



## Exemple de Cocktail apéritif

servi au buffet avant votre repas ou buffet



8 pièces par personne : 6 salées froides et 2 salées chaudes

12 pièces par personne : 9 salées froides et 3 salées chaudes



### Brochettes

Brochettes de jambon de Parme et Bille de Melon - Carpaccio de canard au citron vert



### Camaiieu de Soupers Froids

Tomate saveur de vanille - Melon parfumé de badiane - Concombre relevé de menthe fraîche



### Traditions

Coque de pétoncle au vert  
Tulipe du jardinier  
Flûte de foie gras et pied de porc  
Mariage de crevettes et agrumes

Tomate au chèvre frais  
Canard glacis d'échalote  
Tortillas de tomate séchée  
Grenaille à la crème de cive



### Essentiels

Chinoiserie de gambas - Délicieux rouennais - Rigotte marinée à la provençale



### Cake's party

Cake aux olives vertes de Nyons  
Cake campagnard

Cake aux tomates séchées  
Cake au thon et aromates



### Les Bouchées Chaudes

Huitre de la manche gratinée de champagne  
Fusain de poireau et langoustine au poivre vert  
Tajine d'agneau

Brick d'agneau au colombo  
Moule farcie basquaise  
Petit poisson en croûte briochée



Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



contact@manoirdeclairval.fr  
Fax : 02.32.54.37.45



*Exemple de Buffet Froid*



*Kir*



*Plateau de Charcuterie fine  
Salade cauchoise  
Salade exotique  
Carpaccio de bœuf au basilic  
Salade de harengs et grenailles*



*Rôti de porc à la sauge  
Chaud-froid de poisson*



*Salade maraîchère  
Brie classique*



*Mousse de pommes au calvados  
Délice au chocolat croquant de Gueret Traiteur  
Gâteau Pompadour*



*Café*



Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



contact@manoirdeclairval.fr  
Fax : 02.32.54.37.45

*Exemple de Menu*

# *Le Clairval*



*Kir Cassis*



*Terrine de poissons aux petits légumes*

*ou*

*Terrine de canard aux mendiants*



*Escalope de Saumon*  
*Sauce cauchoise - Riz pilaf*

*ou*

*Confit de canard, légumes de saisons*



*Tarte normande*

*ou*

*Fine génoise aux fruits rouges*



*Boissons : par personne*

*Eau minérale ou 1/4 Vin blanc ou 1/4 Vin rouge*

*Le client nous communiquera le choix, pour l'ensemble du groupe, 15 jours avant*

Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

Tél : 02.32.54.37.17

Site : <http://www.manoirdeclairval.fr>



Fax : 02.32.54.37.45

Mail : [contact@manoirdeclairval.fr](mailto:contact@manoirdeclairval.fr)

*Exemple de Menu Séminaire*



*Salade cauchoise et œuf mollet*

*ou*

*Dodine de caneton aux pistaches*

*ou*

*Saumon aux herbes fraîches relevé de poivre vert*

*ou*

*Tartare de légumes du soleil*



*Petit salé de canard aux aromates*

*ou*

*Fondant de bœuf aux couleurs du jardin*

*ou*

*Choucroute de la Mer*

*ou*

*Fricassée de volaille Vallée d' Auge*



*Pêches flottantes, crème anglaise à la vanille*

*ou*

*Tarte normande*

*ou*

*Mousse de pommes au Calvados, crème double*

*ou*

*Le chocolat menthe, crème de menthe*



Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



contact@manoirdeclairval.fr  
Fax : 02.32.54.37.45

Exemple de Menu

Soprano

Au Choix

Fondant de Caille, cuisse fumée et Cristalline de choux, Chutney de mangue  
Duo de Saumon aux légumes croquants  
Rouleau de printemps aux gambas entortillées, Petite Salades d'herbes  
Saumon Fumé sur Galette de légumes, Oeufs de hareng fumé façon caviar  
Feuillantine de Rouget et Basilic, Huile vierge

Au Choix

Fondant de Boeuf aux couleurs du jardin en terrine lutée  
Pot au feu de Canard et sa tranquette de Foie Gras  
Suprême de Pintade, Coulis de crustacés  
Filet de Colin en croûte de Girolles, Crème de cidre  
Faux filet et ses cèpes, Sauce Bordelaise  
Garniture au choix selon la saison :  
Demi-lune de gratin de pommes de terre, Fondue de courgette à la fleur de thym,  
Panaché de champignons des bois, etc...

Feuilles du Maraîcher aux fines herbes

Au Choix

Toast de Neufchâtel tiède aux fines herbes  
Plateau de Fromages fermiers  
Fourme d'Ambert poires et miel

Desserts à l'assiettes ou Pièce Montée  
ou Buffet de desserts à sélectionner dans notre Défilé de Douceurs

Café et gourmandise Maison

Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



contact@manoirdeclairval.fr  
Fax : 02.32.54.37.45

Exemple de Menu

*Symphonie*

*Au Choix*

*Foie Gras de Canard "Maison" au jus de Truffes  
Pastel de foie gras tiède aux petits légumes, jus de Morilles  
Folie de Sole aux agrumes sur lit de salade  
Ravioles de Langoustines, Coulis d'asperges  
Petits tournedos de Jarret de Veau confit sur lit vert*

*Au Choix*

*Aiguillette de Canard au Pommeau  
Côte de Boeuf au sel de Guérande  
Duo de Bar à l'étuvé de fenouil, Saveur d'orange  
Noisette d'Agneau coeur Provençal, Petit jus de thym  
Suprême de Pintade truffée, Sauce Périgourdine*

*Garniture au choix selon la saison :*

*Haricots verts en gratin, Aumônières de champignons sauvages  
Symphonie de petits légumes ensoleillés, etc...*

*Feuilles du Maraîcher aux fines herbes*

*Au Choix*

*Toast de Neufchâtel tiède aux fines herbes  
Plateau de Fromages fermiers  
Fourme d'Ambert poires et miel*

*Desserts à l'assiettes ou Pièce Montée  
ou Buffet de desserts à sélectionner dans notre Défilé de Douceurs*

*Café et gourmandise Maison*

Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



contact@manoirdeclairval.fr  
Fax : 02.32.54.37.45

*Exemple de Menu*

*Opera*

*Au Choix*

*Langoustines aux Trois Façons : rôtie, gratinée et marinée*  
*Homard décortiqué en galette de riz et légumes fraîcheurs*  
*Foie Gras tiède sur Rosace de Pommes de Terre, Sauce Périgueux*

*Au Choix*

*Filet de Turbot aux Grains de Caviar, Trilogie de courgettes*  
*Mignon de veau aux Morilles, Risotto crémeux au Parmesan*  
*Caneton "Rouennais" en deux services :*  
*Filet et gratin de navet,*  
*Cuisse rôtie et feuille de verdure*

*Feuilles du Maraîcher aux fines herbes*

*Au Choix*

*Toast de Neufchâtel tiède aux fines herbes*  
*Plateau de Fromages fermiers*  
*Fourme d'Ambert poires et miel*

*Desserts à l'assiettes ou Pièce Montée*  
*ou Buffet de desserts à sélectionner dans notre Défilé de Douceurs*

*Café et gourmandise Maison*

Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



[contact@manoirdeclairval.fr](mailto:contact@manoirdeclairval.fr)  
Fax : 02.32.54.37.45

Exemple de Menu

Gala

Au Choix

Foie gras de canard maison, jus de truffe Pain de campagne aux noix  
Quenelle de Saint Jacques, petits légumes  
Gâteau de cèpes saveur de foie gras tiède Jus de morilles  
Feuillantine de rouget et basilic, huile vierge Sauce vierge

Aiguillettes de canard Sauce pommeau  
Pomme fruit au calvados Gratin dauphinois

ou

Suprême de pintade truffée Sauce Périgueux  
Fondue de courgettes à la fleur de thym Panaché de champignons des bois

ou

Faux filet rôti Sauce bordelaise Petit flan aux herbes Pomme paillardon

ou

Duo de bar à l'étuvée de fenouil Saveur d'orange  
Galette de pommes de terre aux giroles

Salade du maraîcher Vinaigrette balsamique  
Toast de Neufchâtel tiède aux fines herbes

ou

Fourme d'Ambert aux poires et miel

ou

Plateau de fromages normands haut de gamme

Assiette gourmande : macaron pistache, glace cannelle,  
délice Gueret Traitteur au chocolat croquant Crème anglaise pralinée

ou

Délice au chocolat croquant Gueret Traitteur Crème anglaise pralinée

ou

Mille-feuilles aux poires chaudes Coulis de framboises

ou

Avouat glacé aux fruits secs Coulis amaréna Pain empereur

Cocktail + Eau minérale + Vins (en fonction des choix de plats) + café

Le Manoir de CLAIRVAL 2 rue de Seine LE VAL SAINT MARTIN 27700 LES ANDELYS

<http://www.manoirdeclairval.fr>  
Tél : 02.32.54.37.17



contact@manoirdeclairval.fr  
Fax : 02.32.54.37.45