



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 (magret de canard et saumon fumé)
Saumon fumé accompagné de toasts
Foie Gras au Ratafia du Stromberg (+4€/pers)
Pavé de saumon en croûte

2. Plat

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. Fromage

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
Forêt Noire
Buffet de desserts (+3€/pers)*

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

*valable pour l'ensemble des convives

Menu Région

Entrée / Plat/dessert

35€

Quiche Lorraine ou
Velouté Réconfortant de saison et ses croutons ou
Paté campagnard, fuseau et crudités

Pièce de boeuf 160g ou
Cordon Bleu Maison

Omelette Norvégienne aux glaces de Ritzing
ou Tarte Fromage Blanc

Menu Montagnard

Entrée / Plat/dessert

42€

Galette de pommes de terre (2) ou
Trio de la mer

Raclette et charcuteries ou
Mont d'Or ou
Tartiflette

Crème Brulée (option flambée Génépi 2€)
ou Fôret Noire
ou Omelette Norvégienne

Valable du 5/11/25 au 28/02/2025

*valable pour l'ensemble des convives

Menu Express

Entrée / Plat/dessert
28€

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



Les Amuses Bouches

5 pièces - chaud et froid 7.50€/personnes

7 pièces - chaud et froid + verrines 10.50€/personnes

Les gâteaux

Nous vous proposons des gâteaux maison pour votre anniversaire,
noces ou célébrations :

Traditionnelles Forêt Noire

Framboisier

Fraisier aux fraises de Chambeyron (en saison)

Tutti Frutti (génoise, chantilly, et fruits de saison et exotiques)

1 gâteau pour 12 convives, plusieurs choix possibles à partir de 24 convives
minimum 12 personnes

Optez pour un Buffet

MENU BUFFET CLASSIQUE

35€/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

46€/adulte – 35€/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 heures supplémentaires sont possibles voir tarif spéciaux

Les boissons

A convenir ensemble lors de notre rendez vous

Carte disponible sur notre site internet

Tarifs spéciaux

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

Heure supplémentaire 150€/30 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