

OFFERIE

BUFFETS

du 15 mars au 15 septembre

Nos planches tapas

(minimum 4 personnes)

- Planche tapas apéro (entre 4 et 6 personnes) 45€
2 bodéga, charcuterie, fromage
- Planche de crudités (entre 4 et 6 personnes) 30€
bâtonnets de courgette-carotte-concombre, radis, chou-fleur, tomates cerises et 3 sauces (houmous, cocktail et tzatziki)
- Planche charcuterie et fromage dinatoire 21€/pers
charcuterie, fromage 6 à 8 références avec garnitures : baguette, fruits secs, beurre
- Plateau tapas garden (entre 6 et 8 personnes) 55€
avec couvercle pour l'extérieur
- Planche tapas dinatoire 18€/pers
3 bodéga, charcuterie, fromage, boudin, terrine, boulettes



Buffet de salades

8.90€/pers
(minimum 4 personnes)

Idéal pour accompagner vos BBQ, gourmet, plancha,...
Choix de 5 salades dans notre assortiments (3 sauces incluses)
En récipients jetables ou mélamines (cautionnés)

- Salade de pâtes à l'italienne
- Salade de pâtes façon César
- Salade de lentilles
- Salade choux-carottes
- Salade de choux-fleurs au miel
- Salade de betteraves rouges
- Taboulé maison
- Légumes du soleil grillés
- Salade de pommes de terre à l'estragon
- Salade de tomates à l'ancienne
- Salade de quinoa noir et boulgour
- Bol de crudités du Manoir
(sucrine, tomates cerises, concombres, radis, laitue, oignons rouge)
- Haricots verts
- Salade de nouilles asiatiques

SAUCES

- Vinaigrette miel/moutarde
- Vinaigrette yahourt/ciboulette
- Vinaigrette aux agrumes
- Vinaigrette basilic
- Vinaigrette balsamique
- Mayonnaise,
- Mayonnaise au cerfeuil
- Sauce cocktail



Plateaux

Plateaux entrée : prix par personne

Plateaux dinatoires : prix par personne +1 accompagnement aux choix

Formule buffet : choix de 5 plats ci-dessous (y compris fromage ou dessert) : 55€ par personne (minimum 10 personnes)

- | | | | |
|---|-------------------|--|-------------------|
| • Saumon Belle Vue label rouge
Sucrine, radis, tomates, concombres, haricot vert, œuf cuit dure, sauce cocktail et mayonnaise aux cerfeuils | 16€ / 21€ | • Saumon fumé extra doux
Persil haché, oignons ciselés, citron, sauce gravelax ou fromage blanc aux herbes, pain et beurre | 15€ / 19€ |
| • Tomate(s) aux crevettes grises
Sucrine, radis, concombres, haricot vert, œuf cuit dure, mayonnaise | 15€ 1pc / 21€ 2pc | • Carpaccio de saumon mariné façon Gravlax et agrumes
Sucrine, radis, tomates, concombres, haricot vert, sauce moutarde douce ou vinaigrette aux agrumes | 15€ / 19€ |
| • Asperges blanches au saumon fumé
Sucrine, tomate, concombres, œufs mimosa, Vinaigrette yahourt/ciboulette | 16€ / 21€ | • Mini burrata, chiffonnade de mortadelle aux pistaches
Sucrine, tomate, concombres, œufs mimosa, Vinaigrette yahourt/ciboulette | 16€ / 21€ |
| • Jambon serrano et melon cavaillon
Sucrine, tomates, framboise, graines de courge, vinaigrette balsamique | 12€ / 16€ | • Carpaccio de bœuf Holstein fumé, stracciatella truffée
Sucrine, tomates, roquette, tomates confites copeaux de parmesan et pignons de pin | 15€ / 19€ |
| • Rosbeef de bœuf au poivre et sa garniture
Roquette, copeaux de parmesan, tomates confites pignons de pin, vinaigre balsamique, mayonnaise aux trois poivre | 12€ / 16€ | • Vitello tonnato
Sucrine, tomates, concombres, haricot vert, anchois, thon, câpres, sauce tonnato | 14€ / 18€ |
| • Tataki de thon rouge
Sucrine, avocat, mangue, concombre, radis, salade d'algues wakamé, gingembre confit, vinaigrette aux sésames | 16€ / 21€ | • Tataki de saumon
Sucrine, avocat, mangue, concombre, radis, salade d'algues wakamé, gingembre confit, vinaigrette aux sésames | 16€ / 21€ |
| • Sashimi Royal : thon rouge et saumon
Sucrine, choux carotte, jet soja, concombre, radis, salade d'algues wakamé, gingembre confit, wasabi, sauce soja sucrée ou salée | 18€ / 23€ | • Wok de scampis manoir
Légumes croquants à la citronnelle et coriandre, mangues, noix de cajou grillées sauce sweet-chili | 14€ 3pc / 18€ 6pc |
| • Tartare de saumon
Sucrine, radis, tomates, concombres, avocats, mangue, mayonnaise au kimchi | 14€ / 18€ | | |



Fromages

- Plateau fromage sélection Du Manoir *après repas* 16€/pers
100gr, 4 à 6 références, petite garniture
- Plateau fromage sélection Du Manoir *dinatoire* 21€/pers
200gr, 6 à 8 références, ½ baguette pp, beurre, garniture



Desserts

- Pavlova aux fruits rouges et son coulis de fruits rouge *(en saison)* 13€/pers
- Demi ananas garni de salade de fruit *(pour 2 personnes)* 13€/pour 2
- Feuillantine chocolat aux fruits rouges et son caramel beurre-salé 5.50€/pers
- Mousse aux chocolat noir et fleur de sel 4€/pers
- Tiramisu spéculoos 4€/pers
- Assortiment mignardises *choix entre 5 réductions au choix* 12€/pers
mini madeleine, brownie, mini Paris-Brest, mini tartelette citron-meringuée, mini canelés bordelais, mini Tropézienne, mini verrine de mousse au chocolat, mini verrine de tiramisu
- Flan aux caramel du manoir 4€/pers



La liste des 14 allergènes majeurs est disponible sur simple demande.

COMMANDES

Pour vos commandes, veuillez commander minimum 2 jours à l'avance en magasin ou par téléphone.

TRAITEUR DU MANOIR

Chaussée de Waterloo 115,
1640 Rhode-Saint-Genèse
02/358.13.17