



# DÉLICIEUX MOMENTS PARTAGÉS

*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 m<sup>2</sup>



**LA TERRASSE**



**SALLE MAURICE DENIS**  
à l'étage, 28 m<sup>2</sup>



**SALLES REINE MARGOT,  
MADAME DE MONTESPAN,  
MADAME DE SÉVIGNÉ**  
en rez-de-jardin, une salle modulable  
de 35 m<sup>2</sup> à 175 m<sup>2</sup>



**SALLE MOLIÈRE**, à l'étage, 45 m<sup>2</sup>

# 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.

30 €

## LE MENU DES JEUNES GOURMETS (- 12 ANS)

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



## 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 SUPRÈME 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

**130 €**

par personne  
140 € avec eaux et café  
160 € avec accord mets-vins, eaux et café

## LE MENU INVITATION GOURMANDE

### 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



BAPTÈME



MARIAGE

À partir  
de 15 € pour  
3 choux  
par personne

UNE PIÈCE MONTÉE  
À VOTRE IMAGE



Photo non contractuelle

- 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

# 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 M<sup>2</sup> DONT :

5 SUITES DE 30 À 32 M<sup>2</sup>

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<sup>e</sup> 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

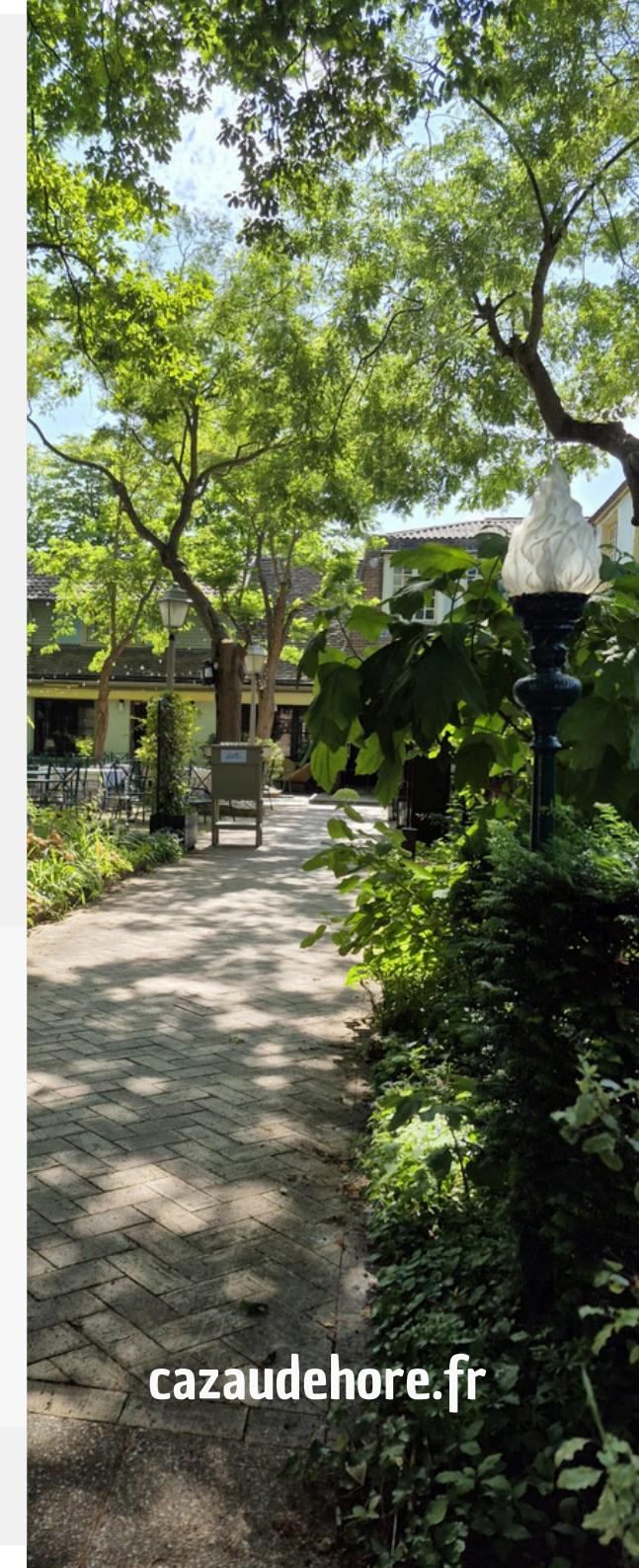
## NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !



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**