



La Table du Manoir

En attendant d'avoir le plaisir de vous accueillir à nouveau, nous vous proposons des "box" à emporter en click&collect.

Nous vous préparons chaque jour des petits plats réconfortants à commander via :



03 21 58 68 58



contact@lemanoir62.com



[@lemanoirdegavrelle](https://www.facebook.com/lemanoirdegavrelle)



[@lemanoirdegavrelle](https://www.instagram.com/lemanoirdegavrelle)



Du Lundi au Vendredi

À commander la veille avant 18 h00 pour un retrait le lendemain à partir de 8h00
ou le jour même avant midi pour un retrait après 18h

Week-end

À commander avant Jeudi 17h pour un retrait le Vendredi avant 18h

LA BOX DU JOUR

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

Entrée + Plat du Jour + Dessert 18 €

(Disponible pour 2, 4 ou 6 personnes 18€/pers. semaine et WE)

**Sandwich composé
ou Salade du Marché + Dessert 12 €**

Boisson au choix : **+3€**

50 cl eau plate ou pétillante
ou Coca 33 cl ou bière de Gavrelle 25 cl



LA BOX À LA CARTE

Une cuisine savoureuse issue des plus beaux produits de nos terroirs

Terrine de foie gras entier (400g)		48€
La Terrine de Gibier (500g)		28€
Blanquette de veau	3/4 pers : 46€	5/6 pers : 66€
Parmentier de boeuf aux champignons	3/4 pers : 46€	5/6 pers : 66€
Entremet chocolat	3/4 pers : 20€	5/6 pers : 28€
Tarte à la Libouli		5/6 pers : 18€



POUR COMPLÉTER

Nous vous proposons notre sélection de Vins pour accompagner votre box*

	Bouteille (75cl)
« OR DE L'ANGE » Viognier IGP pays d'Oc bouteille <i>Un blanc moelleux léger et frais avec une note muscatée à apprécier avec le foie gras</i>	15€
Domaine Ninot « Chaponnière » Rully AOC bouteille <i>Un Bourgogne Pinot noir, une belle densité de fruit mur. LA commence le plaisir</i>	22€
« La vielle ferme » Ventoux AOC bouteille <i>Un vin du Rhône souple et fruité pour un plaisir facile. Une vraie découverte</i>	14€
« Château TOUR LEOGNAN » Pessac Léognan Second vin Carbonieux	30€
Notre sélection de Champagne : LE BESSERAT DE BELLEFON <i>Une bulle fine et délicate pour apporter un peu de folie dans vos repas</i>	32€

** À consommer avec modération*

