



SERVICE TRAITEUR
MARIAGE

MENUS 2024

06.70.25.26.59

lemanoa45@gmail.com

www.le-manoa-restaurant.com/

LE MANOA

29 RUE DE LA COURONNE -
45300 PITHIVIERS

SARL au capital de 1 000€

APE 5610A

SIREN 850 745 993 R.C.S Orléans

SIRET 850 745 993 000 12

L'apéritif ou Vin d'honneur

La Désirade - 9,90€

- 1 mini pizza ou 1 bouchon réunionnais
- 1 mini quiche ou 1 samoussa
- 2 fours salés
- 1 bouchée escargot ou 1 bonbon piment
- 2 canapés assortis
- Soit 7 pièces par personnes

Le Moule - 12,90€

- 1 mini pizza ou 1 bouchon réunionnais
- 1 mini quiche ou 1 bonbon piment
- 2 mini boudins antillais
- Pain surprise (1/40 personnes)
- 1 petit pâté au saumon
- 1 petit pâté à la viande ou 1 samoussa
- 2 canapés assortis
- Soit 9 pièces par personnes

Le Gosier 15,90€

- 1 pruneau au lard
- 2 mini boudins antillais
- Pain surprise charcutier (1/40 personnes)
- 1 four salé
- 2 canapés assortis
- 1 petit pâté au saumon
- 1 bouchon réunionnais
- 2 bonbons piments
- 1 samoussa
- Soit 12 pièces par personnes

Nos tarifs ne comprennent pas :

- La mise en place du buffet apéritif
- La verrerie et le nappage du buffet
- La mise à disposition de matériel : Carafes, serviettes papiers, cendriers).
- Le personnel de service (les heures de service de l'apéritif sont comprises dans le forfait horaire du mariage)

Les boissons : Apéritif ou Vin d'honneur

Formule N°1 - 10 personnes - 60,00€

- Kir vin blanc
- Jus de fruit, coca, eaux minérales
- Whisky, Pastis, Martini

Formule N°2 - 10 personnes - 65,00€

- Cocktails exotique (Planteur ou Punch coco maison)
- Jus de fruits, coca, eaux minérales
- Whisky, Pastis, Martini

Formule N°3 - 10 personnes - 75,00€

- Champagne
- Jus de fruits, coca, eaux minérales
- Whisky, Pastis, Martini

Formule N°4 - 10 personnes - 28,00€

- Soupe champenoise

Formule N°5 - 10 personnes - 40,00€

- Planteur



Source: Pixabay

Brunch du dimanche

(Sous forme de buffet)

19.90€/pers



- Œuf brouillé
- Plateau de charcuterie
- Taboulé
- Salade dauphinoise
(Salade verte, œufs, comté, cerneaux de noix, lard)
- Rôti de bœuf
- Fromage
- Tarte aux pommes maison
- Viennoiserie
- Confiture, beurre
- Jus de fruit
- Lait, chocolat, thés, pain

xxxxxxxxxxxxxxxx

Vaisselle jetable
Nappe en papier

xxxxxxxxxxxxxxxx

Café



MENU BOUILLANTE

(Buffet froid)

25.00€ /pers

Plateau de charcuterie :

Rosettes, Jambon blanc, Jambon cru, Jambon pays, Terrine de canard

ET

Salade niçoise, salade océane, Verrine avocat-crabe, Taboulé, melon à l'italienne, salade de pâtes

xxxxxxxxxxxxxxxx

Saumon froid en Bellevue

(Poisson en fonction de l'arrivage)

xxxxxxxxxxxxxxxx

Assortiment de viande froide

(Bœuf - agneau)

Condiment

xxxxxxxxxxxxxxxx

Plateau de fromage :

Assiette de fromages régionaux (3) accompagnée de pains aux noix

OU

Fromage blanc coulis de fruit exotique

xxxxxxxxxxxxxxxx

Café



Source: Pixabay



Source: Pixabay

MENU CILAOS

(Buffet d'entrée froide avec plat chaud)

25.00€ - 39.90€/pers

Entrées : quatre au choix

Jambon cru, rosette, terrine, rilette de poulet rôti,

Taboulé, melon à l'italienne, pâtés de campagne, Hareng-saur/avocat, souskaï de morue, tarte thon-tomate, crudités (carottes, choux, betterave, salade piémontaise)



xxxxxxxxxxxxxxxx

Court bouillon de requin (selon arrivage),

OU

émincé de poulet à la crème de curry,

OU

Rougail de saucisses

OU

Ballotine de volaille farcies aux épinards à la crème de chorizo

OU

Paillotes de cabillaud aux petits légumes de saison

xxxxxxxxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois, fagots d'haricots vert, flan de courgettes, tomates provençale, Gratin de banane plantain, gratin de christophine, purée de patate douce, légumes pays (igname, dachine), fagots d'asperges, pommes darphin, flan d'artichaut ou tian de légumes.

xxxxxxxxxxxxxxxx

Plateau de fromage :

Assiette de fromages régionaux (3) accompagnée de pains aux noix

OU

Fromage blanc coulis de fruits exotiques

xxxxxxxxxxxxxxxx

Café



MENU SAINT-FRANCOIS

25.00€ - 45.50€ /pers

Assiette avec carpaccio de bœuf, verrine mousse de betterave rouge et chantilly salée, blinis saumon fumé

OU

Verrine guacamole au crabe, toast pain d'épice et foie gras, verrine gambas surimi agrume

OU

Toast brioché caviar d'aubergine, pruneau au lard, verrine escargot crème de persil.

xxxxxxxxxxxx

Filet mignon de porc sauce aux poivres,

OU

Sauté de sanglier sauce champignons (girolles-trompette de la mort et cèpes)

OU

Vivaneau cuit au four avec sa sauce chien

OU

Colombo de Requin (selon arrivage)

xxxxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois, fagots d'haricots vert, flan de courgettes, tomates provençale, Gratin de banane plantain, gratin de christophine, purée de patate douce, légumes pays (igname, dachine), fagots d'asperges, pommes darphin, flan d'artichaut ou tian de légumes.

xxxxxxxxxxxx

Assiette de fromage :

Assiette de fromages régionaux (3) accompagnée de pains aux noix

OU

fromage blanc coulis de fruit exotique

xxxxxxxxxxxx

Café



MENU SAINT-LOUIS

45.90€ - 79.90€/pers

Plateau de fruits de mer :
Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Langoustines, Huîtres

xxxxxxxxxxxx

Filet de Sandre crème de gingembre et Matcha

OU

Filet de loup au champagne,

OU

Escalope de saumon au beurre de pamplemousse

xxxxxxxxxxxx

Escale Antillaise

(Sorbet ananas ou citron et rhum ambré)

xxxxxxxxxxxx

Palet de veau sauce forestière,

OU

Filet mignon de porc moutarde-miel,

OU

Magret de Canard au poivre vert

xxxxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois, fagots d'haricots vert, flan de courgettes, tomates provençale, Gratin de banane plantain, gratin de christophine, purée de patate douce, légumes pays (igname, dachine), fagots d'asperges, pommes darphin, flan d'artichaut ou tian de légumes.

xxxxxxxxxxxx

Plateau de fromage :

Assiette de fromages régionaux (3) accompagnée de pains aux noix

OU

Fromage blanc coulis de fruit exotique

xxxxxxxxxxxx

Café



Source: Pixabay



MENU SAINTE-ANNE

50.00€ - 99.90€ /pers

Assiette aux deux saumons et ses blinis aux œufs de truites

OU

Terrine de foie gras sur toasts et sa gelée au Sauternes,

OU

Terrine avocat au crabe.

xxxxxxxxxxxxxxxx

Blanquette de lotte au curry,

OU

Cassolette de St Jacques à la crème de noix,

OU

Homard flambée au Cognac

xxxxxxxxxxxxxxxx

Escale Antillaise

(Sorbet ananas ou citron et rhum ambré)

xxxxxxxxxxxxxxxx

Filet de bœuf en brioche au jus de truffes,

OU

Grenadin de veau aux Morilles,

OU

Suprême de pintade sauce aux girolles

xxxxxxxxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois, fagots d'haricots vert, flan de courgettes, tomates provençale, Gratin de banane plantain, gratin de christophine, purée de patate douce, légumes pays (igname, dachine), fagots d'asperges, pommes darphin, flan d'artichaut ou tian de légumes.

xxxxxxxxxxxxxxxx

Plateau de fromage :

Assiette de fromages régionaux (3) accompagnée de pains aux noix.

xxxxxxxxxxxxxxxx

Café



Vente à emporter

Apéro-time :

- Samoussas.....1.25€ pièce
- Bouchons réunionnais.....1.10€ pièce
- Accras de légumes.....0.70€ pièce
- Accras de poisson.....0.90€ pièce
- Pâtés créoles à la viande.....1.00€ pièce
- Pâtés créoles au thon.....1.00€ pièce
- Croquettes de pomme de terre (x6).....3.80€ la barquette
- Banane plantain.....3.50€ la barquette

Plat :

- Petite salade (gésiers ; Chèvre chaud)5.00€
- Grande salade (gésiers ; Chèvre chaud)11.90€
- Salade du jour + Boisson.....12.00€
- Plat du jour + Boisson12.00€
- Poisson du jour14.00€
- Andouillette / Frite.....12.00€
- Bavette d'Aloyau / Frite.....12.00€
- Bol de soupe4.80€

Bokits (sandwich Créole) :

- Poulet.....7.00€
- Steak haché.....7.00€
- Poisson.....8.00€

Dessert :

- Clafoutis..... 3.00€ la part
- Blanc mangé coco..... 3.50€ la coupelle
- Mousse au chocolat..... 3.00€ la coupelle
- Pithiviers..... 3.00€ la part
- Tourments d'amour..... 3.00€ la part
- Flan coco..... 3.00€ la coupelle

TRAITEUR

À LA CARTE

Minimum 10 pièces

• Samoussa	La pièce	1,25 €
• Bouchons	La pièce	1,10 €
• Accras légume	La pièce	0,70 €
• Accras morue	La pièce	0,90€
• Accras crevette	La pièce	0,90€
• Bonbon piment	La pièce	1,00€
• Feuilleté apéritif	La pièce	0,80€
• Navette (saumon, thon, rillettes etc...)	La pièce	0.90 €
• Petit four salé	La pièce	1,00 €
• Pâté créole viande	La pièce	1,00 €
• Pâté créole thon	La pièce	1,00 €
• Verrine de cocktail de crevette	La pièce	1,50 €
• Verrine de purée de patate douce	La pièce	1,25 €
• Verrine de christophine	La pièce	1,50 €
• Verrine d'achard de légumes	La pièce	1,80€
• Boudin noir (morceau de 40g environ)*	KG	22,90€
• Boudin blanc (morceau 40g crabe, crevettes, morue)*	KG	24,90€
• Boudin blanc (morceau 40g poulet)*	KG	22,90€
• Cigarette créole	La pièce	1,10€
• Divers roulés (fromage, poulet curry)	La pièce	1,20€
• Divers toasts (thon, chèvre, tomate)	La pièce	1,10€
• Toast saumon	La pièce	1,20 €



TRAITEUR A LA CARTE

Plat traditionnel créole :

Tous nos plats sont accompagnés de riz - Minimum 4 pers

Rougail saucisse - 14,00 €

(Saucisses créoles cuites dans une sauce à base d'ail, tomates, oignons, gingembre et combava)

Faux-Filet à l'antillaise - 22,00 €

(Faux-filet servi avec une sauce chien (cive, ail, piment, persil, huile, citron vert)

Colombo de poulet - 16,00 €

(Morceaux de poulet fermier marinée dans un mélange d'épices à colombo puis cuite avec des légumes)

Dorade royale grillée - 19,90 €

(Dorade marinée, à l'ail et au jus de citron, sauce chien)

Dombré crevettes* - 16,00 €

(boulettes de farine préparées dans une sauce très gouteuses et épicés)

Dombré au porc* - 14,00 €

(boulettes de farine préparées dans une sauce très gouteuses et épicés)

Blaff de poisson - 20,50 €

(Poisson mariné dans un mélange de jus de citron vert et d'ail)

Braisé de légumes - 12,50 €

(Vegan, assortiment de légumes braisés)

Colombo de cabri - 16,50 €

(Morceaux de poulet fermier marinée dans un mélange d'épices à colombo puis cuite avec des légumes)

Carry de poulet ou de porc - 16,50 €

(Morceaux de poulet fermier ou de porc marinée dans un mélange d'épices puis cuite avec des légumes)

Poulet boucané - 16,50 €

(Morceaux de poulet fermier cuit dans un boucanage)

Court bouillon de vivaneau - 20,50 €

(Vivaneau entier cuit dans un bouillon parfumé d'épices, d'aromates)

Carry de requin au lait de coco et curry (selon pêche) - 19,90 €

(Filet ou darne de requins, poché avec sa sauce à base de lait de coco et curry)

Nos desserts :

Toute nos pâtisseries sont faites maison

	Taille individuelle	Taille 10 pers
Mont-Blanc coco	La part	3,50 €
Tourment d'amour maison	La part	3,50 €
Tarte sucrée	Grand	24,00 €
Blanc manger coco (entremet sucré à la noix de coco)	La coupelle	3,00 €
Flan coco caramélisé	La coupelle	3,00 €
Banane flambée au rhum	La pièce	6,00 €
Pithiviers fondant	4,00 €	28,00 €
Pithiviers fondant	Grand	28,00 €
Pithiviers fondant	Moyen	14,00 €
Tarte tatin	3,20 €	30,00 €
Tarte normande	3,50 €	32,00 €
Charlotte fraise ou chocolat ou poire	4,00 €	36,00 €
Fraisier ou framboisier ou poirier	4,50 €	40,00 €
Tarte aux fraises (selon saison)	3,80 €	35,00 €
Tarte aux framboises (selon saison)	3,80 €	35,00 €
Tarte abricots	3,00 €	30,00 €
Milles feuilles	3,00 €	30,00 €



Gâteau des mariés

Wedding Cake

Pièce montée (3,50€ le chou)

Tour de macarons (1,20€ le macaron)

Tarifs sur devis



Informations complémentaires

Location de vaisselle : sur devis

Ce tarif comprend toute la vaisselle nécessaire pour le bon déroulement de la prestation : la location des verres pour le vin d'honneur et l'ensemble de la vaisselle pour le repas (les couverts, verres, assiettes, tasses à café, ...).

Il est possible de laisser gratuitement de la vaisselle pour les lendemain. La vaisselle est à rendre sale. La perte et/ou la casse engendra une facturation supplémentaire.

Location de Tireuse à bière : sur devis

Location de Nappage Tissu : sur devis

Le nappage coton comprend une serviette par personne et une nappe rectangle pour 6 personnes (table rectangle) ou une nappe carrée pour 8 personnes (table ronde).

Toute nappe détériorée, tâchée fera l'objet d'une facturation supplémentaire.

Prestation de Service (forfait) : 12,00 € par heure

Notre tarif de 12.00 € de l'heure comprend un service sur place pour un forfait de 8 heures

Les heures supplémentaires pourront être appliqués.

Si la réception se situe à plus de 30 km de notre entreprise, un supplément sera appliqué en fonction de la distance.

Devis :

Un acompte de 30% est demandé à la signature du devis.

Pas de modification possible 2 mois avant l'événement (sauf à la hausse).

...Pense-bêtes...

A series of horizontal dotted lines for writing.