

# Wecoking Book

Année  
2025/2026



Marlène & Yannick



# ABOUT US

*Ô Resto s'associe au Manoir du Thouron pour vous accompagner dans l'organisation de votre mariage.*

*Notre objectif est simple : mettre tout en œuvre pour que vous profitiez du moment présent sans aucune contrainte. Grâce à nos 20 ans d'expériences en restauration et réception, nous avons acquis un savoir-faire. Nous misons sur une cuisine raffinée et soignée en travaillant avec des produits frais venant de producteurs locaux.*

*Pour créer un évènement à votre image, nous établissons ensemble une prestation entièrement à la carte, en adaptant nos plats selon vos souhaits. Du cocktail au service assis, en passant par les ateliers culinaires, le brunch et la magie du moléculaire, la qualité des produits et de la prestation vous assurera de passer le plus beau jour de votre vie. Une association d'exception pour un moment inoubliable.*

*Confiez-nous vos rêves !*

*Marlène et Yannick*

# NOTRE MÉTIER



## NOS ATELIERS

*Découpe de Jambon,  
notre charcuterie locale.*



## NOS PIÈCES COCKTAIL

*À base de viandes, de  
poissons ou veggie.*



## NOS MISES EN BOUCHE

*Tataki, Tartare,  
Velouté...*



## NOS PLATS

*Pluma de cochon ibérique,  
Canette et bien d'autres.*



# SERVICE

De l'apéritif à la pièce montée,  
nous assurons le service.

*Nous vous laissons le nappage,  
pliage des serviettes et le  
débarrassage des verres de fin  
de soirée.*

*Si vous  
souhaitez  
fournir les  
boissons, un  
serveur vous  
sera facturé  
pour le service.*

# MENU MARIAGE

81,90€



Deux cocktails alcoolisés au choix  
Marquisette, Punch, Spritz...



## Nos pièces cocktail

Le bar à tapenades et légumes  
Tartelette d'œuf mimosa et crispy d'oignons  
Croque-Monsieur à la truffe  
Navette brebis, piquillos et roquette  
Tataki de thon mariné sésame et caviar d'aubergine  
Bouchée au foie gras  
Gaufre saumon gravlax et aneth



## Nos Ateliers

Découpe de Jambon Serrano affiné 24 mois  
Plancha de bœuf maturé  
Atelier végétal autour du Monde  
(beignets d'oignons, falafels et nems de légumes)



## Nos Plats

Tournedos de Canette farci aux champignons, gratin de pommes de terre à la truffe et légumes de saison

ou

Pluma de cochon ibérique, caviar de piquillos et pommes de terre grenailles

ou

Suprême de volaille, moelleux aux asperges vertes, pommes de terre grenailles en persillade



Plateau de fromages affinés servis en planche à l'ensemble de la table



Pièce Montée fleurie  
Entremet individuel ou assortiment de mignardises dressées sur socle décoré

Eau plate, eau gazeuse, soft.  
Café (*libre service et jetable*)  
Nappes, serviettes et vaisselle comprise

# NOTRE CARTE



## ARTICLES

## PRIX

### PIECES COCKTAIL :

Pack pièces cocktail standard .....	12€
(6p et bar végétal)	
Macaron de foie gras .....	2€
Tartare de Saint-Jacques .....	1,80€
Carpaccio de bœuf bresaola .....	1,70€
Brochette de gambas rôtie en persillade .....	3€
Blinis mousse citronnée et caviar français .....	3,80€
Mini burger brioché au foie gras .....	2,80€



### ATELIERS :

Plancha de bœuf maturé .....	5€
Plancha de brochettes Terre et Mer ...	8€
Planche de ris de veau en persillade ..	7€
Découpe de jambon Serrano 24 mois..	6,50€
Atelier du Monde (veggie) .....	5,80€
Découpe autour du foie gras (mi-cuit, truffé et au sel) .....	9,90€
Découpe de saumon gravlax et caviar français .....	6€
Plancha de Saint-Jacques cuite au foie gras .....	6,80€
Plancha mini burger .....	3,90€
Bar à fruits de mer .....	7€
Bar à huîtres (2p N4) .....	4,5€
Autour de l'Italie .....	6€
( <i>burratina, gorgonzola, focaccia, pesto et gressini</i> )	

# NOTRE CARTE



**MISE EN BOUCHE 7,30€**  
**OU**  
**ENTRÉE 9,90€**

## *Les Froides :*

Tataki de thon mariné au soja, caviar d'aubergine et parmesan

Burratina crémeuse, sablé parmesan et noix et caviar de tomates confites et pesto.

Tataki de bœuf caviar d'artichaut à la truffe

Carpaccio de truite des Pyrénées, mousse aneth et caviar français

Opéra au foie gras et canard confit et compotée d'oignons (+3€)

Tartare de Saint-Jacques à la mangue et cacahuètes



## *Les Chaudes :*

Œuf poché, crème de champignons, crumble de parmesan et guanciale

Crumble de potimarron et noisettes aux éclats de foie gras

Croustillant de cabécou, cerise noire et pignons de pin

# NOTRE CARTE



## NOS PLATS

**23,50€**

Carré d'agneau rôti aux herbes, purée de vieux légumes et crème d'ail

Pavé de veau basse température, gratin de pommes de terre et jus aux morilles (+3€)

Tournedos de canette farcie jus au romarin, polenta aux tomates confites et parmesan

Pluma de cochon ibérique confite, caviar de piquillos et pommes de terre grenailles

Suprême de volaille, crémeux d'asperges vertes, risotto d'épeautres

Risotto aux champignons, asperges vertes et crème de parmesan

Ballotine de sole farcie aux petits légumes et choux patchoï

# NOTRE CARTE



## **FROMAGE**

**6,30€**

Assortiment de fromages affinés  
servi en planche au centre de la table

## **DESSERT**

**À DÉFINIR**

**AVEC NOTRE  
PATISSIER**

Pièce montée,  
entremets individuels,  
assortiment de mignardises

La chocolaterie  
"Durand de Saint Sulpice"

# NOTRE FORMULE 54,50€ EN SEMI-SERVICE



## Cocktail :

Comprend 1 ou 2 cocktails au choix et les softs de l'apéritif



## Pièces Cocktail :

Gaufre salée au saumon et mousse à l'aneth  
Navette oignons confits et magret séché  
Croque-Monsieur truffé  
Tartelette d'œuf mimosa.



## Entrées :

Bar à légumes et tapenades  
(assortiment de tapenades maison et légumes croquants de saison, avec ses gressins)  
Planche de charcuterie  
(jambon Serrano et assortiment de produits locaux artisanaux)



## Plat servi en buffet :

Sauté de canard aux olives  
*ou*  
Tajine de poulet aux légumes  
*ou*  
Seiches à l'armoricaine



## Fromage :

Assortiment de fromages affinés servis en buffet



## Dessert :

Assortiment de mignardises de la maison Durand  
*ou*  
Pièce montée de choux de la maison Durand

Vaisselle, café et thé compris  
Installation du buffet fromages et desserts en libre service



# LE BRUNCH

**SANS SERVICE**

**19,50€**

Brioche  
Pain de mie  
Beurre  
Confiture  
Pâte à tartiner  
Céréales  
Lait  
Jus de fruits  
Café  
Thé "les thés d'Alfred"  
Jambon blanc truffé  
Terrine de campagne  
Salade de pommes de terre, tomates et oignons cebette  
Assortiment de fruits frais

---

**AVEC SERVICE**

**11H/13H**

**29€**

Assortiment de viennoiseries  
Œufs brouillés  
Poitrine fumée  
Wrap de poulet  
Beurre  
Confiture  
Pâte a tartiner  
Lait  
Thé  
Café  
Jus de fruits  
Paniers de fruits frais  
Assortiment de fromages et charcuteries



By Marlène & Yannick

✉️ [orestodescauquillous@gmail.com](mailto:orestodescauquillous@gmail.com)

📞 07-83-83-01-89

🏠 454 chemin des soumiayres  
81370 Saint-Sulpice-la-Pointe