



Les maisons de Léa

Votre séminaire à Honfleur



A seulement deux heures de Paris, au cœur de la Normandie, Honfleur, ses jardins, ses maisons, son port pittoresque et sa gastronomie, permettent aux Maisons de Léa de vous proposer un endroit de charme pour réaliser vos séminaires au calme et en toute tranquillité.

Chacun appréciera le dynamisme et la prévenance du personnel, le confort, l'espace et la décoration raffinée offerts par les chambres et les salles de réunions, ainsi que les moments de détente passés au SPA, sur les terrasses, au bar ou au restaurant.



La maison du Jardin, un lieu d'exception pour votre séminaire au cœur d'Honfleur...

Située à quelques pas de l'hôtel, La maison du Jardin est une ancienne école maternelle qui a accueilli les petits Honfleurais de 1878 à 1995.

Ses salles de classes, les chambres des maîtres et la cour de récréation ont été entièrement rénovées en 2013 afin de pouvoir accueillir des séminaires tout en conservant son charme

Un magnifique jardin suspendu offrant une vue imprenable sur la chapelle du musée Eugène Boudin achève l'ambiance exclusive et conviviale de la Maison du Jardin.





Les salles



Nos salles	Superficie	Salle en U	Ecole	Théâtre	Cocktail
La Bibliothèque	80 m ²	30	40	70	100
Le Réfectoire	35 m ²	15	20	30	40
La Salle des Maîtres	35 m ²	15	20	30	40

Equipement : Ecran de 2,40 m x 3 mètres, Vidéo projecteur, Paper board, Téléphone, Micros, Accès Wifi et ADSL, Pupitre, Rideaux d'occultation.

Nos 3 salles de réunions sont lumineuses. Accès direct à la cour de récréation et au jardin de la maison.

Le réfectoire et la salle des maîtres peuvent également être associés grâce à une très grande double porte.





Nos formules séminaires

- **NOS JOURNEES D'ETUDE**

Forfait par personne comprenant :

La mise à disposition de la salle de réunion, eau minérale et petit matériel de bureau

Un Déjeuner avec eau minérale, café

Un pause permanente est à votre disposition dans votre salle tout au long de la journée.

- **LE SÉMINAIRE RÉSIDENTIEL**

Forfait par personne comprenant :

Le forfait journée d'étude, un dîner et une nuit à l'hôtel avec petit-déjeuner

Informations concernant le menu du déjeuner

D'autres types de menus peuvent vous être proposés.

Nos pauses

Nos pauses sont composées de café Nespresso, thé, de jus de fruits artisanaux viennoiseries, cakes, fruits secs, fruits frais, crêpes, mignardises.





L'HOTEL LES MAISONS DE LEA***, Un hôtel de charme au cœur d'Honfleur

Au cœur du vieux Honfleur, profitez du charme d'un lieu d'exception, qui réunit en une belle et grande bâtisse, un ancien grenier à sel et trois maisons du XVIème Siècle. La décoration cosy et raffinée, le souci du détail, les objets chinés, les étoffes chaleureuses, le mobilier choisi : l'atmosphère des Maisons de Léa est celle d'une maison d'amis. Les Maisons de Léa vous proposent un hébergement en chambre avec bain. Toutes nos chambres disposent d'un coin bureau, d'une télévision écran plat, d'un accès wifi gratuit.



25 chambres – 5 suites – 5 suites Deluxe

Parmi elles, 4 chambres ainsi qu'une suite Deluxe sont situées dans la Maisons du Jardin. En plus d'une très belle vue sur Honfleur, chaque chambre dispose d'une surface de 25 à 35 m², lit double largeur 180cm, salle de bain en petit marbre de Carrare avec baignoire et douche.

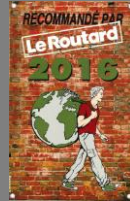


Le petit-déjeuner est servi, selon la météo : en terrasse, dans le salon bibliothèque ou encore dans le salon cheminé.

Nous vous proposons un buffet froid mettant à votre disposition et à discrétion : boissons chaudes, jus de fruits haut de gamme et jus d'orange pressé, fruits frais, céréales, charcuterie, fromage, pain et viennoiseries... vous y trouverez aussi du délicieux fromage blanc aux herbes, de la compote, des minis cakes et de la confiture préparés par le chef.



LE RESTAURANT DE CHARME



Dans cet **endroit mythique de Honfleur**, sous le regard bienveillant du clocher de l'église **Sainte Catherine**, le bruit des fourchettes n'a jamais vraiment cessé et emplît à nouveau le grand salon bibliothèque des **Maisons de Léa**.

Après avoir transformé ce lieu magique en une **adresse de charme incontournable en Normandie**, Léa et Didier Lassarat lui ont enfin donné la table que leurs hôtes attendaient.

Délicieusement installés devant les bibliothèques, au coin de la **grande cheminée** ou sur la belle terrasse paysagée par un ami, vous vous régalez d'une belle cuisine, franche, raffinée et gourmande.

Bar sauvage rôti, veau du limousin, pomme reinette...les plus beaux produits sont sélectionnés par Léa et son chef de cuisine.

Léa qui veille sans concessions à l'harmonie et à la chaleur des lieux pour que ce merveilleux moment passé à table soit une fête !



Vous Pouvez également consulter le site internet du restaurant :

www.restaurant-honfleur-lesmaisonsdelea.com

Hôtel Restaurant Spa, Les maisons de Léa - Place Sainte Catherine 14600 HONFLEUR
www.lesmaisonsdelea.com contact@lesmaisonsdelea.com



Menu Déjeuner

Afin de satisfaire au mieux vos convives, nous vous invitons à choisir un seul et même menu.

Nos menus étant réalisés à partir de produits frais, ils sont amenés à évoluer au fil des saisons.

Menu Séminaire Uniquement pour le déjeuner

Entrée, plat et dessert
Réalisés à base de produits frais et de saison

Ce menu Séminaire comprend ½ bouteille d'eau minérale et un café par personne.
D'autres menus avec suppléments sont disponibles sur la page suivante.





Déjeuner ou dîner – Les autres menus

Menu gourmand – 38 €

*Carpaccio de dorade, caramel de betterave, sorbet yuzu, vinaigrette
L'asperge verte, lard cuit à basse température, morilles, tuile parmesan
Les 6 huîtres de St Vaast La Hougue*

*Râble de lapin farci aux abricots, laitue moelleuse, carotte confite aux épices, polenta poêlée
Barbue, risotto, pois gourmands, noisettes grillées, beurre blanc au corail d'oursin*

*Carpaccio d'ananas aux épices, tuile sésame, sorbet carotte gingembre
Tarte crème brûlée vanille, chocolat blanc, fruits exotiques
Baba et chantilly au Calvados, pomme, sorbet cidre
La fraise, basilic, granité de pamplemousse
Le chocolat grand cru Mangaro 65% de cacao en déclinaison
Financier agrumes, mousse de citron, meringues givrées
Gourmandise de desserts*

Menu gourmet – 58 €

*Foie gras poché aux épices, mangue, gaufrette framboise-balsamique
Médaille de homard, la pince en tempura, asperge blanche, fèves des marais, huile de
menthe
Les 9 huîtres de St Vaast La hougue*

*Lotte et langoustines rôties, lentilles, pain perdu à la tomate confite, sauce crustacés au
Sauternes*

Epoule de veau cuite lentement, artichaut poivrade, gratin dauphinois truffé, jus au romarin

Planche de fromages crus et affinés, chutney, petite salade

*Parfait glacé au chocolat « Maralumi », chantilly mandarine Napoléon
Croustillant feuilleté, orange sanguine, crème de citron, glace amande
Poire pochée, crumble et crème glacée noisette, sauce chocolat
Finger de caramel à la fleur de sel, sorbet citron
Cheesecake aux Spéculoos, sorbet betterave
Ananas Victoria rôti au miel et poivre de Sichuan, mousse coco, glace chocolat blanc safran
Gourmandise de desserts*



Les soirées à thèmes

Nous sommes à votre écoute pour organiser une soirée à thème au sein de notre établissement.

Nous pouvons vous proposer quelques exemples ci-dessous :

LES APERITIFS DINATOIRES

Apéritif Champêtre :

- Apéritif Kir ou soft
- Forfait vin amateur (1/3 de bout par pers)
- Eaux minérales (1/3 de bout par pers)
- Café ou thé
- Plateau de fromage, chutney,
- Cake salé
- Légumes à croquer sauce fromage blanc
- Charcuterie
- Mignardises sucrées sur la base des desserts de la carte (3 par pers)

35 euros par personne

Apéritif gourmet :

- Apéritif Champagne
- Forfait vin amateur (1/3 de bout par pers)
- Eaux minérales (1/3 de bout par pers)
- Café ou thé
- Verrines salées 3 par pers
- Cake salé
- Charcuterie / fromage
- Verrines sucrées 3 par pers
- Mignardises sucrées sur la base des desserts de la carte (3 par pers)

45 euros par personnes



Les fruits de mer

Le plateau "Homard"

Un demi homard
6 huîtres
6 langoustines
Crevettes grises, bulots et crevettes roses

Le plateau "Tourteau"

Un demi tourteau
5 huîtres
4 langoustines
Bigorneaux, bulots et crevettes roses

Chaque plateau sera suivi d'un assortiment de pâtisseries

Formule plateau Homard et dessert	90€ par personne
Formule plateau Tourteau et dessert	60€ par personne

Nos conseils de vins pour accompagner les fruits de mer :

Le Muscadet **26€ la bouteille**

Vin sec aux arômes floraux et fruités

Pinot gris **39 € la bouteille**

Fruehmess Domaine G. Metz

Sec, tranchant et minéral

Le Riesling **48€ la bouteille**

Grand cru Muenchberg 2009 - Cuvée Elliott

Noble, équilibré avec une longueur incomparable



Le pique-nique

Notre chef revisite le pique-nique de notre enfance en un délicieux « pique-nique chic ». A l'abri des regards, vous profiterez de notre magnifique jardin, offrant une vue imprenable sur la chapelle du musée Eugène Boudin, ou de la terrasse paysagée. Si le temps ne le permet pas, vous pourrez vous installer confortablement dans les canapés et fauteuils de notre salon cheminée.

Pique-nique Chic 35€ / pers

Tartare de crabe, saumon mariné, avocat pomme granny et compoté de tomate

Melon, jambon italien

Madeleine de chorizo aux herbes

Pain fusette, foie gras et abricot confit

Club sandwich au poulet curry et parmesan

Mini navette, camembert truffé

Soupe de fraises

Riz au lait, crème de caramel

Eaux et café inclus





Nos forfaits Apéritifs

Apéritif Classique – 5€

Kir, soda , jus de fruits
Rillettes de maquereaux, toasts grillés

Apéritif Champagne – 12€

Une coupe de champagne
Rillettes de maquereaux, toasts grillés

Apéritif Open Bar Prestige – 22€

Forfait unique pour l'ensemble des convives – prix nets par personne durant une heure
Pour un nombre minimum de 10 personnes

Whisky, Gin, Vodka, Porto, Martini, pommeau, cidre, Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Cocktail : Mojito, Gin tonic
Rillettes de maquereaux et toasts grillés
Petits fours salés





NOS FORFAITS BOISSONS

Forfait eau et café - 6€

½ bouteille eau minérale, café

Forfait Amateur - 9€

Sur base 1/3 bouteille par personne

Vin rouge

- Regnié

- Côtes de Bordeaux Cru Godard

Vin blanc

- Beaujolais Village

- Muscadet Sèvres et Maine sur Lie

Forfait Connaisseur – 12€

Sur base 1/3 bouteille par personne.

Vin rouge

- Morgon Vieilles Vignes

- Saint Aubin 1^{er} cru

Vin blanc

- Bourgogne Aligoté

- Menetou Salon Le Prieuré des Aublats

Forfait Sommelier - 15€

Sur base 1/3 bouteille par personne.

Vin rouge

- Saint Joseph

- Saint Estephe Château Capbern Gasqueton

Vin blanc

- Saint Peray

- Sancerre Monts Damnés

Ces vins sont nommés à titre indicatif, cette liste n'étant pas restrictive et sujette à modification selon disponibilités



COCKTAIL

LES PIECES FROIDES

Cannelloni de saumon mariné, fromage frais, concombre	Navette jambon blanc, camembert, salade, noix
Verrine d'avocat, crevette grises, pomme	Navette saumon fumée, fromage blanc, ciboulette
Verrine mousse de chèvre tomate, crumble fromage	Cake chorizo, compotée de tomate
Verrine mousse de jambon, gelée cidre, chantilly et toast	Wrap jambon, emmental, roquette, tomate confite
Toast foie de canard, texture de pomme	Gaspacho, brunoise de légumes croquant
Tartare de thon, chantilly aux herbes	Caviar de légumes et toast

LES PIECES CHAUDES

Croque jambon sec, chèvre, miel
Croque boudin blanc, pomme, foie gras
Tarte légumes grillés, chèvre
Mini quiche poireaux curry
Croquette de brandade, ketchup maison
Croustillant de camembert
Velouté potiron
Velouté de châtaigne
Volaille croustillante au sésame

LES PIECES SUCREES

Sablé breton, dôme crème brûlée
Tarte chocolat, cacahuète
Verrine vanille, fraises à la menthe, crumble
Verrine ananas mariné, mousse chocolat blanc
Financier noisette
Baba au rhum
Milk shake aux fruits de saison
Mini citron meringué
Choux chantilly, mascarpone
Madeleine

Tarifs

A choisir dans notre sélection

6 pièces..... 12€ - 10 pièces..... 19€ - 16 pièces..... 28€
(Les offres ci-dessus sont valables uniquement pour un nombre minimum de 15 convives)



BUFFETS

LES ENTREES

Potage de saison	Planche de charcuterie
Salade de tomate ancienne, mozzarella	Saumon fumé, crème de Normandie
Salade de penne	ciboulette, blinis
Salade de riz	Huître au naturel (en saison)
Taboulé oriental	Carpaccio de Saint Jacques (en saison)
Rouleau de printemps, crevette rose	Terrine de poisson blanc
Tartare de thon aux agrumes	Pressé de joue de bœuf

LES PLATS

Suprême de volaille, Vallée d'Auge, gratin dauphinois
Ragout de lotte en nage de coquillage, riz pilaf
Brochette de porc, flambée au calvados, tatin de pommes
Roti de porc froid, sauce basilic, salade de légumes croquant
Saumon juste tiédi, crème citron-ciboulette, salade de pomme de terre

LES FROMAGES

Fromages affinés de Normandie, Comté, Bleu, Salade verte, chutney

LES DESSERTS

Tarte au chocolat, Tarte aux fruits de saison
Mousse chocolat, Choux à la crème
Glaces et sorbets
Corbeille de fruits, Salade de fruits frais

LES TARIFS – par personne

Buffet d'entrées (5 entrées au choix)	16 €
Buffet de plats (2 plats au choix)	24 €
Buffet de desserts (4 desserts au choix)	12 €

Buffet complet
(5 entrées, 2 plats, 4 desserts) 39 €



Les activités et Incentive

LA CUISINE

Afin de garantir une excellente qualité de nos prestations, nous limitons nos groupes « cuisine » à 15 participants (sauf la « démonstration culinaire »). Cependant, nous serons heureux d'étudier vos demandes et de vous proposer la meilleure solution pour un nombre de participants plus important.

DEMONSTRATION CULINAIRE

Plusieurs thèmes peuvent être proposés, en fonction du public

Quelques exemples :

- A partir d'un panier de produits frais, le Chef réalise un plat devant les participants avec toutes les explications nécessaires.
- Quelques bons basiques ... avec une touche d'originalité : savoir bien cuire les pâtes, les sauces qui les accompagnent. Une omelette onctueuse, des œufs mollets. Les huîtres chaudes..
- Le dressage : « je sais cuisiner mais j'aimerais savoir mettre en valeur ma cuisine avec une belle présentation inventive et un peu gastronomique »
- Le Foie gras ou le pressé de joue de bœuf à la moutarde

Les participants sont invités à poser toutes leurs questions et le Chef transmet ses précieux conseils.

Durée : 1h30

Forfait : 350€

Nombre de participants : jusque 20





Les activités et Incentive

LA CUISINE

ATELIER « plaisirs salés » ou « plaisirs sucrés »

Elaboration de 6 mises en bouche ou 6 mignardises

Travail en équipe, petits groupes

Dégustation autour d'un verre de vin

Durée : 2h

Forfait 10 participants : 590€

Participant supplémentaire : 49€

Nombre de participants : jusqu'à 20

ATELIER CREATION

A partir d'un panier surprise, laissez libre cours à votre créativité... sous les conseils et explications du Chef.

Elaboration d'une entrée, d'un plat et d'un dessert par équipe de 2 à 4 participants

De la découverte des produits au dressage de l'assiette...

Dégustation de vos créations autour d'un verre de vin

Durée : 3 heures (hors repas)

Forfait 10 participants : 940€ - atelier, déjeuner ou dîner, café, eau minérale et un verre de vin

Participant supplémentaire : 80€

Nombre de participants : jusqu'à 15



L'ŒNOLOGIE

Découverte & dégustation "la montée de la pomme normande"

Calvados, pommeau, jus de pomme & cidre, accompagnés d'un fromage normand

durée : 1 heure

tarif : 335 € jusque 10 personnes - personne supplémentaire : 27 €

Emotion & convivialité autour des vins

Initiation à la dégustation & compréhension du vin

dégustation de vins à l'aveugle

jeu des questions par équipe

6 vins de différentes régions et cépages

La dégustation est accompagnée de quelques amuse bouche

L'objectif est de renforcer l'esprit d'équipe, favoriser l'échange entre les participants et mieux se connaître autour d'un moment ludique et convivial.

durée : 2 heures

tarif : 720 € jusque 10 personnes - personne supplémentaire : 60 €

Dîner autour des vins

Lors d'un délicieux dîner, savoir reconnaître et apprécier le vin. Un vin différent pour chaque plat : apéritif, entrée, plat, fromage et/ou dessert

durée : 3 à 4 heures

tarif : 900 € jusque 10 personnes - personne supplémentaire 72 €

Ce tarif ne comprend pas le menu du dîner.





SPA – MASSAGE

Optez pour une après-midi relaxation dans notre SPA NUXE.

En musique et à la lumière des bougies, vos hôtes ou collaborateurs se laisseront aller vers un grand moment de détente en profitant d'un de nos nombreux massages. Une séance relaxante au hammam et l'ambiance apaisante de la tisagerie achèveront d'effacer la fatigue et le stress de vos quotidiens trépidants.

Quelques idées de massages :

1°) Un massage hydratant prodigieux par personne (30 minutes)

Nous pouvons organiser 16 massages en une après midi, de 14H00 à 19H30

Tarif : 60 euros par personne

2°) Un massage Détente par personne (45 minutes)

Nous pouvons organiser 12 massages en une après midi, de 14H00 à 19H30

Tarif : 90 euros par personne



ACTIVITES A L'EXTERIEUR

Nous sommes à votre disposition pour vous aider à organiser vos incentives et vous mettre en relation avec les professionnels de la région.

Quelques exemples d'activités :

Rallye vintage en 2 CV, Balade en mer sur l'estuaire de seine, Visite nocturne d'Honfleur, Char à voile, course de buggys, régates en mer, balade à cheval, cours de Tai Chi, Murder party...



Votre contact

Pour demander un devis, organiser vos événements « clefs en main » et vos séminaires sur –mesure, contactez notre coordinatrice séminaire :



Hélène BOUMELIT -06 95 38 35 03

helene@lesmaisonsdelea.com

Situation et plan d'accès...

- **En Voiture** : De Paris par l'A13 (2heures)
- **En Train** : Deauville ou Le Havre
Correspondance pour Honfleur
avec les Bus Verts du Calvados,
lignes n° 20 et n°50.
- **En Avion** : Deauville Saint-Gatien : 10km.
Le Havre-Octeville : 45 Km



Nos conditions générales

Devis sous réserve de notre disponibilité. Aucune option ou réservation ne sera faite automatiquement suite à cet envoi.

Option

Les options sont posées pour un maximum de 15 jours.

Garantie

50% d'arrhes sont demandées pour confirmer la réservation. Les arrhes devront être versées dans les 30 jours suivant la réservation.

Annulation

Toute annulation survenant à moins de 30 jours de la date d'arrivée prévue entraînera le non remboursement des arrhes.

En cas d'annulation à moins de 15 jours avant la date d'arrivée prévue, la totalité de la prestation sera due.