



# MENU DU MANOIR

**PRIX : 70€ ADULTE (plus de 50 Adultes)  
39€/ MENU ENFANT – de 12 ans**

## 1- APERITIF AU CHOIX

Planteur Antillais ou Sangria (un verre par personne)  
Tapas mini viennoises ou verrines (suppl. de 2 € à 2.50 € pièce)  
Pain surprise ( 60 pièces par pain) (suppl.42 €)

## 2- ENTREE FROIDE

Pâté d'oie gourmand en croûte aux poires  
Verrine douceur salée/sucrée saveur des Antilles (avocat, ananas, crevettes sauce cocktail)  
Opéra de saumon fumé sur lit de fromage frais et mascarpone  
Terrine de foie gras de canard maison avec sa compotée d'oignons (suppl. 5€)  
Tartare de saumon en duo (saumon fumé et saumon frais d'atlantique)  
Trio océane (saumon fumé, gambas, maquereaux aux poivres et blinis) (suppl . 5€)  
Salade campagnarde (lardons, chèvre chaud, œuf poché et croûtons) ( suppl. 3,5€)  
Tartare de coquilles St Jacques marinées sur lit de fèves saveur menthe  
Trio de la mer en verrines (rillettes de saumon, salade st jacques et écrevisses et tartare de saumon) (suppl.4€)

## OU ENTREE CHAUDE

Aumônière croustillante aux gambas au coulis de homard  
Filet de sole (2 pièces) sauce Duglère Riz safrané  
Gratin de langouste en cassolette sauce Armoricaïne (suppl. 6 €)  
Cassolette de Saint Jacques à la Provençale (suppl. 4€)  
Timbale de Saint Jacques sauce bretonne et risotto (suppl.5€)  
Duo de ris de veau au Calvados Pommes crémees et St jacques à la Provençale (suppl.5€)  
Parmentier de canard confit en cocotte

## 3- TROU NORMAND

Sorbet ananas + Rhum  
Sorbet pomme + Calvados  
Sorbet citron + vodka

## 4- PLAT CHAUD

Suprême de volaille fermière aux fruits confits  
Flan de carottes – pommes Anna  
  
Émincé de filet mignon de porc sauce aux morilles (suppl.3 €)  
Gratin dauphinois - fagot de haricots verts  
  
Pavé de saumon sur lit de poireaux sauce à l'oseille Riz safrané  
  
Cuisse de canard aux cèpes, à l'orange ou aux pêches  
Gratin de choux fleurs et flan de carottes  
  
Côte de veau à la Normande  
Pâtes fraîches et endive braisée  
  
Souris d'agneau en cocotte façon tajine  
Légumes du soleil et pommes grenailles ou semoule (suppl. 5€)

Magret de canard au vinaigre de framboise (suppl. 5 €)  
Flan d'endives – pommes Anna

Pavé de veau aux girolles  
Gratin Dauphinois ou pommes grenailles en brochette/fagots d'haricots verts (suppl. 5€)

Caille farcie au foie gras sauce aux griottes  
Purée à ma façon

Jarret de porc au jus  
Choux braisés et pommes de terre fondantes

Cuisse de canard en confit  
Pommes Boulangère et gratin d'Aubergines

Filet de St Pierre velouté de la mer  
Flan de Brocolis et Risotto (suppl.4€)

### **5- FROMAGE + SALADE**

Deux parts de fromage sur lit de salade

### **6- DESSERT**

#### **Nougat framboise**

(Mousse nougat, brisures de nougat, crémeux framboise, financier framboise)

#### **Saina**

(Mousse au chocolat noir, cœur de crème brûlée à la vanille, biscuit brownie)

#### **Trésor**

(Suprême à la vanille, framboises et myrtilles entières, sublimé d'une crème chibouste caramélisée sur un biscuit dacquoise)

#### **Nid d'amour**

(Biscuit amande, mousse au chocolat noir et son crémeux framboise)

#### **Fantasme**

(Biscuit dacquoise coco, crémeux citron et croustillant mousse aux fruits rouges)

#### **Passionnata,**

(Biscuit amande, mousse passion crémeux framboise)

#### **Trianon**

(Biscuit aux amandes, mousse trois chocolats)

#### **Cœur gourmand**

(Mousse cerise, crémeux pistache, biscuit dacquoise)

#### **Tic tac**

(Crémeux gianduja, mousse chocolat noir, noisettes caramélisées, biscuit moelleux chocolat)

#### **Opéra**

(Biscuit amande, ganache, crème au beurre, glaçage chocolat)

#### **Framboisier / Fraisier**

(Génoise, crème et framboises ou fraises entières)

## **OU PIECES MONTEES**

Pièce Montée (4 choux/ pers) (suppl. 5€ à 7€ selon modèle)

Pièce montée de macarons variés (4 pièces/ pers) (suppl.5 €)

### **7- BOISSONS A VOLONTE:**

vin blanc,

vin rouge,

jus de fruits, coca cola , café

### **8-PRESTATIONS INCLUSES :**

Location de la Salle avec tables et chaises

Nappes blanches et centres de table rouges

Vaisselle porcelaine blanche, motif arabesques rouges

Verrerie : verre à eau, verre à vin et flûte à Champagne

Serveurs

### **10- DJ**

DJ professionnel de 19h00 à 3h00

Sonorisation et éclairage

**Le corps de garde Tel 03 44 26 72 26 ou 06 71 46 67 23**

**[contact@corpsdegarde.fr](mailto:contact@corpsdegarde.fr) ou [www.corpsdegarde.fr](http://www.corpsdegarde.fr)**