

Proposition Gastronomique

Manoir de la Marquise



Le Socle d'Excellence

L'art de recevoir, lors de chacune de nos expériences culinaires



L'Expertise sur Place

Un cuisinier dédié présent sur les lieux pour garantir une cuisson et un dressage minute parfaits.



L'Accord Parfait

Une sélection d'accords mets & vins harmonisée avec chaque plat de votre menu.



Le Terroir Régional

Un lit de salade accompagné d'un trio de fromages affinés.



Le Dénouement

La « Surprise du chef », un dessert fait maison selon les produits de saison, sublimé par de fines bulles champenoises.

à partir de
29€/.^{TTC}
pers.

L'Instant Cocktail déjeunatoire ou dînatoire*

Assortiment de verrines de saison

Assortiment de navettes artisanales

Pain surprise

Assortiment de bouchées salées : mini cakes, wraps, feuilletés

Plateau de charcuterie avec fromages



**A partir de 12 convives*



***En options**

Vin (2 verres par personne) : 15 euros / personne

Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits : 6,50 euros / personne

Pour introduire votre repas : L'Apéritif*

à partir de
20€/.^{TTC}
pers.

Assortiment de verrines de saison
Assortiment de navettes artisanales
Assortiment de canapés

 *Accompagné de champagne brut local* 

**A partir de 10 convives*

L'Expérience Découverte

à partir de 40€* / convive

ENTRÉE

Paris-Brest salé au saumon fumé,
crème d'avocat et fromage frais

PLAT PRINCIPAL

Jambonneau rôti au jus de miel
accompagné de son gratin de pomme de terre Charlotte
et kouglof de champignons

TERROIR RÉGIONAL

Lit de salade accompagné de fromages régionaux

DESSERT

Suprême de fruits rouges

****En options***

Accords mets et vins (2 verres par personne) : 15 €^{TTC} / personne

Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits : 6,50 €^{TTC} / personne

Modélisation tarifaire établie sans option, à partir de 10 convives (400€ total TTC)

L'Expérience Harmonie

à partir de 65€* / convive

ENTRÉE

Foie gras de canard maison au Ratafia de Champagne,
Compotée d'oignons doux et sa baguette des prés

PLAT PRINCIPAL

Suprême de volaille fermière au jus réduit au marc de Champagne,
Cubes de patates douces rôties, chutney d'oignons, légumes de saison.

TERROIR RÉGIONAL

un lit de salade accompagné de fromages affinés

SURPRISE DU CHEF

un dessert fait maison selon les produits de saison,
sublimé par de fines bulles champenoises

****En options***

Accords mets et vins (2 verres par personne) : 15 €^{TTC} / personne

Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits : 6,50 €^{TTC} / personne

Modélisation tarifaire établie sans option, à partir de 10 convives (650€ total TTC)

L'Expérience Éléance

à partir de 95€* / convive

ENTRÉE

Terrine de foie gras au ris de veau, Lentillons de Champagne en salade tiède, aromatisés à l'échalote

L'INTERMÈDE

Trou champenois aux Biscuits de Reims

PLAT PRINCIPAL

Pavé de veau fermier au jus réduit au Champagne et Cognac, pommes de terre grenailles rôties, endives braisées au miel local

TERROIR RÉGIONAL

un lit de salade accompagné de fromages affinés

SURPRISE DU CHEF

un dessert fait maison selon les produits de saison, sublimé par de fines bulles champenoises

***En options**

Accords mets et vins (2 verres par personne) : 15€^{TTC} / personne

Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits : 6,50 €^{TTC} / personne

Modélisation tarifaire établie sans option, à partir de 10 convives (950€ total TTC)

L'Expérience Prestige

à partir de 130€* / convive

ENTRÉE

Noix de Saint Jacques poêlées façon Rossini

L'INTERMÈDE

Trou champenois aux Biscuits de Reims

PLAT PRINCIPAL

Pavé de cerf au jus réduit au Pinot Noir et échalotes,
pommes de terre éventail, carottes fanes glacées, champignons poêlés

TERROIR RÉGIONAL

un lit de salade accompagné de fromages affinés

SURPRISE DU CHEF

un dessert fait maison selon les produits de saison,
sublimé par de fines bulles champenoises

****En options***

Accords mets et vins (2 verres par personne) : 15 €^{TTC} / personne

Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits : 6,50 €^{TTC} / personne

Modélisation tarifaire établie sans option, à partir de 10 convives (1 300€ total TTC)

Synthèse des Expériences Dînatoires*

**Incluant : fromages régionaux, dessert, chef sur place.*

	DÉCOUVERTE <i>(à partir de 40€**)</i>	HARMONIE <i>(à partir de 65€**)</i>	ÉLÉGANCE <i>(à partir de 95€**)</i>	PRESTIGE <i>(à partir de 130€**)</i>
Entrée	Paris-Brest salé	Fois gras au Ratafia	Terrine foie gras et ris de veau	Saint Jacques Rossini
Intermède	—	—	Trou Champenois	Trou Champenois
Plat	Jambonneau rôti au jus de miel	Volaille fermière, marc de Champagne	Veau fermier, Champagne & Cognac	Pavé de cerf, Pinot noir

****En options**

Accords mets et vins (2 verres par personne) : 15€^{TTC} / personne

Eau plate, eau gazeuse, sodas, jus de fruits : 6,50€^{TTC} / personne



RÉSERVEZ VOTRE ÉVÉNEMENT AU MANOIR DE LA MARQUISE

Contact : Pauline de Broca
manoir@theatrealacarte.fr
06.84.11.06.93

Dining Options

Manoir de la Marquise



The Foundation of Excellence

The art of hospitality, in every one of our culinary experiences



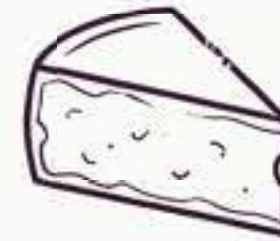
On-Site Expertise

A dedicated chef on-site to ensure perfect, last-minute cooking and plating.



The Perfect Pairing

A selection of food and wine pairings tailored to each dish on your menu.



Regional Specialties

A bed of salad accompanied by a trio of aged cheeses.



The Finale

The “Chef’s Surprise,” a homemade dessert made with seasonal ingredients, enhanced by fine bubbles of Champagne.

starting at
€29/. person
VAT included

The Instant Cocktail for lunch or dinner*

Assortment of seasonal verrines

Assortment of artisanal navettes

Surprise bread

Assortment of savory bites: mini cakes, wraps, puff pastries

Charcuterie and cheese platter



**For groups of 12 or more*



***Optional**

Wine (2 glasses per person): 15 € V(AT included) / person

Still water, sparkling water, sodas, fruit juices: 6.50 € (VAT included) per person

To start your meal: The Aperitif*

starting at
€20/. person
VAT included

Assortment of seasonal verrines
Assortment of artisanal navettes
Assortment of canapés



Served with local dry champagne



**For groups of 10 or more*

The Discovery Experience

Starting at €40* per guest

STARTER

Savory Paris-Brest with smoked salmon,
avocado cream and fresh cheese

MAIN COURSE

Roasted pork knuckle with honey glaze
served with Charlotte potato gratin
and mushroom kouglof

REGIONAL SPECIALTIES

Salad bed served with regional cheeses

DESSERT

Red berry supreme

****Optional***

Wine pairing (2 glasses per person): 15 € (VAT included) / person

Still water, sparkling water, sodas, fruit juices: 6.50 € (VAT included) / person

Pricing based on no options, for 10 or more guests (€400 total, VAT included)

The Harmonie Experience

Starting at €65* per guest

STARTER

Homemade duck foie gras with Champagne Ratafia,
Sweet onion compote with wild herb baguette

MAIN COURSE

Free-range chicken breast with a reduction of Champagne marc,
Roasted sweet potato cubes, onion chutney, seasonal vegetables.

REGIONAL SPECIALTIES

A bed of salad accompanied by aged cheeses

CHEF'S SURPRISE

A homemade dessert featuring seasonal ingredients,
paired with fine champagne bubbles

****Optional***

Wine pairing (2 glasses per person): 15 € (VAT included)/ person

Still water, sparkling water, sodas, fruit juices: 6.50€ (VAT included) / person

Pricing based on the standard menu (no add-ons), for groups of 10 or more (€650 total, VAT included)

The Elegance Experience

Starting at €95* per guest

STARTER

Foie gras terrine with sweetbreads, Champagne lentils
in a warm salad, flavored with shallots

INTERMEDIATE COURSE

Champagne-style cheese with Reims biscuits

MAIN COURSE

Farm-raised veal steak with a reduction of Champagne and Cognac,
roasted baby potatoes, braised endives with local honey

REGIONAL SPECIALTY

A bed of salad accompanied by aged cheeses

CHEF'S SURPRISE

A homemade dessert featuring seasonal ingredients,
enhanced by fine bubbles of Champagne

****Optional***

Wine pairing (2 glasses per person): 15 € (VAT included) / person

Still water, sparkling water, sodas, fruit juices: 6.50 € (VAT included) / person

Pricing based on the standard menu (no add-ons), for groups of 10 or more (€950 total, VAT included)

The Prestige Experience

Starting at €130* per guest

STARTER

Pan-seared scallops Rossini-style

INTERMEDIATE COURSE

Champagne-style trou with Reims biscuits

MAIN COURSE

venison steak with a Pinot Noir and shallot reduction,
fan-shaped potatoes, glazed carrots with tops, pan-seared mushrooms

REGIONAL SPECIALTY

A bed of salad accompanied by aged cheeses

CHEF'S SURPRISE

A homemade dessert featuring seasonal ingredients,
enhanced by fine bubbles of Champagne

***Optional**

Wine pairing (2 glasses per person): 15 € (VAT included) / person

Still water, sparkling water, sodas, fruit juices: 6.50 € (VAT included) / person

Pricing based on the standard menu (no add-ons), for groups of 10 or more (€1,300 total, VAT included)

Overview of Dining Experiences*

**Includes: regional cheeses, dessert, chef on site.*

	DISCOVERY <i>(starting at €40**)</i>	PAIRING <i>(starting at €65**)</i>	ELEGANCE <i>(starting at €95**)</i>	PRESTIGE <i>(starting at €130**)</i>
Appetizer	Savory Paris-Brest	Foie gras with Ratafia	Foie gras terrine and sweetbreads	Scallops Rossini
Intermezzo	-	-	Trou Champenois	Champagne-style stew
Main Course	Roasted pork knuckle in honey glaze	Free-range poultry, Champagne marc	Farm-raised veal, Champagne & Cognac	Venison steak, Pinot Noir

****Optional**

Food and wine pairing (2 glasses per person): €15 (VAT included) per person
Still water, sparkling water, sodas, fruit juices: €6.50 (VAT included) per person



BOOK YOUR EVENT
AT LE MANOIR
DE LA MARQUISE

Contact: Pauline de Broca
manoir@theatrealacarte.fr
+33 (0)6 84 11 06 93