



Nous vous laissons découvrir les propositions de menus 2016 de notre chef Nicolas Gicquel et son équipe.

Un cocktail ainsi qu'une formule de vins (blanc et rouge) à volonté sont inclus dans tous nos menus et ont été élaborés par notre équipe et le Casier à Bouteilles.

N'hésitez pas à contacter le service commercial pour tout renseignement.

Au plaisir de vous recevoir prochainement,

Laurence et Luc Marquet

Le Manoir du Petit Corcé

Le Petit Corcé

35410 Nouvoitou

T. 02.99.62.19.12

contact@manoir-du-petit-corce.com

www.manoir-du-petit-corce.com

MENU DECOUVERTE

33 euros

Cocktail du Manoir

(vin blanc, rhum blanc, sucre de canne et citron vert)

Velouté du moment et sa tartine de chèvre chaud

Roulé wrap, mousseline de brebis et jambon

Terrine de campagne au four à pain et sa confiture de poivrons

Porchetta* cuite au four à pain & sa farce, sauce au vin rouge

(Cochon entièrement désossé, aromatisé et cuit au four à pain)

Pommes de terre sarladaises & sa poêlée de légumes

Suprême de poulet sauce chasseur

Pommes persillées & sa poêlée de légumes

Dos de colin en croûte d'herbes

Risotto au curcuma

Entremet pommes caramel

Bûche chocolat praliné

Cheese-cake au citron & son coulis de fruits rouges

Café

Formule de vins à volonté pendant le repas:

IGP Gascogne Domaine de Maubet / IGP Du Périgord Ter Raz

MENU PETIT CORCE

40.90 euros

Cocktail du Manoir et ses deux mises en bouche
(vin blanc, rhum blanc, sucre de canne et citron vert)

Brochette de crevettes d'Argentine & risotto à l'encre de seiche

Tataki de saumon mariné, chou pe-tsai et pommes granny smith

Pressé de queue de bœuf et foie gras sauce gribiche

Magret de canard sauce au poivre

Pavé de sandre au beurre d'agrumes

Filet mignon de sanglier au porto

Accompagnement pomme Anna & poêlée de légumes

Duo de fromages

Chausson de fourme d'Ambert aux poires

Pressé de brie, miel & fruits secs

Crèmeux chocolat framboise

Mousse coco citron vert

Tiramisu spéculos

Café

Formule de vins à volonté pendant le repas:

*IGP D'Oc domaine de Maurel / AOC Côtes du Roussillon, château
l'Esparrou cuvée Bisconte*

MENU MANOIR

47.90 euros

Cocktail du Manoir et ses deux mises en bouche
(vin blanc, rhum blanc, sucre de canne et citron vert)

Foie gras maison, confiture d'oignons rouges et pain d'épice*

Saint jacques rôties, mousseline de panais et crème vanille

Tartare de thon et guacamole au wasabi

Mignon de veau, sauce foie gras

Queue de lotte lardée au beurre de wakamé

Brochette de cailles laquées au miel & soja

Accompagnement polenta de blé noir & poêlée de légumes

Duo de fromages

Pancake de chèvre chaud à la cannelle

Sablé parmesan, mousse fromage frais

Entremet ananas et marrons confits

Moelleux chocolat cœur pistache

Mousse framboise et litchi

Café

Formule de vins à volonté pendant le repas:

*IGP D'Oc chardonnay Chaumel/ AOC Côtes du Rhône Domaine Vincent
Moreau*

**Si vous souhaitez un vin moelleux avec le foie gras nous vous proposons :un AOC Coteaux
d'Ancenis « Malvoisie » - Domaine Merceron Martin 2013 (supplément de 2.20€ par personne)*

MENU ENFANT

12.90 euros

Cocktail sans alcool

Feuilleté jambon fromage ou
saumon fromage

Suprême de Pintade et ses pommes de terre sautées

Même Dessert que les adultes

Jus de fruits et cola en accompagnement

OPTIONS

Durant votre repas

Les Effervescents :

Champagne Paul Dangin 26.50€

Blanc de Blanc brut « Veuve Arnaud » 13€

AOC Mont Louis brut 16€

Aoc Bugey Cerdon Rosé 18€

Champagne ou pétillant apporté par vos soins, droit de bouchon par bouteille 5.50€

Champagne ou pétillant en magnum apporté par vos soins : droit de bouchon par bouteille 11€

(Le nombre de bouteilles retenu pour la facturation est le nombre de bouteilles apportées)

Les entractes et trou normand:

Entracte Russe (granitée framboise-vodka) 2€

Entracte Brésilien (Caïpirinhia – sorbet citron) 2€

Trou Normand (pomme – calva) 2€



Location de salle:

Lors de vos repas, la salle correspondant à votre nombre est mise à votre disposition sans coût. (*jusque 18h pour vos déjeuners et minuit pour vos dîners*)

Si vous désirez ensuite organiser une soirée dansante* ou prolonger votre soirée, un tarif de location de salle sera appliqué.

Nous pouvons vous accueillir jusque 5 heures du matin (arrêt de la musique à 4h30) et les tarifications sont les suivantes:

- Salle Armorique (de 120 à 220 places assises) : 530€ soirée complète ou 106€/heure
*En option : Gîte Melrose de 19 couchages** (avec 19 petits déjeuners)....390€*

- Salle Elstar (de 70 à 120 places assises): 400€ soirée complète ou 80€/heure
*En option : Gîte Reinette de 12 couchages** (avec 12 petits déjeuners)...330€*

- Salle Terrasse (de 50 à 80 places assises): 350€ soirée complète ou 70€/heure

- Salle Canada (de 30 à 60 places assises): 200€ soirée complète ou 40€/heure

-Salle Granny (de 10 à 30 places assises): 100€ soirée complète ou 20€/heure

* *Pour l'organisation d'une soirée dansante des droits de SACEM de 96€ sont perçus.*

** *Vous devez apporter vos draps ou sacs de couchage, seuls sont fournis les oreillers + taies, les couvertures et alèse.*

Forfait boissons:

Vous pouvez disposer d'un forfait boissons sans alcool de 5.40€ par personne jusque 5 heures du matin (tarif dégressif en fonction de votre heure de départ) qui comprend: café, eau plate et gazeuse, jus de fruits, pepsicola .

Pour les groupes en dessous de 40 personnes nous proposons un forfait sans alcool + bière au tarif de 7.35€ jusque 5 heures du matin.

Pour les groupes supérieur à 40 personnes nous proposons des fûts de bière de 30 litres (Kosherbeer) au tarif de 95€.

Le Manoir du Petit Corcé

Le Petit Corcé

35410 Nouvoitou

T. 02.99.62.19.12

contact@manoir-du-petit-corce.com

www.manoir-du-petit-corce.com