

# Menu Prestige

129€/pers



## INCLUANT :

- Le repas complet en service aux tables
- La mise en place de la salle selon votre plan
- Le nappage en tissu blanc
- Les serviettes présentées en pliage (couleur au choix)
- Le chemin de table et les pétales (couleur au choix)
- Le centre de table (chandelier ou photophore)
- Le voilage dans la salle (à partir de 70 adultes)
- La vaisselle en porcelaine et verrerie
- Les boissons softs et alcools
- Le personnel de service
- La préparation de votre réception sur plusieurs RDV
- Les conseils de notre société (35 ans d'expérience)
- Vous pouvez fournir les alcools sans droit de bouchon



-(ADAPTABLE SELON LES EXIGENCES DE NOTRE CLIENTÈLE, ALLERGIES, RELIGIONS, VÉGÉTARIENS ETC...)

RÉCEPTION MINIMUM 50 PERSONNES  
(MOINS NOUS CONSULTER)  
FACILITÉ DE PAIEMENT EN PLUSIEURS FOIS  
JUSQU'À 9 MOIS APRÈS LA RÉCEPTION

## COCKTAIL 2H00

- PÉTILLANT DU MANOIR EN KIR ROYAL OU NATURE,
- SOUPE MÉTHODE CHAMPENOISE
- EAU, COCA ET JUS DE FRUITS
- GOURMANDISES :**  
15 AMUSE-BOUCHE / PERSONNE  
(CANAPÉ, VERRINE, NAVETTE, CHOUQUETTE)

## REPAS

### Mise en bouche (surprise du chef).

#### Entrée au choix:

- Délice du sud-ouest au foie gras et magrets de canard accompagnés d'une salade saisonnière et grains de noix.
- Mousseline de crabe et crevettes sur son brioché
- Symphonie de truite saumonée, tartare de tomate, valse de légumes et aneth
- Rond de foie gras sur toast et pain d'épice, jeunes pousses, fleur de sel et son confit d'oignon
- Bûchettes de saumon fumé, crème de ciboulette et Boursin
- Œuf de caille piperade dans sa sauce cocktail et son jambon de Savoie
- Opéra de foie gras, cacahouètes grillées et son vinaigre balsamique
- Aumônière croustillante chaude de gésier et son mesclun de salade (+ 2.50 €)
- Croustade de poularde chaude à la forestière (+ 2.50 €)
- Petite marmite tiède de fruits de mer et gambas (+ 3.00 €)
- Cassolette chaude de ris de veau sauce financière (+ 3.00 €)
- Ou le buffet d'entrées des 3 saveurs (+8.00 €)\*



### **Plat chaud au choix**

- Jambonnette de canard farci, sauce vendangeur, raisins frais,écrasé de pomme de terre et ses légumes maraichers.
- Colin d'Alaska et noix de Saint-Jacques accompagnés de fondue de légumes et petites pâtes
- Suprême de volaille et sa sauce onctueuse aux morilles, gratin paysan, fagot d'haricots au lard et ses allumettes de légumes
- Médaille de veau à la forestière et son risotto accompagnés de tomate Provençale et sa julienne de légumes.
- Filet mignon de porc en croute, duxelles de champignons, pomme cocotteet son flan de légumes en duo.
- Mijoté d'agneau façon tagine, gratin dauphinois et ses petits légumes

- Médaille de lotte poché au riesling et son crémeux de gambas accompagné de son mirepoix de légumes glacés (+ 4.50 €)
- Souris d'agneau braisée parfumée au thym, petit écrasé de légumes, et sa tourte à la Dauphinoise aux belles de Fontenay (+ 4.50 €)
- Tournedos de volaille de Gascogne cuit à l'étouffée et sa farce fine aux cèpes, écrasé de bintje au confit d'échalote et ses légumes sautés (+ 2.80 €)
- Corolle de sole, bouquet de fruits de mer et son jus de bouchot accompagné de sa julienne maraichère et son gratin maison. (+ 2.80 €)
- Paleron de jeune bovin de 7h et son jus corsé, légumes glacé et tourte Dauphinoise (+ 2.50 €)

### **Fromage :**

- Duo de fromage sur lit de salade

### **Dessert :**

(avec le Pétillant du Manoir)(1 flute/pers)

Nous vous laissons libre choix pour votre dessert, nous l'accompagnerons selon votre goût :

- Corbeille de fruits frais ou tour de macarons ou tour de mignardises

### **Café**

### **Boissons:**

- à volonté pendant toute la réception :
- Eau plate et pétillante
- 3 vins :
- (Bordeaux domaine Terre douce, blanc Riesling et rosé de Provence)