

## MENU DE ST. VALENTIN

12, 13 ET 14 FÉVRIER



53€/pers.

Beignet de St. Jacques, Mangue et Piment,  
Pulpe de Panais de Guernesey,  
Vinaigrette au Corail, Passion et Combawas



Raviole de Langoustine, Perles du Japon et  
Racines d'hiver, Bouillon de Carapaces



Filet de Bœuf Normand cuit en Brioche,  
Cœur de Foie-gras,  
Boulangère de Choux de Lorient



Tendresse aux Coings du Pays de Caux,  
Vanille Bourbon et Noix de Pécan



Gourmandises chocolatées



22, rue André Fiquet 76540 Valmont  
02 35 29 77 56 - [contact@pierrecaillet.com](mailto:contact@pierrecaillet.com)  
[www.lebecaucauchois.com](http://www.lebecaucauchois.com)

 /Restaurant-Pierre-Caillet-Hôtel-Le-Bec-au-Cauchois

## A EMPORTER / LIVRAISON

### COMMANDES

Les commandes sont à passer au plus tard jusqu'au Mercredi 10 février 18h  
--> par message sur la page Facebook du Restaurant : **Restaurant-Pierre-Caillet-Hôtel-Le-Bec-au-Cauchois**  
--> par mail à : [contact@pierrecaillet.com](mailto:contact@pierrecaillet.com)

### RETRAITS AU RESTAURANT

Les retraits seront possibles le vendredi 12 et le samedi 13 entre 17h et 18h,  
et le dimanche 14 entre 10h30 à 12h

### LIVRAISONS

Les possibilités de livraison seront étudiées au cas par cas,  
dans un rayon maximum de 20 km.

### CONDITIONNEMENT

Pour rester en adéquation avec la philosophie de la Maison, le conditionnement se fera au maximum dans des contenants biodégradables ou réutilisables. Dans la mesure du possible, nous vous demanderons de mettre de côté et de nous rapporter les contenants en verre et en plastique réutilisables.

---

Toute l'équipe du Restaurant Pierre Caillet vous souhaite  
**ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année qui vient de commencer**