Collection
Printemps / Eté 2022

MANOIR SAINTE MARIE

Nous vous proposons des événements clés-en-main
sous le signe de la convivialité

dans un cadre bucolique invitant
à la déconnexion du quotidien

Plus d'informations :
bienvenue@manoirsaintemarie.fr

Laëtitia
07 69 56 02 23

AU PROGRAMME

Un *lieu d'exception* à votre disposition pour un événement *inoubliable*

Un délicieux repas au choix :

1/ Cari de Poulet & sa tarte aux pommes
2/ Planches gourmandes & son dessert authentique
3/ Grillades au feu de bois & son dessert Breton

Un moment convivial autour des espaces de loisirs et de la salle de jeux

Options possibles :
activités récréatives, éco-responsables, sportives, ludiques, originales, fun & décalées...

Si vous avez d'autres envies, je suis à votre écoute et disposition pour vous créer un événement unique...
bienvenue@manoirsaintemarie.fr - 07 69 56 02 23

MANOIR SAINTE MARIE

Mise à disposition en journée de l'un de nos espaces de réception appelé "La Grange" d'une capacité de 200 personnes et de la terrasse en bois de 150m² donnant sur le parc verdoyant.

POUR VOS PAPILLES

1/ Cari de Poulet & sa tarte aux pommes

- Le plat typique Créole :

composé de poulet, hauts et pilons, oignons, ail, tomates, carottes, courgettes , pommes de terre en cubes, composition d'épices "maison", persil, servi avec un riz blanc

- Une part de tarte

- Boisson : eau en carafe

Service au buffet

Options possibles :
apéritif, verre de vin, bière, softs, boissons chaudes, etc.

**plus d'information sur cette formule :*
bienvenue@manoirsaintemarie.fr

¤ Sur la base de 100 personnes ¤
¤ Lieu + Déjeuner : tarif à partir de 35€HT par personne ¤

POUR VOS PAPILLES

2/ Planches gourmandes & son dessert authentique

- Planches mixtes - 12 pièces par personne*

Charcuterie/Fromage
Végétarienne
Poisson et Crustacés
Combo de la cheffe

- Une part de dessert*

Pavlova I Charlotte aux fraises etc.

- Boisson : eau en carafe

Toutes les planches comprennent également : Houmous et pesto I Crackers aux graines, gressins I Noix, abricots secs I Mini-légumes à croquer I Olives

Service au buffet

Options possibles :
apéritif, vins, bière, softs, boissons chaudes, etc.

**plus d'information sur cette formule :*
bienvenue@manoirsaintemarie.fr

¤ Sur la base de 100 personnes ¤
¤ Lieu + Déjeuner : tarif à partir de 40€HT par personne ¤

POUR VOS PAPILLES

3/ Grillades au feu de bois & son dessert Breton

- Formule proposée :

*entrée, grillades et ses accompagnements et dessert**

- Boissons :

2 verres de vin/personne, eaux, soft et café

Grillades : Brochette Party (200g/pers) ; bœuf mariné à la moutarde, araignée de porc marinée au Pistou, Poulet mariné au paprika I Cochon bio blanc de l'Ouest grillé à la broche au feu de bois.
Servis avec : crème à l'Ail, légumes mijotés et pommes de terre.

Options possibles :
apéritif, bière, etc.

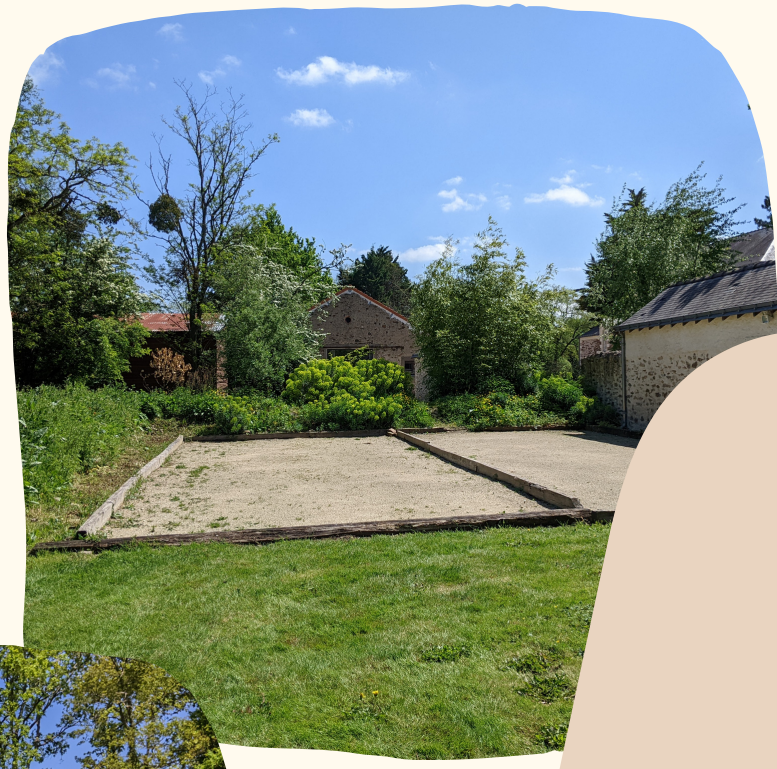
**plus d'information sur cette formule :*
bienvenue@manoirsaintemarie.fr

¤ Sur la base de 100 personnes ¤
¤ Lieu + Déjeuner : tarif à partir de 42€HT par personne ¤

Manoir Sainte Marie

Les espaces extérieurs

Manoir Sainte Marie



Les espaces loisirs

Terrains de pétanque, terrain de foot, jeux de Molkky, salle de jeux, etc.

Options possibles :
activités récréatives, éco-responsables, sportives, ludiques, originales, fun & décalées...

Vous souhaitez des informations, un devis ?

N'attendez plus, contactez-moi :

bienvenue@manoirsaintemarie.fr

-MANOIR SAINTE MARIE-

Laëtitia

07 69 56 02 23

Si vous avez d'autres envies, je suis à votre écoute et disposition pour vous créer un événement unique...