

# A Peine Franchi le Seuil, le Charme Opère...

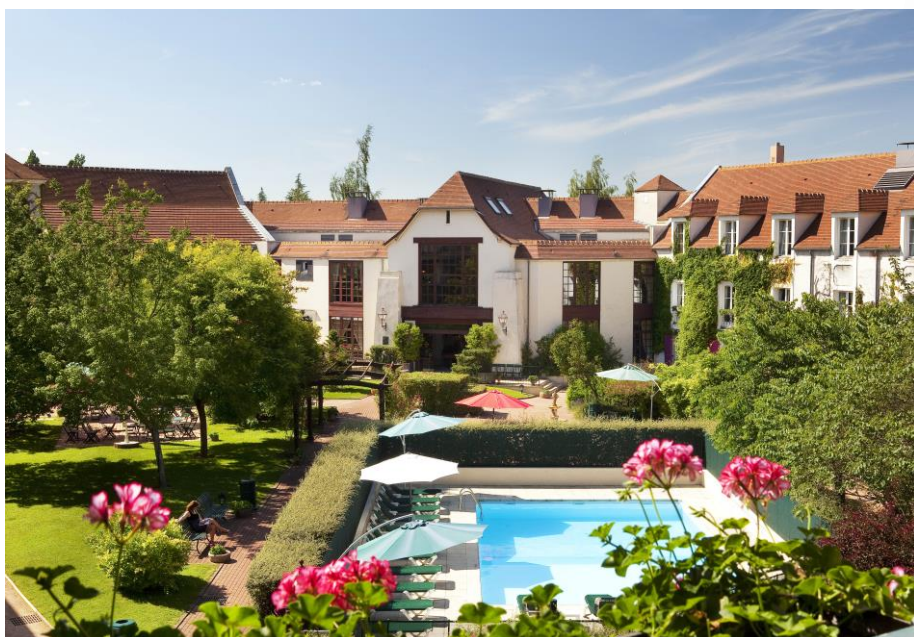
Une empreinte de rêve et de magie dans un cadre naturel qui se fond avec le charme de l'histoire, découvrez l'atmosphère unique d'une étape d'autrefois associée à une hôtellerie répondant aux plus hautes exigences.

Quelques unes de nos chambres sont situées en rez-de-jardin, avec terrasses privées, pour le plus grand plaisir de vos invités.

Au cœur d'un paisible village, dans un cadre de verdure au bord du canal de l'Ourcq à 30 minutes de Paris, le Manoir de Gressy s'impose tout naturellement pour vos manifestations.

Ouverts sur notre superbe jardin paysager clos, parsemé de fleurs et de lierres, tous nos salons de réception magnifiquement décorés vous offrent une vue plongeante sur le patio, la Cour à l'Italienne et la piscine chauffée.

Nous créerons à votre image un événement "cousu main" pour vous faire vivre un doux moment gourmand. Et ce, en conjuguant tous nos talents et savoir-faire: cuisine sincère et inventive, équipes professionnelles, écoute et réactivité...



Notre Chef des Cuisines Laurent Fleutiaux,  
Toques Blanches Internationales, vous propose une cuisine pleine de sincérité et d'élégance.

Un Menu Unique sera établi pour l'ensemble de vos convives, et ce sur une base minimale de 12 adultes.  
Votre choix sera composé d'au moins 4 plats.

Nos Espaces de Restauration sont mis à votre disposition jusqu'à 16h00 pour vos déjeuners  
et jusqu'à 1h00 pour vos dîners.

# L'Instant Apéritif

## Les Solos

*Accompagnés de mélanges salés*

Kir Vin Blanc	8 €
Flûte de Champagne Jacquart Brut Mosaïque, accompagnée de ses crèmes de fruits	12 €
Flûte de Champagne Les Riceys Brut Rosé, Vincent Lamoureux	12 €

## Les Opens-bar

Open Bar «Classique sans Champagne» Tarif par personne et pour une durée d'une heure <i>Alcools forts, boissons softs servie avec un assortiment de 3 Feuilletés Chauds et mélanges salés</i>	21 €
---	------

Open Bar «Classique avec Champagne» Tarif par personne et pour une durée d'une heure <i>Champagne, alcools forts, boissons softs servie avec un assortiment de 3 Feuilletés Chauds et mélanges salés</i>	24 €
--	------

## Les Champagnes

Champagne Les Riceys Brut Rosé, Vincent Lamoureux	50 €
Champagne Jacquart Brut Mosaïque	50 €

## Les Amuse-bouche

Eventail de 3 pièces (3 pièces chaudes ou froides)	5 €
Eventail de 6 pièces (3 pièces chaudes et 3 pièces froides)	10 €
Eventail de 9 pièces (3 pièces chaudes et 6 pièces froides)	14 €
Eventail de 12 pièces (3 pièces chaudes, 6 pièces froides et 3 petits fours sucrés)	17 €
Pain Surprise (pour 25 personnes)	35 €



# Nos Entrées

## Prémices Gourmandes

Une Mise en Bouche pour vous mettre en appétit.

OFFERT

## Entrées Chaudes

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé sur un Chutney de Fruits de Saison et Pain d'Epices	18 €
Tranche Epaisse de Saumon «Bømlo » de Norvège Mi-cuit Mi-fumé, Œuf Fermier et Champignons au Suc de Viande Cuit dans son Bocal, Mouillette Toastée	18 €
Allumettes d'Escargots Petit Gris au Salpicon de Cèpe, Emulsion de Racine de Raifort Râpé, Jus de Cresson de Fontaine	18 €
Tarte Fine de Rouget Barbet sur une Riviera de Légumes Confits aux Aromates, Jus Végétal à l'Huile d'Olive Vierge	20 €
Noix de Saint-Jacques Juste Raidies en Croûte d'Amandes Douces	22 €
Crevettes Géantes en Infusion de Crustacés et Verveine, Légumes Croquants au Nori	23 €

## Entrées Froides

Chartreuse de Betterave aux Aromates et Copeaux de Foie Gras de Canard au Naturel, Quelques Feuilles de Jeunes Pousses à l'Huile de Noix	17 €
Strate de Rouget Barbet et Légumes Provençaux, Gambas en Tempura, Aïoli de Pomme Ratte à l'Huile d'Olive Vierge	19 €
Bœuf de Bavière Mariné à l'Huile d'Olive Vierge des Baux de Provence en Carpaccio, Copeaux d'un Vieux Parmesan "Reggiano"	19 €
Naturel de Saumon et Lotte à la Vanille et Mangue, Tartare d'Avocat au Citron Lime et Huile d'Argan	20 €
Eventail de Foie-Gras de Canard du Périgord Mi-cuit, Pulpe de Figue Confite, Craquant aux Epices Douces	22 €
Homard Bleu Cuit Vapeur Assaisonné d'une Vinaigrette au Miel et Coriandre, Copeaux de Légumes à Cru	36 €

Le Manoir de Gressy



# Nos Plats

## Poissons

Pavé de Sandre Rôti au Sel de Cèpe Séché, Moutarde Royale Pommery, Carré de Cèleri Confit aux Aromates	20 €
Filet de Bar Juste Raidi à l'Huile d'Olive, Pomme Pont Neuf aux Palourdes, Jus de la Marinière au Curry et Crème d'Isigny	21 €
Filet d'Omble Chevalier Poêlé à la Fleur de Sel, Beurre Battu à l'Anis Etoilé, Sifflets de Poireaux Glacés	22 €
Filet de Turbot cuit Meunière aux Eclats d'Amandes et Citron Jaune comme une Grenobloise, Légumes Croquants Multicolores	24 €
Lotte de nos Côtes en Tournedos Contisée au Chorizo, Mousseline de Tarbais aux Pétales de Tomates Confites	28 €
Pavé de Bar Sauvage cuit à l'Unilatéral, Beurre de Thym Citron, Cromesquis Arborio Mascarpone	32 €

## Viandes

Noix de Quasi de Veau Rôtie Longuement à Basse Température, Crème d'Ail Douce, Pomme de Terre Rôtie Parmentière	22 €
Suprême de Poulet Fermier Jaune des Landes aux Morilles et au Vin Jaune, Croquant de Pommes de Terre et Oignons Confits au Lard Fumé	22 €
Poitrine de Canard Roulée aux Griottes et Estragon, Jus Acidulé au Miel de Framboise et Cardamome Verte, Petit Farcis au Foie Gras	23 €
Tournedos de Bœuf de Bavière Poêlé, Jus Réduit au Poivre Noir de Sarawak, Finger Croustillant de Champignons de Saison	25 €
Filet d'Agneau Snacké sur une Piperade de Pequillos, Jus Brulant, Artichaut Poivrade cuit dans une Grecque en Deux Façons	25 €
Filet de Veau Poêlé, Jus Réduit Infusé aux Graines de Café Torréfiées, Jeunes Carottes Confites au Sésame	26 €



# Terroir et Gourmandises

## Fromages

Sélection de Trois Fromages, Mesclun de Salade à l'Huile de Noix et Vinaigre de Xérès	5 €
Brie de Meaux au Lait Cru de la Fromagerie de Raival, Mesclun de Salade	6 €
Croustillant de Crottin de Chavignol au Miel de Citron et Figue sur un Pain aux Céréales, Mâche à l'Huile de Noisette	7 €
Plateau de Fromages Sélectionnés par nos Soins	9 €
Plateau de Fromages au Lait Cru de nos Terroirs Sélectionnés par notre Maître Fromager	15 €

*Tous nos fromages en plateau sont accompagnés de salade.*

## Desserts à l'assiette

Sablé Breton de Fruits Rouges Confits, Crème Glacée de Pistache de Sicile, Meringue Croquante	8 €
Tarte Sucrée de Citron Confit, Crème de Citron Vert Acidulée	8 €
« SOLSTIS » Chocolat Dulcey de Valrhona et Noisettes du Piémont sur une Dacquoise aux Noix	9 €
« CARMONTELLE » Craquant Praliné Feuilleté, Mousse Chocolat Noir Valrhona et Ivoire	9 €

## Gâteaux Festifs

« PYRUS » Biscuits Cuillères, Mousse Poire William, Eventail de Poire Pochée Glacée	7 €
« PARIS-BREST »	8 €
« IBAO » Fine Mousse Chocolat Amer sur un Biscuit Chocolat, Glaçage Chocolat Noir Intense	9 €
« ROYAL IVOIRE » Inséparable Chocolat Noir et Ivoire en Mousse Légère, Biscuit Chocolat Noir, Macaron Noir et Blanc	9 €
« FRAISY » Fraisier* ou Framboisier Classique avec Crème Mousseline Vanille, Biscuit Poché * <i>Proposé en saison</i>	9 €
Supplément présentation de gâteaux festifs sur un socle glace Royale – 1 colonne	45 €
Supplément présentation de gâteaux festifs sur un socle glace Royale – 2 colonnes	75 €
Supplément présentation de gâteaux festifs sur un socle glace Royale – 3 colonnes	115 €
<i>Au delà, nous consulter</i>	

## Pièces Montées

Pièce Montée en Macarons (2 pièces par personnes)	9 €
Pièce Montée en Choux (3 pièces par personnes)	9 €



# Nos Forfaits Boissons

A discrétion pendant votre repas

## FORFAIT MACQUER

25€

### Nos Vins Blancs

Mâcon Solutré AOC, Loron et Fils  
Pouilly Fumé J. Mellot – Chant des Vignes

### Nos Vins Rouges

Médoc – Château Pontac Gadet  
Puisseguin Saint Emilion – Clos l'Eglise

Eaux plates et gazeuses - Café accompagné de ses mignardises

## FORFAIT EUSTACHIE

30 €

### Nos Vins Blancs

Rully, Domaine Juillot  
Sancerre Joseph Mellot – Les Ormeaux

### Nos Vins Rouges

Croze-Hermitage – Domaine du Murinais 'les Amandiers'  
Pessac Léognan – L. de la Louvière (2ème Vin du Château La Louvière)

Eaux plates et gazeuses - Café accompagné de ses mignardises

## FORFAIT FREMONT

35 €

### Nos Vins Blancs

Chablis 1<sup>er</sup> Cru, Fourchaume  
Auxey Duresse, Fabien Coche Bizouard

### Nos Vins Rouges

Pomerol, Esprit Clocher  
Gevrey Chambertin, Bouchard Père et Fils

Eaux plates et gazeuses - Café accompagné de ses mignardises

## FORMULE 1001 BULLES

40 €

Champagne Les Riceys Brut Rosé, Vincent Lamoureux  
Champagne Jacquart Brut Mosaïque

Eaux plates et gazeuses - Café accompagné de ses mignardises

## FORFAIT ADOLESCENT

12 €

Boissons soft à volonté pendant votre cocktail apéritif et le repas.  
Eaux plates et gazeuses, jus de fruits, Coca-Cola, ...

*Notre sommelier étant très attentif à la qualité des vins proposés pour votre plus grande satisfaction, il se peut que certaines évolutions interviennent dans les propositions.*

# Le Menu Enfant

*N'oublions pas nos petits gastronomes. Une formule qui pourra satisfaire les papilles des plus petits.  
Menu adapté aux enfants de 3 à 12 ans.*

## Entrées

Salade Tomates & Mozzarella

Assiette de Charcuteries

Crevettes sur une Mousse d'Avocat

## Plats

Suprême de Volaille et son écrasé de Pommes de Terre

Pavé de Saumon et ses Tagliatelles au Basilic

## Desserts

Mousse au Chocolat

Tartelette aux fruits

Glace

## Boissons

Boissons soft à volonté pendant votre cocktail apéritif et le dîner.

Eaux plates et gazeuses, jus de fruits, Coca-Cola, ...



**25, 00 € TTC – par enfant**

En fonction du marché et au gré des saisons, nos plats et leur garniture peuvent légèrement varier.  
Un choix unique dans le menu pour l'ensemble de vos enfants.

# Prestations personnalisées

Droit de bouchon Champagne pour votre apéritif et dessert .....	<b>Offert</b>
Prestation musicale .....	<b>(nous consulter)</b>
Droit d'entrée DJ extérieur .....	<b>350 €</b>
Repas prestataire .....	<b>36 € par personne</b>
Forfait heure supplémentaire à partir de 16h ou 1h .....	<b>600 €</b>
Soins et massages .....	<b>(nous consulter)</b>
Baby-sitter .....	<b>(nous consulter)</b>
Menu Manoir personnalisable (1 pour 2 invités) .....	<b>Offert</b>
Privatisation totale de l'Etablissement .....	<b>(nous consulter)</b>

## Hébergement

Découvrir un hôtel avec tout le charme des demeures d'autrefois...

Raffinées et élégantes, nos 85 chambres s'ouvrent sur le jardin paysager : larges potées parfumées et balconnières fleuries, vignes vierges et chèvrefeuilles sont le refuge des hirondelles.

Tel un parcours buissonnier, quelques unes sont blotties en rez-de-jardin, avec terrasse privée, facilitant l'accès direct à la piscine chauffée, pour flâner ou prolonger l'escapade.

Chambre Classique Petit-déjeuner inclus .....	<b>119 €</b>
Lit supplémentaire .....	<b>12 €</b>
Lit bébé .....	<b>8 €</b>

