



Guillaume REY

g.rey@lemanege-events.com

06 24 129 059

www.lemanege-events.com



À la Carte !



Huîtres fines de Claire Marennes
d'Oléron x 6

Huîtres fines de Claire Marennes
d'Oléron x 12

Huîtres spéciales Hercourt x 6

Saumon Bømlo fumé maison, pain
tranché au blé malté torréfié

Crevettes tropicales & aioli x 12

Plateau de l'écailler

6 huîtres Fines de Claire Marennes
d'Oléron, 6 huîtres spéciales Hercourt,
100 gr saumon Bømlo fumé maison,
12 crevettes tropicales & aioli, 300 gr
bulots cuits au court bouillon

Moules de Bouchot au brasero

Ardoise de charcuterie

Jambon Serrano race DUROC & pan
con tomate

Planche dégustation par « les Artcutiers »
(3/4 personnes)

Saucisse sèche, chorizo, jambon truffé,
fritons, lomo grande réserve, boudin,
terrines de canard

Notre sélection de vin « La Cuvée »
par JF Orosquette

Château La Grave - AOP Minervois
Rouge, Rosé & Blanc (75cl)



Formule 1

Bar à Huîtres

**Du blanc, des huîtres, des rires ...
et des potes !**

Nous sortons nos plus beaux plateaux d'écailles pour vous organiser un moment convivial, chaleureux et bon enfant dont nous seuls avons la formule ! Nous mettons à l'honneur nos produits d'exception : saumon Bømlo, crevettes tropicales, et huîtres marennes d'Oléron en direct de notre producteur Yann Hercourt.

**100% configurable quel que soit
l'évènement :**

Pour une date ou une saison, comptez sur notre savoir faire et nos produits de qualités pour vous régaler !



« Des huîtres, du blanc, des rires ... et des potes ! »





De l'Aquitaine à l'Occitanie

Formule 2

FRUITS DE MER

Huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 Yann Hercourt, crevettes tropicales & aioli, saumon fumé maison Bømlo & pain tranché au blé malté torréfié

CHARCUTERIE

Planche premium par Les Artcutiers : jambon Duroc 18 mois à la découpe, toast de foie gras de la Maison Samaran, saucisse sèche, chorizo, fritons, boudin & saucisson

CÔTÉ BRASERO

Boeuf Salers maturé de notre éleveur « De l'Etable à la Table », magret de canard de la Maison Samaran, brochettes boeuf, canard & poulet du Gers. Seiches, St-Jacques & Gambas (Atlantique) [choix à définir]

ATELIER CHURROS

Un régal pour tous au bout des doigts ... du chocolat au caramel beurre salé et une pointe de glace au lait d'amandes.

Le Bistrotier



Une cuisine du marché strictement élaborée à base de produits frais, sélectionnés dans notre belle région d'Occitanie.

Une formule sur mesure basée sur vos besoins. En déjeuner ou dîner assis avec menu entrée + plat + dessert, ou simplement en cocktail déjeunatoire ou dinatoire, nous gérons vos événements de main de maître !

Formule 3

Nos 3 formules sont 100% modulables selon vos besoins.

Notre Bistrot Ephémère est totalement configurable quel que soit votre événement. Pour votre prestation privée ou professionnelle, comptez sur notre service et notre savoir-faire pour régaler vos convives ! Notre bar à huîtres peut répondre à la demande d'un lieu convivial et festif tel qu'un site touristique ou saisonnier, grâce à nos conteneurs, notre mobilier, terrasse et voiles d'ombrage. Pour toutes vos demandes particulières et devis nous contacter : g.rey@lemanege-events.com

Notre Saumon Bømlo



Notre saumon Bømlo, fumé maison avec amour, provient de eaux pures des fjords de Norvège, dans des zones d'élevage sélectionnés, en aquaculture durable. La qualité exceptionnelle d'un produit garanti sans antibiotiques, sans farines animales et sans OGM.



[Filets de saumon Bømlo disponibles sur commande pour vos fêtes de fin d'année]

Notre Vin



Elaborée conjointement avec le Château La Grave, fruit de l'amitié entre Jean-François Orosquette et Guillaume Rey, l'assemblage de ce millésime est à l'image de nos événements : un vin gouleyant, riche, qui se partage au coin de la table entre copains et éclats de rire.

