

Grand Prestige

189€/pers



INCLUANT :

- Le repas complet en service Réalisé par le grand Chef du Manoir
- La mise en place de la salle selon votre plan
- Le nappage en tissu blanc
- Les serviettes présentées en tissus
- Le chemin de table et les pétales (couleur au choix)
- Le centre de table (chandelier ou photophore)
- L'éclairage leds dans la salle
- Le voilage dans la salle
- La cascade de champagne
- Le vin d'honneur Prestige
- 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

EN SERVICE MAÎTRES D'HÔTEL

- PÉTILLANT DU MANOIR EN KIR ROYAL OU NATURE,
- SOUPE MÉTHODE CHAMPENOISE
- EAU, COCA ET JUS DE FRUITS À DISCRÉTION
- **BAR À COCKTAILS** (2 ALCOOLS + 2 COCKTAILS SOFTS)
- **GOURMANDISES :** 15 AMUSE-BOUCHE / PERSONNE (CANAPÉ, VERRINE, NAVETTE, CHOUQUETTE)
- + **ANIMATIONS CULINAIRES À LA PLANCHA :**
- FOIE GRAS POËLÉ
- GAMBAS ANANAS
- SAINT JACQUES CHORIZO

REPAS

Mise en bouche (surprise du chef).

Entrées froides au Choix:

- Opéra de saumon et crabe d'Alaska composé de concassée de tomates confites, tartare de saumon et crabe, gelée de citron, coulis de poivron en sauce accompagnés de fleurs de Bourrache et Harenga (caviar d'hareng)

ou

- Terrine de Lotte à la chlorophylle d'herbes servie avec son chutney de rhubarbe et sa crème légère à la coriandre accompagnée de salade de Pousses de Poireaux à l'Huile de Sésame

ou

- Confit de Foie Gras du Manoir et ses toasts au Marc d'Alsace, gelée de Sauternes, confit de mangue et fleur de sel de Noirmoutier

Entrées chaudes au choix :

- St Jacques piquées au romarin, mikado de légumes à l'huile d'olive de Nyons

ou

- Salade de Roquette et Mesclun au croustillant de Foie Gras, chiffonnade de Saumon Fumé à la Vinaigrette de câpres

ou

- Filet de Daurade Royale aux écrevisses dans sa sauce des mers accompagné d'une salade d'herbes fines à l'estragon

Délicatesse :

- Sorbet d'Isigny



Plats chauds du chef au choix :

- Filet de porc façon vallée d'auge flambé au Calvados, lié au foie gras accompagné d'une brunoise de pomme et d'un écrasé de pomme de terre au herbes fraîches

ou

- Suprême de Volaille fermière aux langoustines et les Oubliés du Jardin

ou

- Baron d'Agneau Farci, champignons des bois, jus perlé et son train de légumes.

(Animation découpe en salle par les chefs) *

ou

- Effilé de Bœuf Charolais (11h de cuisson) au Parmentier de Foie gras et ses pommes gaufrettes accompagné de ses Champignons Sauvages et son mesclun au vinaigre balsamique blanc

Fromages accompagnés de salade verte :

- Brie et comté sur nid de salade verte

ou

- Fromage farcie du chef

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

- 1 Tour de macarons

- 1 tour de mignardises

- 1 cascade de champagne

Café:

Boissons à volonté pendant toute la réception :

- Eau plate et pétillante

- 3 vins :

(Bordeaux domaine Terre douce, blanc Riesling et rosé de Provence)

