



MENU DU MANOIR

**PRIX : 75€ ADULTE (plus de 50 Adultes)
44€/ 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 (suppl.5€)
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 ou www.corpsdegarde.fr