



# Manoir du Lys

Nature & Naturel

## La Carte traiteur 2020



## **Les Mots De Franck Quinton**

**C'est avec un 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.**

**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€/ par  
personne

## Les verrines ❄️

Bisque crémeuse de homard, pétoncles

2€/ pièce

Velouté de champignons et châtaignes, jambon  
sec

2€/ pièce

Pulpe de butternut acidulée, magret de canard

2€/ pièce

Légumes marinés au soja, copeaux de saumon  
fumé

2€/ pièce



Convient aux végétariens



Plat chaud



Plat froid

# Nos Classiques



Foie gras de canard au pommeau. 60g/pers.	8.40€/portion
Chutney Normand <i>(pomme, poire, vinaigre de cidre)</i>	2€/portion
Pâté en croûte "Emblématique" de gibiers au foie gras 150g/pers. <i>(faisan, sanglier, foie gras de canard)</i>	6.75€/portion
Saumon fumé au bois de hêtre 60g/pers	3.60€/portion
Boudin blanc nature	23€/kg
Boudin blanc aux truffes	35€/kg
Les huîtres N°3 de Normandie	8€/6 huîtres   15€/12 huîtres 70€ La bourriche

## La sélection Maison Pétrossian

Caviar "Alverta" Royal	60€/30g   100€/50g   250€/125g
Tarama nature	7.50€/100g
Biscuit « Croustissian au seigle »	7.50€/200g
Sprats fumés	7€/240g
Œufs de saumon sauvage	13€/50g
Rybaloff (poutargue de caviar)	50€/20g
Harengs fumés marinés	14€/200g



# Nos Entrées

Frivolité de saumon fumé,  
*Pétoncles et Tarama*



8€/portion

Ballotine de pintade au foie gras,  
*Champignons, vin aux épices*



7€/portion

Coquilles Saint-Jacques à la coque,  
*Tagliatelles au chou chinois*  
*Condiments : ail noir, poivre vert*



14€/portion

Bouchée de ris de veau, volaille,  
*Champignons à la crème*



16€/portion

Tourte friande,  
*Epinards, champignons et châtaignes*



12€/portion



Convient aux végétariens








Plat chaud



Plat froid

# Nos Plats

- Le filet de Saint-Pierre, Pesto aux noisettes  
*Nem de risotto aux champignons*  
**2 pers. minimum**  13€/portion
- Dos de bête rousse rôti,  
*Poire au vin rouge et châtaignes*  
**2 pers. minimum**  12€/portion
- Bar en croûte (feuilletage)  
*Julienne de légumes confits, crème de homard*  
**6 pers. minimum**  17€/portion
- Fricassée de chapon à la crème  
*Légumes des maraîchers Bio*  
**2 pers. minimum**  18€/portion
- "Oreiller de la Belle Aurore "  
*Préparation chaude d'un feuilleté de gibiers au foie gras,*  
*Servi avec une sauce Périgueux*  
**6pers. minimum**  18€/portion
- Papillote de légumes festifs de nos maraîchers  
*Pesto de Douglas et noisettes*  
**4 pers. minimum**  10€/portion



# Nos Desserts



Carré chocolat intense

6€/pers

Dôme ananas et fruit de la passion  
*Verveine citron et thé Earl Grey*

7€/pers

La bûche Maison Quinton

*Chocolat grand cru Michel Cluizel, praliné, noisette et coing*

42€/pièce

**6/8 pers. minimum**



Convient aux végétariens



Plat chaud



Plat froid

# Nos Bocaux

Bisque de crustacés, 260g	8.50€
Velouté de cèpes, 260g	8.50€
Agneau aux épices, 400g	19.50€
Poule à la crème, 200g	9.50€
Crème caramel / Teurgoule, 200 g	7.50€
Foie gras de canard ,150g	21.50€

Le chef Franck Quinton a créé sa marque de bocaux prêts à réchauffer "A la bonne Franckette". Il s'agit de plats à emporter simples et goûteux. Le chef étoilé s'invite à votre table pour un moment convivial autour d'un plat beau et bon !

Un large choix de bocaux est disponible à la boutique du Ô Gayot





# Pour un accord mets et vins



## **Bouteille 75 cl**

Champagne Billecart Salmon

Brut Nature

46€

Rosé

65€

2018 AOC Coteaux du Layon (**moelleux**)

15.50€

*Château Pierre Bise*

**Accord sur le Foie gras de canard et dessert ananas**

2019 Bourgogne Chardonnay

14,50€

*Domaine Frédéric Leprince des Accoles*

**Accord sur la St Jacques et le bar**

2019 AOC Languedoc "Les Clapas"

21€

*Domaine Pas de L'Escalette*

**Accord sur la Ballotine et le St Pierre**

2018 AOC Montlouis "Les Choisilles"

26.50€

*Domaine François Chidaine*

**Accord sur le saumon, la bouchée Ris de veau, le bar**

2018 AOC Bourgogne "Champs Cadet"

20.10€

*Domaine des Soeurs Cadette*

**Rouge léger pour les personnes préférant le rouge sur les entrées et les poissons**

2015 AOC St Emilion Grand Cru "Côte de Fonroque"

23€

*Château Fonroque*

**Accord sur "L'oreiller de la Belle Aurore"**

2017 Bandol "L'Amourvèdre"

26,50€

*Domaine des Terres Promices*

**Accord sur le dos de Bête rousse rôti**

*Pour plus de choix , voir la sélection d'Yvon sur notre site internet*

# Nos Spiritueux

## Whisky

Springbank 10 ans single malt ( Campbeltown), 70 cl	60€
The Unique Michel Couvreur (France), 70 cl	34.80€

## Gin

Gin Mare (Espagne) , 50 cl	44.80€
Edinburgh Gin, 70 cl	43€

## Rhum

Rom Matusalem (Cuba),70 cl	42€
Diplomatico (Venezuela), 70 cl	44€



# Nos Informations Pratiques

## Horaires pendant les fêtes

Notre boutique sera ouverte tous les jours sauf le lundi de 10h à 19h.

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

## Commandes

Cette année, commandez pour tester les plats du chef dès le **4 décembre 2020**.

Composez ensuite votre menu sur mesure avec nos plats de prestige.

Enfin, passez commande pour les fêtes de Noël avant le **20 décembre 2020** et avant le **27 décembre 2020** pour la Saint Sylvestre.

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

## Livraison

Votre livraison est offerte à partir de 150€ de commande dans un rayon de 10km autour de Bagnoles de l'Orne.

Facturation sur devis pour toute distance supérieure à 10km autour de Bagnoles de l'Orne.

*Nous pouvons mettre certains produits sous vide sur demande*



Retrouvez- nous sur Instagram @manoirdulys



Vous pouvez retrouver une multitude de produits d'épicerie, de vins et de plats à emporter sur notre site "click and collect"

**<https://ogayot.shop-and-go.fr/>**