



## BEST WESTERN **LE DAUPHIN**

29 Rue Gémare 14000 CAEN  
(+33) 02 31 86 22 26 - Fax : (+33) 02 31 86 35 14

E-mail [dauphin.caen@wanadoo.fr](mailto:dauphin.caen@wanadoo.fr)

Site : [www.le-dauphin-normandie.com](http://www.le-dauphin-normandie.com)

En plein cœur du centre-ville, tout près du Château de Caen, un ancien prieuré du XVe siècle abrite l'Hôtel Best Western Le Dauphin & Le Spa du Prieuré.

Reflète du patrimoine historique de la ville, le charme de ses vieilles pierres, boiseries et meubles d'époque sauront vous séduire.



Nous mettons à votre disposition

- Nos salles de réunion équipées selon vos besoins (avec écran de projection, vidéoprojecteur, paper board, sonorisation)
- Un accès WIFI haut débit gratuit
- Un parking gratuit





## BEST WESTERN **LE DAUPHIN**

29 Rue Gémare 14000 CAEN  
(+33) 02 31 86 22 26 - Fax : (+33) 02 31 86 35 14  
E-mail [dauphin.caen@wanadoo.fr](mailto:dauphin.caen@wanadoo.fr)  
Site : [www.le-dauphin-normandie.com](http://www.le-dauphin-normandie.com)

### NOS FORAITS POUR VOS SEMINAIRES ET JOURNEES DE TRAVAIL



#### **LA DEMI-JOURNEE D'ETUDE**

(Devis sur demande)

De 4 à 25 personnes

Café d'accueil avec boissons chaudes et viennoiseries « maison »

Pause dans la matinée avec buffet sucré gourmand

Déjeuner avec vin, eaux minérales et café

Location de la salle réunion de 8h30 à 12h30

#### **LA JOURNEE D'ETUDE**

(Devis sur demande)

De 4 à 25 personnes

Café d'accueil avec boissons chaudes et viennoiseries « maison »

Pause dans la matinée avec buffet salé ou sucré gourmand

Déjeuner avec vin, eaux minérales et café

Pause dans l'après midi avec buffet sucré gourmand

Location de la salle réunion de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30



#### **SEMINAIRE RESIDENTIEL ET SEMI RESIDENTIEL**

(Devis sur demande)

**Nos forfaits sont à prendre dans leur intégralité**



## BEST WESTERN LE DAUPHIN

29 Rue Gémare 14000 CAEN  
(+33) 02 31 86 22 26 - Fax : (+33) 02 31 86 35 14  
E-mail [dauphin.caen@wanadoo.fr](mailto:dauphin.caen@wanadoo.fr)  
Site : [www.le-dauphin-normandie.com](http://www.le-dauphin-normandie.com)

### Exemple de menu

Petite tourte de queue de lotte et légumes du potager au parfum de safran, salade de chicorée et haddock

Ou

Pressé d'aile de raie de Grandcamp et haddock aux pignons de pins, délicates rillettes de tourteaux

Ou

Lucullus de queue de bœuf aux aromates et foie gras de canard, méli-mélo de mesclun au vinaigre de Xeres

Ou

Damier de saumon de notre fumoir « label rouge » et poireaux de Créance, crème aigrette aux petits œufs

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud de nos côtes rôti sous la peau, mijotée de lentilles vertes du Puy AOP et véritable chorizo doux

Ou

Gourmandise d'agneau du bocage en cocotte, croquant de polenta au comté du Jura AOC, mousseline Crécy

Ou

Poitrine de volaille fermière soufflée aux champignons, risotto crémeux aux cucurbitacées

Minute de pleurotes en persillade

Ou

Combinaison de rouget barbet de roches et dos de daurade, primeur de jeunes légumes de Créance

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages AOP affinés par nos soins

\*\*\*\*\*

Tarte tiède et son cœur tendre au cacao da plantation « grand cru », précieux sorbet à la framboise « maison »

Ou

Douceur gourmande autour du chocolat ivoire « Cluizel » et cassis pur fruit servi comme un tiramisu

Ou

La fameuse omelette Norvégienne repensée par nos pâtisseries aux saveurs exotiques

Flambée à la mandarine impériale

Ou

Tendre succès de notre maître pâtissier aux noisettes du Piémont torréfiées et crème glacée fudge

\*\*\*\*\*

Café accompagné de chocolats « maison »

Vin rouge de Bordeaux AOC et eaux minérales

