



\* A partir de

**74 €** HT/pers.

VOTRE DINER DE GALA  
AU  
PALAIS BÉNÉDICTINE  
FECAMP – NORMANDIE





## VOTRE ÉVÉNEMENT DANS UN LIEU ATYPIQUE ET EXCEPTIONNEL : LE PALAIS BÉNÉDICTINE

Chef d'œuvre architectural, le Palais Benedictine a été érigé à la fin du 19<sup>e</sup> siècle par Alexandre Le Grand, en l'honneur de la liqueur Benedictine.

L'histoire débute en 1510 à l'Abbaye de Fécamp, lorsque le moine bénédictin Dom Bernardo Vincelli aurait créé un élixir secret qui a eu tellement de succès qu'il aurait continué à être produit par les moines bénédictins de Fécamp jusqu'à la Révolution française. Époque troublée au cours de laquelle la recette de ce fameux élixir se perd.

Mais un jour de 1863, Alexandre Le Grand, fécampois, négociant en vin, aurait découvert par hasard dans sa bibliothèque la composition de cet élixir perdue à la Révolution. Intrigué, il décide de la déchiffrer et arrive à la reconstituer au bout d'un an d'efforts.

L'élixir devient alors une liqueur qu'il nomme Benedictine en hommage au moine bénédictin Dom Bernardo Vincelli. Il fait construire le somptueux Palais Benedictine pour offrir un écrin prestigieux à la distillerie de la liqueur (toujours en fonctionnement de nos jours) et à sa collection d'œuvres d'art.

C'est au cœur du Palais, ouvert au public, que nous vous proposons d'organiser vos événements : la prestigieuse et atypique Salle des Abbés privatisée accueillera vos réceptions, cocktails, séminaires, concerts, dîners de gala...

Les Petits Salons, quant à eux, recevront vos réunions et repas d'affaires.

Alors que le Palais Benedictine est fermé au public, offrez en plus à vos invités des moments exclusifs en leur faisant vivre les Expériences Benedictine de votre choix.



## Découverte Benedictine

Chef d'œuvre architectural d'inspiration Gothique et Renaissance, le Palais Benedictine a été érigé à la fin du 19<sup>e</sup> siècle en l'honneur de la liqueur Benedictine par Alexandre Le Grand, négociant en vins fécampois, qui avait retrouvé une recette dans un vieux grimoire, élaborée en 1510 par un moine benédictin.

Cet édifice éclectique promet aux visiteurs une expérience inattendue à la découverte de Benedictine. En visite guidée, le parcours commence par l'exploration du musée qui abrite une riche collection d'art sacré et ancien, lié à l'héritage de Benedictine, et qui présente également son histoire industrielle.

Le circuit mène ensuite à l'unique distillerie Benedictine au monde, où se trouvent les alambics de cuivre martelé datant du 19<sup>e</sup> siècle, puis aux caves de vieillissement. Enfin, les visiteurs profitent de l'exposition d'art contemporain, avant de rejoindre la Verrière où leur est offerte la dégustation de l'une des trois Expressions Benedictine\*

**En option :** visite guidée à 6,27 € HT/pers.



## Salle des Abbés

Situé au cœur du Palais Bénédicte, au 1<sup>er</sup> étage, cette salle de réception, richement ornée de seize statues des principaux prieurs de l'Abbaye de Fécamp ainsi que d'un magnifique vitrail fait partie du circuit de visite du musée et émerveillera vos convives.

Dimension : 221m<sup>2</sup> -  
Capacités 200 personnes en cocktail  
160 personnes assises  
Office Traiteur attenant  
2 salons privés  
Accès Terrasse pour cocktail et Musée :  
sous conditions



### **La Terrasse**

Lors du cocktail, profitez d'une vue plongeante sur la cour d'honneur et sur les détails architecturaux de cet extraordinaire édifice.



## **SUGGESTION DE COCKTAIL D'ACCUEIL**

### **Cocktail DOM**

Bénédictine et Prosecco

### **3 gourmandises froides en 4 variétés**

Mini toast de foie gras mi-cuit à la banane

Mini brioche de crabe aux piments

Croustille de tartare de canard, feuille de roquette et copeaux de Foie Gras

Tartare de tomate, crème de vinaigre de framboises

### **2 gourmandises chaudes en 3 variétés**

Brochette scampi à la milanaise

Coquetier d'œufs brouillés à la crème de morilles

Mini macaron de Foie Gras poêlé aux pommes

**Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate**



## SUGGESTION DE MENU DINER DE GALA

### Entrée

Délice chaud de langoustines ou de coquilles St Jacques,  
sa petite fricassée, bisque crémeuse de crustacés (selon saison)

Foie gras frais de canard, quenelle mi-figue mi-raisin, sa brioche blonde servie tiède  
Aumônière croustillante de rouget et niçoise de légumes, crème émulsionnée au basilic  
Filets de rougets barbets rôtis sur une niçoise de légumes, crème émulsionnée au basilic

Dos de daurade grillé sur un colombo de légumes, coulis de poivrons doux  
Petit vol au vent de crustacés (pétoncles, crevettes, coques, moules, légumes)

### Plat principal

Aiguillette de filet de canette au miel et vinaigre de cidre, poêlée de pleurotes, flan de céleri.

Duo de daurade et rouget barbet en filet grillée,  
caviar d'aubergine et asperge verte rôtie, coulis de poivrons doux.

Pièce de bœuf grillée, pic de légumes du soleil, gratin de pommes de terre, sauce poivrade

Suprême de poule au blanc, champignons et chou braisé (ou riz)

Filet d'agneau en croute façon Wellington, jus d'agneau au romarin, tian de légumes niçois  
Pavé de lieu jaune sur une fondue de poireaux, son quinoa aux petits légumes, petit jus de coquillages à la crème

Filet mignon de porc à la sauge, éventail de légumes marinés



### **Salade, fromages**

Plateau des fromages du terroir (5 choix), Salades mêlées aux herbes potagères  
Mini cœur de Neufchâtel sur sa pomme fondante, petite salade aux herbes du jardin

### **Dessert**

Moelleux au chocolat tiède, quenelle de glace caramélisée au beurre salé  
Mousse glacée au rhum ambré, petit feuilleté chaud de fruits exotiques  
Craquant au chocolat, crème glacée à la pistache  
Moelleux coulant au caramel beurre salé, sa verrine williamine  
Gratin de fruits de saison  
Soupe de fruits rouges et sa glace lait d'amandes

Sauvignon de Touraine « Domaine François Cartier »  
Château "Panchille ", Bordeaux rouge supérieur

Eau plate et gazeuse  
Petits pains divers  
Café





## Prestation comprenant :

- La Privatisation de la Salle de Abbés
- Le Cocktail d'accueil sur la base d'un Cocktail DOM, 3 gourmandises froides en 4 variétés, 2 gourmandises chaudes en 3 variétés par personne, Décor floral des buffets, Nappage des buffets à définir, Verrerie – accessoires cocktail, Glaçons – glace à rafraîchir durée 45 min
- Le diner sur la base d'une entrée, un plat principal, salade et fromage, dessert, petit pain et café par personne
- Forfait boissons :
  - Eau plate et pétillante (bouteille en verre)
  - Sauvignon de Touraine « Domaine François Cartier »
  - Château "Panchille", Bordeaux rouge supérieur
- Mobilier tables rondes 10 personnes et chaises Napoléon III
- Nappage et serviettes Tissu compris
- Vaisselle comprise
- Service compris pour 8 heures de présence :
  - 1 serveur pour 20 convives dont 1 maître d'hôtel responsable
- Forfait 2 gardiens et forfait ménage

\* Tarif calculé sur la base de 160 convives.



## Nos options :



Découverte Bénédictine : Visite guidée du Musée,  
de la distillerie et des caves  
6.27 € HT /pers.



Démonstration cocktail  
1 400 € HT



Idées de cadeaux pour vos convives

Miniature Bénédictine (5cl) : 4,17 € HT  
Bouteille Bénédictine (1l) : 22,50 € HT  
Bouteille B&B (1l) : 24,17 € HT  
Bouteille Single Cask (1l) : 40,00 € HT



Privatisation de la Terrasse pour votre cocktail  
800 € HT



**Votre contact  
pour toute demande  
de visite de repérage et devis :**

Aloïs HOCH  
Sales Manager  
Palais Bénédictine  
110 rue Alexandre Le Grand  
76400 Fécamp  
Tel. : 02 35 10 26 21  
Mob. : 06 48 55 23 25

[ahoch@bacardi.com](mailto:ahoch@bacardi.com) [www.palaisbenedictine.com](http://www.palaisbenedictine.com)



## Informations pratiques

Situé en Normandie, en bord de mer, Fécamp se trouve à :

- 20 minutes d'Etretat
- 40 minutes du Havre
  - 1h de Rouen
  - 1h de Dieppe
- 1h de Deauville
- 2h15 de Paris

Aéroports :

45 minutes du Havre-Octeville

1h de Deauville

1h30 de Rouen

2h20 de Beauvais

2h45 d'Orly

3h de Roissy-Charles de Gaulle