

Wedding 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

MANOIR
DU
THOURON

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
Marquissette, 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 (6p et bar végétal)	12€
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€
(burratina, gorgonzola, focaccia, pesto et gressini)	

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
PÂTISSIER

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 cibette
Assortiment de fruits frais



AVEC SERVICE **11H/13H**


29€


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






By Marlène & Yannick

 orestodescauquillous@gmail.com

 07-83-83-01-89

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