




Manoir du Lys  
Nature & Naturel



Gayot



Notre Carte  
Traiteur  
2021



*"C'est avec grand plaisir et passion, que je vous propose notre nouvelle carte traiteur pour ces fêtes de fin d'année.*

*Je souhaite vous faire vivre des instants ancrés dans notre culture gastronomique, en vous proposant des produits d'exception, sélectionnés avec nos producteurs et éleveurs locaux, comme je l'ai toujours fait."*

Franck Quinton

*"Nous souhaitons à tous de passer de bons moments gastronomiques en Famille !"*

Famille Quinton Lebailly

# Pour votre Apéritif

Les charcuteries espagnoles de chez Casalba.  
Serrano, Chorizo, Lomo, Bellota Iberico.  
*50g/pers - 4 pers. minimum*

5€/pers

## Les verrines froides

Bisque crémeuse de homard, pétoncles

3€/pce

Velouté de champignons et châtaignes, jambon sec

3€/pce

Pulpe de butternut acidulée, magret de canard

3€/pce

Légumes marinés au soja, copeaux de saumon fumé

3€/pce

*Minimum par catégorie : 2 pièces*



# Nos Classiques

Foie gras de canard au pommeau <i>60g/pers.</i>	8.40€/portion
Avec son accompagnement Chutney Normand <i>(Pomme, poire, vinaigre de cidre)</i>	2€/portion
Pâté en croûte "Emblématique " au foie gras <i>150g/pers.</i> <i>(foie gras de canard)</i>	6.75€/portion
Saumon fumé au bois de hêtre <i>60g/pers.</i>	4.20€/portion
Boudin blanc nature	28€/Kg
Les huîtres N°3 de Normandie	8€/6 huîtres - 15€/12 huîtres 70€/la bourriche

## La sélection Maison Pétrossian

Caviar Ossetra	72€*30g – 120€/50g
Tarama nature - 100g	8€
Biscuit « Croustissian au seigle » - 200g	7.50€
Sprats fumés - 240g	7.50€
Sauce Pesto truffe d'été - 180g	16.90€
Sauce Tomate Basilic - 180g	16.90€
Rillettes au crabe Royal - 100g	18€
Noisettes à la truffe noire - 130g	15.90€
Amandes à la truffe noire - 140g	15.90€
Moutarde à la truffe noire - 90g	13€



# Plats de fête familiaux

Bar en croûte (feuilletage)  
*6 pers. minimum*

19€/portion

"Oreiller de la Belle Aurore"  
*Préparation chaude d'un feuilleté de gibiers au foie gras*  
*Servi avec sauce Périgueux*  
*6 pers. minimum*

22€/portion

Papillote de légumes festifs de nos maraîchers  
*Pesto de Douglas et noisettes*

10€/portion



# Menu de Noël

**49€** - 3 plats : Entrée + Plat (viande ou poisson) + Dessert

**64€** - 4 plats

*Suggestions vins*

## Foie gras de canard

*Figue au Maury*

*2018 Maury "Charles Dupuy" Mas Amiel 75cl - 40€*

-

## Cocotte de lotte farcie aux langoustines

*Bisque et Risotto Champignons*

*2016 Sainte-Foy-Bordeaux "Demoiselles" Château Hosten Picant 75cl - 28€*

-

## Fricassée de Chapon fermier

*Légumes des maraichers bio et châtaignes*

*2020 Chinon La Sirène Rouge 75cl - 28€*

-

## Chocolat praliné

*Crèmeux fève de Tonka*

*Madeira "Malvasia 10 ans" Henriques & Henriques 75cl - 57€*



# Menu de la Saint-Sylvestre

**49€** - 3 plats : Entrée + Plat (viande ou poisson) + Dessert

**64€** - 4 plats

*Suggestions vins*

## Saint-Jacques

*Taboulé de choux fleurs, ail noir, citron*

*2020 Traboule blanc Clusel Roch 75cl – 12.50€*

-

## Médailillon de lieu jaune et gambas

*Légumes au soja*

*2020 Le Berceau des fées Domaine aux moines 75cl – 24.80€*

-

## Magret de canard

*Épinards aux champignons*

*2018 Planquette VDF Bordeaux 75cl - 26€*

-

## Finger fruits exotiques

*Chocolat blanc, pistaches*

*2018 Jurançon Charles Hours 75cl - 24€*





## Nos Bûches

### Chocolat praliné

*Fève de Tonka*

*6/8 personnes*

48€/pièce

### Fruits exotiques

*Chocolat blanc, pistache*

*6/8 personnes*

48€/pièce



## Notre Cave

### Champagne *Bouteille 75cl*

Palmer & Co

29.50€

Jeauxaux Robin Rosé

44€

Duval Leroy Blanc de Blanc 2006

49€

Billecart Salmon Brut Nature

51.50€

Billecart Salmon Rosé

71.50€



## Quelques suggestions *Bouteille 75cl*

### Les Blancs

2018 VDF Ardèche « Les 4 Faïsses » Domaine Les Accoles	14.60€
2018 Coteaux du Layon Rochefort Château Pierre-Bise	16€
NM VDF « Water l'eau » Mikaël Bouges	17€
2019 Cour-Cheverny « Licorne » Domaine de Montcy	17.50€
2019 Cour-Cheverny « Les Sables » Philippe Tessier	17.90€
2020 Bourgogne Chardonnay Frédéric Leprince	18€
2018 Crozes-Hermitage Laurent Habrard	19€
2019 Crozes-Hermitage Domaine Combier	19€
2019 Chablis 1 <sup>er</sup> cru « Côtes de Léchet » Domaine Elise	22€
2016 Savennières « Clos Le Grand Beaupréau » Château Pierre-Bise	25€
2020 VDF « Arcane » Château Fosse-sèche	30€
2019 Vouvray sec « Le Mont » Domaine Huet	38.10€

### Les Rouges

2020 Languedoc « A l'ombre du Figuier » Mas de la Seranne	12€
2019 Cahors Domaine Combel-la-Serre	13€
2020 Chinon « Les Galuches » Wilfrid Rouse	13€
2020 Languedoc « Le Petit Pas » Domaine du Pas de l'Escalette	14€
2018 Bordeaux La Fleur Garderose	15.50€
2020 Languedoc « Les griottiers » Mas de la Seranne	16€
2019 Bourgogne Pinot Noir Frédéric Leprince	18.50€
2018 Cahors Château Combel-la-Serre	18.70€
2015 Pessac Léognan « Les Chênes de Bouscaut »	21.50€
2015 Saint-Foy-Bordeau Château Hosten Picant	24.50€
2015 Saint-Emilion Grand Cru Côte de Fonroque	26€
2016 Margaux Le Siran	26€
2017 Saumur Champigny « Le Grand Clos » Château de Villeneuve	26.50€
2017 Bandol Domaine Les Terres Promises	27.50€
2014 Saint-Julien Château Capdet	28€
2013 Bordeaux « Emilien » Clos Puy	29.70 €
2019 Languedoc « Le Grand Pas » Domaine du Pas de l'Escalette	30€
2014 Saint-Emilion Grand Cru Château La Fleur Garderose	30€
2018 Saumur-Champigny « La Marginale » Thierry Germain	31.50€

# Nos Spiritueux

## Whisky

Tokinoka Japon Blend 50cl	39€
The Irishman "Founder's reserve" Ireland 70cl	39€
Sheep dip Islay blended malt 70cl	54€
Glengoyne 10 ans Highland single malt 70cl	55€

## Gin

Camaïma Amazonie 70cl	36€
Gin Mare Espagne 50cl	38€
Gin distillerie de Paris 50cl	45€
Edinburgh gin Ecosse 70cl	45€

## Rhum

The Demon's 6 ans Panama 70cl	40€
Fortin Heroica Paraguay 70cl	41€
Diplomatico reserva exclusiva venezuela 70cl	46€
Angostura 1919 trinité et tabago 70cl	50€

## Rhum arrangé Ti Ced'

Ananas victoria 70cl	36€
Vanille Noix de Macadamia 70cl	40€





# Nos informations pratiques

## Horaires pendant les fêtes

Notre boutique du Gayot sera ouverte tous les jours de 10h à 19h.  
*Sauf le lundi*

Pour plus de renseignements contactez-nous au 02 33 38 44 01.

## Pour passer commande

Par téléphone : 02 33 38 44 01

Par mail : [contact@ogayot.com](mailto:contact@ogayot.com)

## Dates limites de commande

### ➤ **Noël**

Commandez vos plats avant le mercredi 22 décembre 2021.

### ➤ **Saint-Sylvestre**

Commandez avant le mercredi 29 décembre 2021.

*Vous pouvez également passer votre commande de produits à emporter sur notre plateforme de click & collect : <https://ogayot.shop-and-go.fr>*

*Possibilité de mettre certains produits sous vide sur demande.*



Retrouvez-nous sur Instagram

**@MANOIRDULYS**

**@RESTAURANT\_O\_GAYOT**

