

Le Manoir de La Canche 30 rue Fernand Lemerrier 62140 Huby Saint leu

Tel : 03 21 06 71 00 Fax : 03 21 81 04 99 contact@lemanoirdelacanche.com

ORGANISATION 4 salles différentes : vin d'honneur et menu/soirée

*Le vin d'honneur a lieu dans notre parc de 4 hectares ou notre bar en cas d'intempéries
Vous aurez ainsi l'avantage de disposer de salles différentes pour accueillir vos invités du vin d'honneur et du repas*

*Vous pourrez apprécier le plaisir de changer de décor et d'ambiance entre vos réceptions.
Nous installons quelques tables nappées et chaises à l'extérieur pour votre vin d'honneur. Un premier verre est servi immédiatement à l'arrivée des invités, puis le service de boissons et d'amuse-bouche est assuré en continu par nos serveurs. Les prix ne comprennent les boissons (sur devis)
Vous pouvez apporter votre champagne et/ou vos vins et boissons, le service des boissons sera assuré en continu par nos serveurs durant toute la réception pour 5 euros / personne (Adultes et enfants) Le prix de la location des espaces est inclus dans le tarif des repas et cocktails (Hors mariage, tarif en bas de page)*

AMUSE-BOUCHES

*Forfaits par personne pour une durée de 2h 5€/pp
amuse-bouches chauds et froids (7 pièces)
Un assortiment simple de toasts et de feuilletés*

*Forfaits par personne pour une durée de 2h 14€/pp
amuse-bouches chauds et froids (15 pièces)
Dans les amuses bouches, un vaste assortiment de petits dégustations originales, un petit tour du monde respectant les saisons : nems, samossa, beignets, mini pizza, mini quiche, feuilletés, Cuillères chinoises, toasts, mini burger, verrines*

Options sur les boissons

Méthode traditionnelle, 'notre sélection' +10€/bouteille

Champagne 'notre sélection' +35€/bouteille

Boissons au bar au choix : au tarif indiqué

Champagne et autres boissons fourni par client + 5€/pp et par prestation

Trou Normand : + 4€/pp

Vin bouchés blanc rouge rosé notre sélection + 6€/pp servis à discrétion

Vin au pichet de pays blanc rouge rosé notre sélection + 3€/pp servis à discrétion

Options sur les amuses bouches

Buffet huîtres +1.5€/pp

Mini Hot dog et mini kebab +2€/pp

Mini sandwiches 1.6€/pc

Les prix sont valables si le vin d'honneur est suivi par un menu organisé chez nous.

Uniquement vin d'honneur ou vin d'honneur ailleurs, demandez nos prix sur devis personnalisé.

Les prix du vin d'honneur à partir de 20 invités

MENU ET SOIREE

Menu ou buffet (ces propositions ne sont pas limitative et vous pouvez toujours mélanger dans les différents menus ou tout simplement nous faire part de vos goûts pour un produit spécifique)



Le Manoir de La Canche 30 rue Fernand Lemerrier 62140 Huby Saint leu

Tel : 03 21 06 71 00 Fax : 03 21 81 04 99 contact@lemanoirdelacanche.com

Menu spécial Association ou clubs du troisième âge à 20 euros tout compris - Nous consulter

MENU À 23€90

Goyère au maroilles « maison » ou Assiette Périgourdine ou Chèvre chaud en Verduze

Gigot d'agneau à la fleur de Thym ou Carbonnades Flamandes au pain d'épices et à la bière du nord ou Filet de cabillaud et ses légumes tournés

Chariot de fromages

Feuilleté au fruit de saison « maison » Ou Poire Belle Hélène Ou Assiette Gourmande (+1.50 euros)

MENU À 26€90

Délice du Ternois « maison » et ses toasts ou Terrine aux deux saumons et ses toasts ou Craquant de Maroilles à la chapelure de pains d'épices sur son lit d'endives aux Pommes

Roti de bœuf aux 2 poivres et ses légumes ou Poulet à la Bière Ch'ti et ses légumes ou Duo de Filet de plie et saumon fumé

Chariot de fromages

Assiette gourmande (+1.50 euros) ou Gâteau maison « Fraisier ou Framboisier » ou Marquise au chocolat « maison »

MENU À 30€90

Assiette de charcuterie ou Filet de truite fumée et sa Julienne de poireaux ou Tartare de Saumon

Pièce de bœuf rôti aux 2 poivres et ses légumes ou Fleur de Rouget sauce champagne ou Coquelet Grillé à la diable

Assiette de trois fromages

Assiette gourmande (3 mignardises) ou Gâteau maison « Fraisier ou Framboisier selon saison



Le Manoir de La Canche 30 rue Fernand Lemerrier 62140 Huby Saint leu

Tel : 03 21 06 71 00 Fax : 03 21 81 04 99 contact@lemanoirdelacanche.com

MENU À 35€90

Terrine de foie gras et ses toasts ou Aumônière de saumon fumé dans sa verdure ou
Brochette Saint Jacques

Aiguillette de canard ou Gigot de lotte au lard et sa crème de cerfeuil ou Selle d'agneau
en croûte d'ail et fleur de thym

Chariot de fromages

Assiette gourmande ou Petit Montélimar glacé et son coulis ou Succès aux
fraises ou Profiteroles au chocolat

MENU À 45€

Noix de Saint Jacques à l'effilochée de poireaux ou Cassolette océane à la bisque de
Homard ou Escalope de foie gras poêlée au miel d'Artois et raisins et son pain d'épices
grillé

Filet de bœuf en croûte briochée ou Ballotin de Caille farci aux raisins ou Turbo poché
sauce mousseline ou Magret de Canard à la Sarladaise

Trou Normand et Chariot de fromages

Assiette gourmande de gâteaux maisons et Café

Forfait Cocktail Dinatoire

Le menu comme le menu servi à table sans entrée avec grand apéritif et amuses bouches

Forfaits par personne pour une durée de 30€/pp

amuse-bouches chauds et froids en quantité pour assurer un repas

Dans les amuses bouches, un vaste assortiment de petits dégustations originales, un petit tour du monde respectant les saisons : nems, samoussa, beignets, mini pizza, mini quiche, feuilletés,

Cuillères chinoises, toasts, mini burger, verrines

Assortiments de verrines sucrées, mignardises sucrées, pâtisseries et café à discrétion

Mariages

Pour les mariages, du 1^{er} avril au 31 octobre, le tarif de location est de 5000 euros comprenant :

- *La privatisation de tout le domaine du Jour 1 : 15 h au jour 2 : 10 h*
- *Les 37 chambres et les petits déjeuners le lendemain tous vos invités logés sur place*
- *L'accès à toutes les salles et le nettoyage des salles*

Hors saison, possibilité de prendre des chambres et des repas sans privatisation du domaine.

