www.manoir-acherie.fr

TARIFS 2023

CARTE

vente à emporter

Logis

Maître - Restaurateur
arrêté préfectoral du 13/09/2021

Toute l'année, pour vos repas à la maison, soirées privées, repas d'affaires, de famille et vos cocktails...

Manoir de l'Acherie
HÔTEL** RESTAURANT

Sur commande au 02 33 51 13 87 ou manoir@manoir-acherie.fr

la Carte

Pour vos apéritifs

La pièce

- Verrines assorties ..... 1.50 €
- Feuilletés apéritifs ..... 0.80 €
- Canapés pain de mie ..... 0.80 €
- Pain surprise *Le pain*
  pour environ 20 pers. ..... 32.00 €
  pour environ 10 pers. ..... 20.00 €

Entrées chaudes

La part ou la pièce

- Saint-Jacques « Grand-Mère » ..... 6.50 € *(en saison)*
- Croustade de fruits de mer ..... 4.50 €
- Bouchée à la reine ..... 5.00 €
- Gratin d'andouille au camembert ..... 6.50 €

Buffets froids

Composition de vos buffets froids sur demande

Pour toute demande spéciale, nous sommes à votre disposition.

Entrées froides

Charcuterie Maison

Le kg

- Terrines de daguet, campagne, rillette et pâté de foie *(se renseigner)*
- Jambon fumé à la tranche ..... 28.00 €

La part

- Plat de charcuterie ..... 3.50 €

Foie gras de canard

Le kg

..... 138.00 €

Poissons

Minimum 6 pers., la pièce ou la part

- Coquille de saumon ..... 4.00 €
- Médaillon de saumon ..... 7.00 €

Minimum 12 pers., se renseigner

- Terrine de saumon
- Terrine de Saint-Jacques *(en saison)*

Suggestion de présentation

Salades

Minimum 6 pers., la part

- Salade de riz ..... 14.00 €
- Taboulé ..... 15.00 €
- Piémontaise ..... 14.00 €

Votre commande au 02 33 51 13 87 ou manoir@manoir-acherie.fr

Plats chauds

Poissons

La part

- Suprême de saumon ..... 7.50 €
  « sauce Normande », julienne de légumes
- Escalope de saumon ..... 6.50 €
  « sauce Oseille »
- Saumon « sauce Aurore » ..... 7.00 €
- Filet d'églefin ..... 7.00 €
  « sauce Normande »

Viandes

La part

- Filet mignon de porc ..... 7.00 €
  « sauce au Cidre »
- Jambon au porto ..... 6.00 €
- Cuisse de canard ..... 7.50 €
  « sauce Orange »

Minimum 6 pers., la part

- Médaillon de veau ..... 8.00 €
  « sauce Acherie »
- Jambon en croûte ..... 8.00 €
  sauce « Madère » ou « Porto »

Nos plats « Tradition »

Minimum 4 pers., la part ..... 6.80 €

- Coq au vin
- Poule au pot
- Bœuf mode
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Bœuf Bourguigon

Légumes

La part

- Flan de légumes maison ..... 1.80 €
- Gratin dauphinois ..... 2.00 €
- Purée maison ..... 1.80 €

Desserts

La part ..... 2.90 €

- Vladimir
- Tarte Normande
- Délice aux poires, coulis de framboises
- Choco banane, crème anglaise
- Entremet nougat, coulis de framboises
- Marquise de l'Acherie, crème anglaise
- Charlotte au chocolat

Suggestion de présentation

Merci de passer votre commande au minimum 72 h à l'avance.

La marchandise commandée est à retirer au Manoir. Date et heure de retrait à préciser lors de la commande.

Prix nets TTC

les Menus

TARIFS 2023

Menu à 27 €

- 4 feuilletés
- Foie gras de canard (70 g)
- Médaillon de veau « sauce Acherie » et ses légumes
- Dessert aux choix en supplément

Prix nets TTC

Menu à 20 €

- 4 feuilletés
- Escalope de saumon « sauce Oseille »
- Cuisse de canard « sauce Orange » et ses légumes

ou

- Filet mignon de porc « sauce au Cidre » et ses légumes
- Dessert aux choix en supplément

MANOIR TERROIRS

boutique du Terroir

Ouvert toute l'année

La Boutique du terroir du Manoir de L'Acherie vous propose **une sélection de produits locaux et régionaux, fabrication maison, paniers gourmands...**

idées cadeaux

Panier gourmand,

à composer selon vos envies et votre budget !

Carte cadeau :

repas, séjour...

Conception & Impression : IMP. RENOUVIN 02.33.51.30.95 - Ne pas jeter sur la voie publique -

Manoir de L'Acherie - 37 rue Michel de L'Epiney - 50800 Sainte Cécile
02 33 51 13 87 manoir@manoir-acherie.fr

www.manoir-acherie.fr