



Relais

MANDEREN

Menu Groupes

Les informations

Notre menu est valable vos évènements à partir de 20 personnes.

Un menu unique est sélectionné pour l'ensemble des convives
(sauf allergie ou régime alimentaire particulier).

Pour les enfants en dessous de 12 ans c'est 1/2 portion à demi tarif.

Décoration de table et créations florales
animations sur devis

Composez votre Menu

Entrée / Plat/dessert
45€

à moduler selon vos souhaits avec les différentes options proposées

1. Les entrées

Salade terre et mer
Saumon fumé accompagné de toasts
Foie Gras au Ratafia du Sromberg (+4€/pers)
Pavé de saumon en croûte

2. Plat

Souris d'agneau au Miel et Thym (+4€/pers)
Ballotine de Volaille farcie aux champignons
Grenadin de veau
Cuisse de canard confite
Filet de Bœuf Wellington (+4€/pers)
avec ses légumes de saison et pommes de terre

3. Fromages

Assiette de fromages locaux et salade verte (+7,5€/pers)*

4. Desserts

Salade de fruits et boule sorbet
Omelette Norvégienne aux glaces de Ritzing
Craquant chocolat
Framboisier ou Fraisier (selon saison)
Forêt Noire
Buffet de desserts (+3€/pers)*

 Suggestion Vég: Tian de légumes grillés - Lasagnes Ricotta Epinards

Pour toute demande particulière, nous ferons notre possible pour adapter le menu lors de notre rencontre

*valable pour l'ensemble des convives

Optez pour un Buffet

MENU BUFFET CLASSIQUE

32€/personne - 25€/enfant

Assortiment de salades et crudités maison
(Betteraves, Céleri rémoulade, Carottes râpées, Salade verte)

Jambon braisé

Pommes de terre grenaille
Sauce aux champignons

Plateau de charcuterie et jambons locaux
Jambon Sec, Jambon blanc, Coppa, Saucisson,
Fromage de tête, Pâté de campagne

Plateau de fromages locaux

Tomme, Pavé cendré, Brie, Emmental, Chèvre frais et cendré

Gâteau aux pommes
Forêt Noire
Tarte au Fromage blanc
Entremet façon citron meringué



BUFFET FESTIF

52€/adulte - 30€/enfant

Buffet Classique

+

Crevettes
Huîtres, bulots
Saumon Fumé
Terrine de St Jacques
Roastbeef

Jambon braisé remplacé par Civet de Marcassin
Gratin dauphinois

Buffet de Desserts

Les horaires

Nous accueillons vos convives aux horaires suivants:

Déjeuner: 12h à 16h

Diner: 19h à 23h

Les boissons

A convenir ensemble lors de notre rendez vous

Carte disponible sur notre site internet

Tarifs spéciaux

Droits de bouchon 2, 5€/pers* (uniquement accepté pour le dessert)

Service d'une pièce montée ou gâteau amené par vos soins 2, 5€/pers

Heure supplémentaire 150€/20 convives

Conditions

Acompte de 50% à la réservation

Confirmation du nombre d'invités 7 jours avant l'évènements

Date modifiable jusqu'à 15 jours avant l'évènement

Date annulable au moins 30 jours avant l'évènement

Votre contact évènements

Marie Lemoine

+33 (0)6 95 02 95 54

-33 (0)9 78 81 60 89

contact@relaismanderen.com

Je vous reçois sur rendez-vous uniquement



Menu Express

28€/personne

Planche de charcuteries locales

Jambon Sec, Jambon blanc, Coppa, Saucisson,
Fromage de tête, Pâté de campagne
et ses crudités



Cordon Bleu

accompagné de pommes de terres grenailles
et légumes de saison

ou
Bouchées à la reine

accompagné de riz blanc



Forêt Noire

ou

Tarte au Fromage blanc

Menu Express

28€/personne

Planche de charcuteries locales

Jambon Sec, Jambon blanc, Coppa, Saucisson,
Fromage de tête, Pâté de campagne
et ses crudités



Cordon Bleu

accompagné de pommes de terres grenailles
et légumes de saison

ou
Bouchées à la reine

accompagné de riz blanc



Forêt Noire

ou

Tarte au Fromage blanc