Le dîner au restaurant sur la base du menu « Gourmets » (hors boissons) avec un dessert spécial au chocolat Un modelage de 1H par personne aux senteurs de Chocolat

Réservation : Le Manoir de la Poterie

Téléphone : 02.31.88.10.40

Le clos de St Gatien

02 31 65 16 08

FORFAIT SAINT VALENTIN

FORMULE 2 NUITS

10 et 11 Février 2012

*2 nuits en demi-pension (hors
boissons) pour 2 personnes, incluant
un repas gastronomique le samedi
soir, soit:*

En Chambre Mansardée : 394 €

En Chambre Standard : 444 €

En Chambre Standard + : 538 €

En Chambre Supérieure : 630 €

Taxe de séjour : 1 € par personne et par jour (non incluse)

Menu Saint Valentin à 51€
Samedi 11 Février 2012

Notre Barman vous suggère :
Le Cocktail de Cupidon (+10€)
Mise en bouche

Ballotin de Sandre et Saint Jacques en
velouté d'Ecrevisses

Tournedos de Filet de Bœuf sauce Cèpes

Entre Deux Mets du Clos

Assortiment de fromages Normands
sur lit de salade mêlée

Le Macaron des Amoureux

Café

pour 2 personnes

1 Bouteille de Bordeaux Blanc « Chai de Bordes » 2010 ou
1 Bouteille de Côte de Bourg Rouge « Château la Croix des
Lamberts » 2008

Renseignements et réservations :

Tel : 02.31.65.16.08 hotel@clos-st-gatien.fr

Fax : 02.31.65.10.27 www.clos-st-gatien.fr

Le Yearling
38 avenue Hocquart de Turtot 14800 Deauville
Tel : 02.31.88.33.37.

Menu St Valentin à 40.00

La coupe de champagne et ses feuilletés

La terrine de foie gras de Normandie, pommes confites et son pain de campagne grillé

Coquilles Saint-Jacques à la crème de Pommeau de Normandie, pommes de terre écrasées et fondue de poireaux

Plateau de fromages

La carte des desserts

Café et mignardises

Prix net en euros

La carte et les menus habituels seront servis aussi

Hôtel restaurant le village à Touques
Réservation : 02.31.88.01.77



Menu de la Saint – Valentin

Mise en Bouche

*Ballotine de cabillaud et de crevettes, sur sa fondue de
poireaux*

*Pièce de bœuf en crouste et sa purée de topinambours aux
graines de vanille, sauce foie gras*

Salade ou Fromages

Sabayon de fruits et sa coupe de Champagne

39 € Hors Boissons)

Menu de la Saint Valentin
47 Euros / Personne

Mise en Appétit accompagnée de bulles

Trilogie de Canard en Salade
Ou
Noix de Saint-Jacques Poêlées, Beurre Exotique

Filets de Saint-Pierre Grillés, Sauce aux Aromates
Ou
Tendresse de Veau Rôti, Sauce aux Girolles

Croquant de Camembert, Caramel de Pommeau

Gourmandises sucrées à partager

Forfait avec hébergement et petit-déjeuner,
172 € pour 2 personnes

Renseignement et réservation :
Hôtel Restaurant** Eden Park Avenue de la Libération –
RD48 – 14130 PONT L'EVEQUE Tel 02 31 64 64 00 – Fax
02 31 64 12 28 – info@edenparkhotel.com

Entre Terre...

Menu de la Saint-Valentin

59,00 euros

Amuse-Bouche

Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques Marinées à l'Huile de Cacahuètes

ou

Homard Bleu au Bleu

Granité de Pomme Verte croquante à la Manzana

Dos de Turbot de la Baie de Seine, Jus corsé à la Truffe Noire ou
Dodine de Pigeon Rôti en croûte de Sésame, Gâteau de Pomme de
Terre au Morilles

Joli Cœur de Neufchâtel Rôti, Riquette au Miel d'Acacia

Macaron au Chocolat, Mousse aux Citrons Japonais

Mignardises

... Et Mer

Restaurant ENTRE TERRE ET MER à Honfleur
Réservation 02 31 89 70 60

FORFAIT ST VALENTIN

week-end précédant et suivant la St Valentin et sur toute la semaine:
1 chambre double+ 2 petits déjeuners en chambre+ taxe de séjour+
2 apéritifs St Valentin+ 2 menus "Terroir Normand" (hors boisson)
149 euros pour 2 personnes.

MENU « TERROIR NORMAND »

Entrées

Foie gras poêlé et polenta crémeuse au boudin noir
ou
Bouchée à la reine maison au ris de veau
ou
Cuisse de grenouilles à la crème d'ail

Trou normand

Plats

Filet de bœuf normand
Ou
Queue de lotte, sauce à l'Américaine
Ou
Magret de canard, vinaigre de framboise

Plateau des fromages normands

ou

Croustillant de Livarot au cumin, mesclun de salade à l'huile de noix

Dessert au choix parmi la Carte page suivante
(Votre choix vous sera demandé à la commande)

Prix net service compris, hors boissons

Auberge du Cheval Blanc à St Gatien des bois
Réservation 02 31 65 16 67



*Hôtel du Golf Barrière
Deauville*

Dîner de la Saint Valentin

*Samedi 11 février 2012
& Samedi 18 février 2012*

Pour la mise en bouche

*Croustillant de coquilles Saint-Jacques,
Cupidon de tomate*

Première assiette

*Foie gras de canard, chapelure de pain d'épice,
Compote d'oignons au poivre Timut*

Deuxième assiette

*Blanc de cabillaud snacké à la peau, ragoût de coco, basilic
Emulsion de caviar Fouquet's*

Trou Normand

Sphère givrée à la pomme Manzana

Troisième assiette

*Grenadier de veau rôti au beurre demi-sel
Céleri « bâtonnet », grenaille fondante, jus de cuisson*

Dessert

Cœur de Saint-Valentin

Biscuit sablé breton, crémeux à la vanille Bourbon, cœur de framboise

*Prix net TTC : 80 € par personne
avec ½ bouteille de champagne par personne inclus
A partir de 20 heures*

Hôtel du Golf

Réservation Tel : 02 31.14.25.05.

Saint Valentine's Evening

*Saturday, February 11th 2011
& Saturday, February 18th 2011*

Mise en bouche

*Scallops in crust,
Cupid tomato*

First plate

*Duck Foie gras, gingerbread crumbs,
Onions compote with Timut pepper*

Second plate

*Snacked cod fillet, beans stew, basil,
Emulsion of Fouquet's caviar*

Trou Normand

Frosted sphere with Manzana apple

Third plate

*Veal grenadine roasted in salted butter,
Celery "stick", fondant Grenaille potato, gravy*

Dessert

*Valentine's heart
Brittany shortbread, creamy vanilla Bourbon, raspberry heart*

*All inclusive price:€80 with ½ bottle of champagne per person included
From 8.00 PM*

Hôtel du Golf

Le Mont Canisy - BP 63500 - St Arnoult - 14803 Deauville Cédex

Réserveation Tel : 02 31.14.25.05.

**A l'occasion de la Saint Valentin,
Venez découvrir une cuisine délicate et subtile,
dans un cadre élégant et raffiné.**

**Une soirée romantique assurée aux Manoirs de Tourgéville !
"Par le chef Emmanuel Andrieu"**

**Mise en bouche Velouté de potiron,
*Raviolis au foie gras au parfum de truffe***

**Noix de Saint Jacques rôties
*Poireaux et sarrasin, crème de crustacés***

**Jarret de veau longuement braisé
*Légumes racines écrasés à la fourchette et jus au foin***

**Croquette de fromages Normands
*Salade de saison***

**Tasse chocolat framboise
*Glace à la vanille bourbon et dés de brioche Nantaise***

Menu hors boissons 65 €

**Menu boissons comprises 115 €
*(1/2 bouteille de champagne "Louis Roederer",
eaux minérales et café)***

**Menu proposé le mardi 14 février au dîner sur réservation préalable
Hôtel Les Manoirs de Tourgéville**

Réservation 02-31-14-48-68-
Hôtel Ibis Deauville
Réservation au 02 31 14 50 00



POUR LA SAINT VALENTIN



Foie gras de canard entier 8,90€

★★★★

*Nage de poissons et crustacés
Sauce homardine 17,90€*

★★★★

*Royal Dôme 6,90€
Chocolat et croustillant au praliné*

★★★★

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23,50€
Entrée + Plat + Dessert 28€*

*Le restaurant est ouvert
De 12h à 14h et de 18h à 23h*

