

POUR VOTRE SERENITE :

NOS FORMULES « CLE EN MAIN »

Les menus présentés dans cette plaquette,
Incluent les boissons, le service, la mise en
place des tables, la fourniture des
nappages, des serviettes & des fleurs;
La décoration des tables que vous fournirez
sera installée par nos soins le jour même.

Pour l'option dîner dansant : majoration
de 2 €/personne

*En fin de repas, au dessert ou
pendant le bal nous vous proposons

La fourniture de champagne ou de vouvray

Si vous apportez vos bouteilles, un droit de
bouchon sera appliqué*.

*Les enfants de moins de 12 ans ont des
menus différents au tarif de 10 €



Façade coté jardin et parking



RESTAURANT LE MANOIR
32 RUE COLONEL DE SOYER

Accès, place François Prigent
(ex.place Mez Ar Groaz)
29420 PLOUENAN
(Coordonnées GPS : 48628236-3489528)

Site internet : Restaurantmanoir.com
Mail ; restaurant.le-manoir@wanadoo.fr

PRESTATIONS MARIAGES 2012

Vous envisagez de vous marier ou
de vous pacser :
Authentique et chaleureux, le restaurant,
privatisé pour votre événement, peut ac-
cueillir plus de 200 convives, avec une piste
de danses intégrée
(plancher ciré).

Situé à 14 km de Morlaix, 4 km de St Pol
de Léon & 8 km de Roscoff, le
restaurant est d'accès facile avec un grand
parking attenant

Une palette de prestations :
Cocktails,
Repas : déjeuner ou dîner,
Buffets
Soirées dansantes,
Soupe à l'oignon

Le lendemain,
deux formules adaptées
à tarifs préférentiels :
brunch ou buffet froid

Vous définissez votre heure d'arrivée,
Le restaurant est ouvert jusqu'à quatre
Heures du matin.



Animation assurée par Yvon, notre animateur

Soirée dansante après le repas : 480€

Apéritif dansant : 120.00€

Dîner dansant : 620..00€

**si vous ne prenez pas l'animateur du restaurant :
(Forfait fonctionnement dancing & Sacem : 160€ ,**

Cocktails.

**apéritifs, cocktails dînatoires, une carte de prix
évoluant en fonction des accompagnements :**

canapés, feuilletés chauds

6 pièces...chaudes.....12.20€

8 pièces...Froides..... 13.00..€

10 pièces ...froides et chaudes. 14.50€

12 pièces ...froides et chaudes 16€

**Avec un buffet « bar » composé de Vouvray et de
cocktail sans alcool.**

Chaque formule de cocktail peut être adaptée,

Consulter la carte ou demander un devis personnalisé.

DINER PRESTIGE AUX CHANDELLES : 80.50€

Petites mises en bouche maison

*Plateau de fruits de mer

*Aumônière de lieu sur fondue de poireaux en crêpe de blé noir, Beurre blanc Ou

*Mongolfière de St Jacques et petits légumes, crème de safran Ou

Giboulée d'escargots en croustades, beurre d'ail persillé OU symphonie de la mer, sur bisque de homard

*Cœur de filet de bœuf au Porto

Croquant de pommes de terre à la tome et garnitures de saison OU

*Filet mignon de veau au Madère , Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

*Jambonnette de volaille farcie aux morilles, Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

*Paupiette de canard lardé et petits légumes, Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison

*Camembert rôti, caramel léger au muscat et au cumin

*Dessert

Café ou infusion

Boissons comprises : Petit Chablis: « Domaine Ste Claire »

Lalande Pommerol « la Rollandière

MENU A 69.80€

Foie gras de canard cuit en terrine (maison)

Accompagné de son verre de Loupiac, Pain de campagne toasté

Plateau de fruits de mer

Cœur de filet de bœuf au porto

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

Filet Mignon de veau au Madère

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

Jambonnette de volaille farcie aux morilles

Kouglof de pommes de terre aux olives et garnitures Ou

Paupiette de canard lardé aux petits légumes,

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison

Camembert rôti, caramel léger au muscat et au cumin Ou

Dessert

Café ou infusion

Boissons incluses : Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 66€

Plateau de fruits de mer

Escalopes de ris de veau aux pleurotes, Jus de veau parfumé au foie gras Ou

*Feuilleté d'asperges verte aux queue de langoustines, Mousseline à la cannelle OU

*Craquant feuilleté de lotte et julienne de légumes, concassé de tomates au jus Ou

*Filet de bar rôti sur peau, compotée de fenouil frais

Suite menu à 66 euros

Filet mignon de porc au miel et chouchen , Croquant de pommes de terre à la tome et garnitures de saison Ou

*Noix de veau aux champignons de Paris, gartin de pommes de terre à la Sarladaise et tomate provençale Ou

*Carré d'agneau rôti au thym , Pommes darphin et flageolets étuvés à l'ail doux Ou Magret de canard au four, sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison

Camembert rôti, caramel léger au muscat et au cumin

Dessert

Café ou infusion Boissons incluses : Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 63€

Plateau de fruits de mer

Aumônière de lieu sur fondue de poireaux en crêpe de blé noir, Beurre blanc OU

Mongolfière de st Jacques OU Symphonie de la mer sur bisque de homard

Filet mignon de porc au miel et au chouchen

Croquant de pommes de terre à la tome et garnitures Ou

Noix de veau aux champignons de Paris, gratin de pommes de terre Sarladaise et tomate provençale Ou

Carré d'agneau rôti au thym, Pomme darphin et flageolets étuvés à l'ail doux Ou

Magret de canard au four, sauce aux cèpes

Gratin de pommes de terre à la tome et garnitures

Camembert rôti, caramel léger au muscat et cumin

Salade aux noix

Dessert

Café ou infusion boissons incluses : Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 58.80€

Plateau de fruits de mer

Cassolette de St jacques sur crème d'artichaut Ou

Pavé de saumon rôti au lard, beurre rose, Riz pilaf Ou

Dos de colin en habit vert, jus de persil crémé

Filet mignon de porc au miel et au chouchen

Croquant de pommes de terre à la tome et garnitures de saison Ou

Noix de veau rôtie, aux champignons de Paris, gratin de pommes de terre

Sarladaise et tomate provençale Ou

Carré d'agneau rôti au thym

Pommes darphin et Flageolets étuvés a l'ail doux Ou

Magret de canard au four, sauce aux cèpes

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures

Dessert

Café ou infusion

boissons incluses : Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 56.50€

Plateau de fruits de mer

Dos de cabillaud rôti, Niçoise de légumes
Coulis de poivrons rouges Ou
Tresse de soles et saumon, jus de persil crème Ou
Timbale de poisson au saumon fumé
Beurre blanc à la ciboulette

Noix de veau rôtie, aux champignons de Paris, gratin de pommes
de terre Sarladaise et tomate provençale
Ou
Cuisson de porc rôti au cidre
Croquant de pommes de terre à la tome et garnitures de saison Ou
Cuisse de canette braisée aux cèpes,
Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures

Dessert
Café

Boissons incluses : Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 49.80€

Plateau de fruits de mer

PLAT PRINCIPAL :

Noix de veau rôtie aux champignons de Paris, gratin de pommes de terre Sarladaise et
tomate provençale

OU

Cuisseau de porc au cidre, croquant de pommes de
Terre à la tome et garnitures de saison

OU

Cuisse de canette braisée aux cèpes, gratin de pommes de terre
Aux cèpes et garnitures de saison

OU

Saumon rôti au lard, beurre rosé, riz pilaf & brochette de légumes

Dessert

Café ou infusion

Boissons comprises : Côtes de Duras et Bordeaux supérieur

NOUS DISPOSONS D'UNE

FORMULE :

LE BUFFET « PRESTIGE »

NOUS

CONSULTER



POUR LE LENDEMAIN NOUS VOUS PROPOSONS :

PRESTATIONS « RETOUR DE NOCES »

BRUNCH A 18.00 EUROS

MINI VIENNOISERIES

Pains chocolat, aux raisins, croissants
baguettes
assortiment de confitures individuelles et de beurre

CEREALES avec lait froid

PALETTE DE CHARCUTERIES :

Poitrine fumée, rosette de Lyon, saucisson à l'ail,
jambon blanc, jambon italien, œufs durs coquilles

PLATEAU DE FROMAGES :

Brie, st nectaire, bleu d'Auvergne, comté, chèvre
salades mélangées

DESSERTS :

Tarte normande tiède
Corbeille de fruits de saison

BOISSONS :

Boissons chaudes : café, thé, chocolat à volonté
Jus d'orange en carafes
eau minérale à volonté

BUFFET « RETOUR DE NOCES A 20.50€

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS :

Carottes râpées, betteraves rouges en persillade, concombre à la crème, salade de
tomates

SALADES COMPOSEES :

Piémontaise, Marco Polo, Taboulé

MIROIR DE CHARCUTERIES :

Jambon de Paris, rosette de Lyon, saucisson à l'ail, mini pâté en croûte,
terrine de campagne.

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES :

Rumsteck, poulet, échine de porc, avec chips

Buffet accompagné de sauces :

Vinaigrette, mayonnaise, aurore, tartare

Pains campagne, baguette, cornichons, moutarde et beurre

BUFFET DE FROMAGES :

Brie, chèvre, st nectaire, comté, bleu d'Auvergne

Avec salades assorties

BUFFET DE DESSERTS :

2 variétés à choisir :

Entremet poire caramel, sauce caramel, Tarte crumble aux pommes tiède

Tarte normande aux pommes tiède, Croquant praliné chocolat, crème

Anglaise, Bavaroise fruits rouges, Tarte citron meringuée,

Nous sommes heureux de vous proposer une nouvelle carte ,de cinq menus, sans fruits de mer en entrée.

DINER PRESTIGE AUX CHANDELLES

69.00 €

Assiette de petites mises en bouche maison

*Millefeuille de crabe et langoustines aux tomates confites

Ou

*Corne d'abondance de saumon en tartare et vinaigre balsamique

Blinis de blé noir au saumon fumé

*Filet de bar rôti sur peau, compotée de fenouil frais

Ou

*Escalopes de ris de veau aux pleurotes, jus de veau parfumé au foie gras

Ou

*Brochette de coquilles St jacques, beurre safrané

*Cœur de filet de bœuf au Porto, Gratin de pommes de terre aux cèpes et garniture de saison Ou

*Mignon de veau aux champignons, Gratin de pommes de terre aux cèpes et garniture de saison Ou

*Paupiette de canard lardé au petits légumes, Gratin de pomme de terre aux cèpes et noix et garniture de saison Ou

*Jambonnette de volaille farcie aux morilles, Kouglof de pomme de terre aux olives et garniture de saison

*Camembert rôti, caramel léger au muscat et cumin, salade au noix

*dessert

café,

vins inclus : Petit Chablis « domaine Ste Claire »

Lalande Pommerol « la Rolandière »

MENU A 58 €

Foie gras de canard maison, pain de campagne toasté, Et son verre de Loupiac OU

*Trilogie de saumon, (terrines de saumon, blinis de blé noir au saumon fumé, saumon mariné, saumon fumé, crème ciboulette) OU

*Millefeuille de crabe et langoustines aux tomates confites, crème Ciboulette

Craquant feuilleté de lotte, tomates concassées au jus OU

Filet de bar rôti, compotée de fenouil frais OU

Feuilleté d'asperges vertes aux queues de langoustines

Mousseline à la camelle OU

Escalopes de ris de veau et pleurotes , jus de veau parfumé au foie gras

*Paupiette de canard lardé aux petits légumes

Gratin de pommes de terre aux cèpes et noix et garnitures OU

*Jambonnette de volaille farcie aux morilles

Kouglof de pommes de terre et garnitures de saison OU

*Cœur de filet de bœuf au porto

Croquant de pommes de terre à la tomme et garnitures de saison OU

*Filet mignon de veau, sauce forestière au Madère

Croquant de pommes de terre à la tome et garnitures de saison

*Camembert rôti, caramel léger au muscat et cumin, Salade au noix

*dessert

café,

vins inclus : Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 54 €

Entrée froide : idem au menu précédent

*Craquant feuilleté de lotte et julienne de légumes,

Tomates concassée au jus Ou

*Filet de bar rôti sur peau, compotée de fenouil frais Ou

*Feuilleté d'asperges verte aux queues de langoustines

Mousseline à la camelle Ou

Escalopes de ris de veau aux pleurotes, jus de veau parfumé au foie gras

*Magret de canard au four

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

*Filet de porc rôti au miel et chouchen

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

*Carré d'agneau rôti au thym, pommes darfin et flageolets étuvés à l'ail doux Ou

*Noix de veau aux champignons de Paris, gratin de pommes de terre et tomate provençale OU

Camembert rôti, caramel léger au muscat et cumin

et salade aux noix

*dessert

café, vins inclus. / Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 49.50 €

Entrée froide : idem ci-dessus

*Mongolfière de coquilles st jacques aux petits légumes, Crème de safran Ou

*Aumônière de lieu en crêpe de blé noir, beurre blanc Ou

*Symphonie de la mer sur bisque de homard, petits légumes croquants de saison

*Filet mignon de porc au miel et chouchen

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison OU

*Magret de canard au four, sauce aux cèpes

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison OU

*Carré d'agneau rôti au thym, Pommes darphin et flageolets

étuvés à l'ail doux OU

*Noix de veau rôtie aux champignons de Paris, gratin de pommes de terre

Sarladaises et tomate provençale

*Camembert rôti, caramel léger au muscat et cumin ou

* et salade aux noix

*dessert

café, vins inclus. / Duras et Bordeaux supérieur

MENU A 45 €

Entrée froide : idem ci-dessus

-Cassolette de St Jacques sur crème d'artichaut Ou

-Giboulée d'escargots et julienne de légumes en croustade

Persillade façon beurre blanc Ou

-Dos de cabillaud poêlé, niçoise de légumes

Crème de poivron rouge OU

-tresse de sole et saumon, riz pilaf

Jus de persil crème

-Filet mignon de porc au miel et chouchen

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

-Magret de canard au four, sauce aux cèpes

Gratin de pommes de terre aux cèpes et garnitures de saison Ou

-Carré d'agneau rôti au thym

Pommes darphin et flageolets étuvés à l'ail doux Ou

-Noix de veau rôtie, champignons de Paris, Gratin de pommes de terre sarladaise et tomate provençale

Dessert

café, vins inclus. / Duras et Bordeaux supérieur