



DÉLICIEUX MOMENTS PARTAGES

Votre événement

FAMILLE AMIS PARTAGE GOURMANDISE

*Votre réception dans notre maison hors du temps,
au cœur de la forêt de Saint-Germain-en-Laye*


CAZAUDEHORE

Une maison, une histoire

**PLAISIR DES SENS, PARTAGE,
BIENVENUE CHEZ CAZAU !**

En 1928, tout commence par une buvette de stade. Au fil des ans, trois générations de la famille éponyme se succèdent chez Cazaudehore pour façonner le restaurant et l'hôtel, en deux bâtisses qui se font face, la maison forestière accueillante et chaleureuse que l'on connaît aujourd'hui.

Havre gourmand et bucolique au cœur de la forêt de Saint-Germain-en-Laye, cet écrin de nature, cette institution accueille tous vos événements professionnels, festifs ou studieux "au vert".



**DÉJEUNEZ DANS NOTRE VÉRANDA OU SUR
LA TERRASSE OMBRAGÉE AUX BEAUX JOURS**



Des salles lumineuses

4 SALLES DE BANQUET

- > à la lumière naturelle
- > en rez-de-jardin ou à l'étage
- > enceinte, projection et micro
- > de 8 à 150 personnes



SALON DEBUSSY
au rez-de-jardin, 27 m²



LA TERRASSE



SALLE MAURICE DENIS
à l'étage, 28 m²



**SALLES REINE MARGOT,
MADAME DE MONTESPAN,
MADAME DE SÉVIGNÉ**
en rez-de-jardin, une salle modulable
de 35 m² à 175 m²



SALLE MOLIERE, à l'étage, 45 m²

La restauration

UNE CUISINE FUSION AUX DISCRÈTES
INFLUENCES JAPONISANTES

UNE CUISINE DE SAISON QUI MET
EN VALEUR LES PRODUITS

UN CHEF INSPIRÉ ET INSPIRANT



Notre chef, Pascal Lognon-Duval

Au fil des saisons, du marché et de son inspiration, notre chef de cuisines, Pascal Lognon-Duval vous concocte le meilleur pour que vos déjeuners et dîners soient des moments hors du temps.

Passé par les cuisines de Taillevent et Guy Martin (2 étoiles Michelin dans son restaurant d'Osaka), Pascal Lognon-Duval a à cœur de mettre en valeur le produit en veillant à “désucrer, désaler et dégraisser” au maximum.

Faites-lui part de vos éventuelles contraintes alimentaires, il saura imaginer le menu parfait.



À L'APÉRITIF

APÉRITIF À LA DEMANDE

Apéritif "à la consommation"
de 6 € à 24 €

Jus de fruits
8 € le verre, 25 € en carafe

Champagne R. Renaudin,
Cuvée Cazaudehore
15 € la coupe
85 € la bouteille de 75 cl

OPEN BAR CLASSIQUE AVEC FEUILLETÉS 45 MIN

Parmi notre sélection d'apéritifs :
Campari, Martini Blanc, Martini Rouge,
Muscat Whisky, Porto Blanc, Porto Rouge,
Salers, Xérès Pinot des Charentes,
Jus de fruits et eaux

22 €
par pers.

OPEN BAR CHAMPAGNE AVEC FEUILLETÉS 45 MIN

Open bar classique et
Champagne R. Renaudin
Cuvée Cazaudehore

35 €
par pers.

OPEN BAR VINS & CHAMPAGNE 45 MIN

Sélection de vins blanc & rouge,
jus de fruits & eaux,
Champagne R. Renaudin Cuvée Cazaudehore

45 €
par pers.

LE MENU DES JEUNES GOURMETS (- 12 ANS)

30 €

Le saumon fumé
dans nos cuisines
ou

La charcuterie
pour les petits

La viande du jour poêlée
et sa délicieuse garniture
ou

Le poisson du jour grillé
et sa délicieuse garniture

Glace ou
sorbet maison
ou
Brownie

NOS MENUS


CAZAUDEHORE

LE MENU DÉLICES DE SAISON

65 €

par personne

75 € avec eaux et café

85 € avec accord mets-
vins, eaux et café

LE TOURTEAU

conchiglioni au tourteau, pulpe de betterave,
condiments de la mer

ou

LE FOIE GRAS

du Sud-Ouest à la noix de pécan,
déclinaison sur le coing

LE SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI

cuit à la plancha au poivre de Sichuan,
caviar de butternut, jus court basilic

ou

LA DAURADE

cuite à la plancha

LE FROMAGE

sélection de fromages affinés
de la Ferme Sainte-Suzanne

LA GOURMANDISE

Au choix, à partager

LE MENU SAVEURS DE CAZAU

95 €

par personne

105 € avec eaux et café

125 € avec accord mets-
vins, eaux et café

L'OREILLER

de cuisse de volaille confite, salade folle

ou

LE TARTARE DE BAR

avocat et mangue, citron vert

LE THON

façon Rossini,
écrasé de pomme de terre, jus au foie gras

ou

LE BOEUF

LE FROMAGE

le plateau de fromages

LA GOURMANDISE

Au choix, à partager

LE MENU INVITATION GOURMANDE

130 €

par personne

140 € avec eaux et café

160 € avec accord mets-
vins, eaux et café

LE FOIE GRAS

ou

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

LE BŒUF (SALERS)

cuit à la plancha, variation sur la pomme
de terre, à l'ail noir du Japon

ou

LE HOMARD ENTIER

LE FROMAGE

le brie truffé du chef

LA GOURMANDISE

Au choix, à partager

COMMANDES SPÉCIALES



COMMUNION



BAPTÊME



MARIAGE

À partir
de 15 € pour
3 choux
par personne

**UNE PIÈCE MONTÉE
À VOTRE IMAGE**

Voici quelques exemples. Les photographies sont non contractuelles : faites-nous part de vos envies !



- ROYAL CHOCOLAT
- DUO CHOCOLAT
- MILLEFEUILLE (vanille, chocolat, poire, poire-chocolat, fruits exotiques)

- TARTE (chocolat, chocolat-café, bourdaloue, citron meringuée, exotique meringuée)
- SAINT-HONORÉ (vanille, chocolat, praliné)
- PARIS-BREST
- PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES

Suppl.
de 8 €/pers.
si changement
du dessert
du menu

**UN GÂTEAU
À PARTAGER**

Photo non contractuelle

S'amuser ou se détendre



Des jeux mis à disposition



Un massage sur réservation

Un jardin qui invite au repos



Une balade à vélo, disponibles sur place



Et en option, selon vos envies :

- Une soirée musicale, dansante, une animation
à partir de 550 €
- Une à deux heures après minuit
à partir de 350 €/h
- L'open bar jusqu'à minuit
à partir de 36 €
- Un repas sous forme de buffet
à partir de 22 € en sus
- Un cocktail dinatoire
à partir de 60 € pour 12 pièces

Des chambres de charme

L'HÔTEL****

30 CHAMBRES DE 24 M² DONT :
5 SUITES DE 30 À 32 M²
11 TWIN



NOUS REJOINDRE



1, av. du président Kennedy
78100 Saint-Germain-en-Laye



VENIR EN TRANSPORTS

Depuis la Place de l'Étoile à Paris (30 min) :

- RER A, arrêt Saint-Germain-en-Laye
- Tram 13, arrêt Camp des Loges



VENIR EN VOITURE

A13, 2^e sortie Saint-Germain-en-Laye
A86, sortie 35 Rueil-Malmaison
A14, sortie Saint-Germain-en-Laye



Parking de
60 places sur place



Bornes électriques
de chargement

NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !



Marie Delas



restaurant@cazaudehore.fr



+33 (0)1 30 61 64 60

*Niché au cœur de la forêt de
Saint-Germain-en-Laye,
Cazaudehore est proche par son
accessibilité et lointain par le sentiment
d'évasion qu'il procure.*

cazaudehore.fr

