



# 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](mailto: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

# **LA BOX DU JOUR**

*Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant*

**Entrée + Plat du Jour\* + Dessert 18 €**

*Avec boisson 1/2 eau plate, perrier, Coca-Cola ou bière +3€*

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

*Avec boisson 1/2 eau plate, perrier, Coca-Cola ou bière +3€*



*\*Découvrez le menu du jour sur nos stories  
Instagram et Facebook tous les jours*



# LA BOX À LA CARTE

*Une cuisine savoureuse issue des plus beaux produits de nos terroirs*

## **BOX ENTREE**

Terrine de foie gras entier (400g)	48€
La Terrine de Gibier (500g)	28€
Feuilleté aux escargots de Radinghem (1 pers.)	6€

## **BOX PLAT (servi individuellement - 1 pers.)**

Plat du jour*	8€
Blanquette de veau	12€
Parmentier de boeuf aux champignons	12€

## **BOX DESSERT**

Entremet chocolat (6 pers.)	28€
Tarte au Libouli (1 pers.)	5€
Tarte au Libouli (6 pers.)	18€

*\*Découvrez le plat du jour sur nos stories Instagram et Facebook tous les jours*

# 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*

