

Domaine
du Manoir

Menus

Séminaires - Réceptions - Anniversaires - Apéritifs dinatoires



*Laurence Menu vous propose une cuisine maison et gourmande,
élaborée avec des produits frais et les produits des producteurs locaux*

Sélection des Produits du Terroir Cuisine Authentique et Gourmande

Apéritif Dînatoire - Happy Hour

minimum 20 personnes - A partir de 17h30

sur réservation

- 10 mises en bouche : 38€/personne

Montagnieu brut, vins blanc et rouge (1 bouteille pour 4 pers.), bière, cocktails sans alcool, softs : (si Champagne à la place du Montagnieu +5€/personne)

- 14 mises en bouche et boissons : 48€/personne

Montagnieu brut, vins blanc et rouge selection du Domaine (1 bouteille pour 4 pers.), bière, cocktails sans alcool, softs ; (si Champagne à la place du Montagnieu +5€/personne)

Mises en bouche supplémentaires : 3€ ;

Plateau de fromages de pays et dessert (mignardises) = 18€/personne

Apéritif sur la terrasse du Manoir ou à la salle de réception

Mini-Tatins ou Mini-Tartelettes

- Echalotes vin rouge, cannelle, noix
- Tomates cerises, mozzarella, pesto
- Poire, gorgonzola, noix et miel
- Olives, anchois, oignons
- Magret de canard, mangue
- Beaufort et lard, mascarpone et muscade
- Saumon, épinards, mascarpone
- Chèvre, poire, miel et noix
- Dé de foie gras poêlé, sur pomme caramélisée, cannelle

Bruchetta

- Tomme de Savoie et jambon cru
- Foies de volaille au Porto
- Poivron, tomate, mozzarella, tapenade
- Chèvre, noix et miel

Cuillères

- Tartare de saumon au soja
- Tomate, concombre, olive noire, cumin
- Noix de Saint-Jacques, mangue, gingembre, citron vert perle de sauce yakitori
- Crevette thaï, citron vert, gingembre, soja, huile de sésame, et graine de sésame
- Moules farcies

Verrines

- Tomate, maïs, avocat, tacos
- Crevettes, avocat, mascarpone, citron

Gaspacho

- Brunoise de légumes : concombre, poivrons, tomate

Anchoïade de légumes :

saucés ((Houmous, Tapenade, Tzatziki)

Veloutés

- Mini-soupière de ravioles au gorgonzola, ail et vin blanc, tuile de parmesan et noix
- Mini-soupière de lentilles, foie gras poêlé
- Patate douce et jambon cru, curry
- Mini-soupière en croûte, homard (+3€)

Mini-Brochettes et Pic

- Tomate cerise, mini mozzarella
- Bonbon de saumon gravlax à l'aneth, fenouil, 4 baies
- Crevettes ail et persil, citron et huile d'olive
- Melon Jambon cru ou Magret de canard
- Foie Gras aux pistaches (+3)

Feuilletés variés (Tapenade, comté, ...)

Choux d'escargots

Choux à la crème de Truffes

Wrap Saumon, et chèvre aux herbes

Mini Sandwich thon, olive, oeuf

Mini Sandwich jambon de pays, cornichon

Mini Briochette tomate séchée, mozza, pesto, basilic

Nems de légumes

Accras de morue à la créole

Toast Pain d'épices au foie gras

Toast brioché foie gras et chocolat noir

Plancha :

2 mini Brochettes (Canard et Poulet citron)

Fromages en buffet

Dessert : mignardises au choix

Carte des vins



Menu

Entrée - plat - dessert 37€

Entrée - plat - fromage - dessert 43€

Apéritif : Mises en bouche 6€

Verrine de Mousse de chèvre, brunoise de poire et miel, noix et graines de tournesol grillées

Bonbon de saumon gravlax à l'aneth

Verrine de foie gras poêlé, pomme à la cannelle

Entrées au choix

Foie gras cuit au vin chaud, fleur de sel de Camargue et brioche

Oeuf mollet, nid de fondu de poireau au Coeur de Savoie et noix

Saumon à la japonaise, avocat, riz basmati, grenade, huile de sésame et gingembre frais

Burrata crémeuse sur crème froide de petits pois, chips de lard grillé et tagliatelles de courgette

Gaspacho, brunoise de poivron et concombre, mozzarella di Buffala et basilic (en été)

Plats au choix

Caille sauce grand veneur, champignons (de saison), polenta crémeuse

Filet mignon crème de Myrtille, fleur de gratin dauphinois à la noix de muscade et légumes vanillés

Poulet à la bière et pastis, morilles poêlées, rates persillées

Aumonière d'écrevisses, sauce homardine, julienne de légumes,

Tataki de saumon sauce yakitori, petits pois, mangue et wasabi

Ravioles de cèpes crème de Gorgonzola, flan de panais, champignons poêlés et noix

Fromages

Mendiant de Brillat-Savarin ou Reblochon à l'huile de Truffe

Plateau de fromages (+4€)

Desserts

Tiramisu aux fruits de saison

Oeufs en neige maison, crème à la vanille

Pomme feuilletée caramélisée à la crème de lait, biscuit à la cannelle

Mousse au chocolat

Eaux

Café, thés, tisanes

Carte des vins



Mariages - Séminaires - Repas Privés - Anniversaires - Animations

Nous vous proposons...

Salle équipée (disposition en U ou par tables), écran, projecteur, paper board...

Repas assis ou en cocktail, cuisine de qualité ;

Animations sur demande, activités extérieures, culturelles, sportives, dégustations en caveaux...

Séminaires, formations, assemblées générales, conférences, arbres de Noël, repas privés...

Votre formule séminaire...

Formule Matinée

Préparation, mise en place, accueil, pauses

Forfait 40€/personne sans repas (accueil café, pause-café)

Forfait 25€/personne avec repas (accueil café, pause-café, déjeuner)

Formule Journée

Préparation, mise en place, accueil, pauses

Forfait 60€/personne sans repas (accueil café, pause-café, goûter)

Forfait 35€/personne avec repas (accueil café, pause, déjeuner, goûter)

Animations sur devis :

Team-building, musiciens, magiciens, conteurs, sports, jeux, baptême de l'air...

Pour vos Repas d'Affaires, Séminaires, Assemblées...

La Salle à Manger du Manoir (20 personnes) ;

La Terrasse du Manoir (20 à 100 personnes) **en saison** ;

La Salle de réception du Chai (20 à 50 personnes) ;

