

Café Mancel

Café Mancel - Musée des Beaux-Arts
Le château - 14000 CAEN
Tél. 02 31 86 63 64 – Fax . 02 31 86 63 40
cafe.mancel@orange.fr

Directeur : Christian Majorel
Chef de cuisine : Jean Christian Thomas

Pierre Bernard Mancel est né à Caen en 1798. Libraire en 1820, il fonde sa propre maison rue Saint-Jean, ainsi qu'un cabinet littéraire, éditant dès lors de nombreux ouvrages consacrés pour la plupart à la Normandie.

Fin collectionneur, il se déplace deux fois à Rome, en 1843 et en 1845, pour assister aux ventes des biens du Cardinal Fesch, oncle de Napoléon.

Il y acquiert quelques 400 albums de gravures formant plus de 50 000 pièces parmi lesquelles on compte beaucoup de gravures de reproduction, utiles pour la connaissance, mais aussi des chefs-d'œuvre de Dürer, Rembrandt, Tiepolo, Piranèse...

A sa mort en 1872, par son testament, ce donateur modeste autant que libéral, lègue ses trésors à la ville de Caen, soit quarante-cinq tableaux hollandais du XVII^{ème} siècle et quelques autres flamands et italiens, dont La Vierge à l'Enfant de Rogier van der Weyden et Saint Jacques de Cosimo Tura, ainsi que des objets d'art et ses albums d'estampes, tous placés au musée des Beaux-Arts.

«JE LÈGUE À LA VILLE DE CAEN, MA VILLE NATALE, TOUS MES
MANUSCRITS, CARTULAIRES, LIVRES ANCIENS, OUVRAGES IMPRIMÉS,
TABLEAUX, DESSINS, GRAVURES, LITHOGRAPHIES, OBJETS DE CURIOSITÉ,
MARBRES, IVOIRES CAMÉES, BIJOUX ARTISTIQUES, EN UN MOT TOUS LES
OBJETS D'ART ET DE SCIENCE QUI FONT PARTIE DE MA COLLECTION.»

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Menu à 25,70 €	page 3
Menu à 28,80 €	page 4
Menu à 36,00 €	page 5
Menu à 44,20 €	page 6
Proposition de cocktail	page 7 et 8
Animations culinaires	page 9
Forfaits boissons et apéritifs	page 10
Accueil café, pause café, goûter ou tea time	page 11
Stipulations de vente	page 12
Locations des espaces appartenant au Musée des Beaux Arts	page 13

*Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire
Au 02.31.86.63.64 ou cafe.mancel@orange.fr*

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Menu à 25,70€ttc, hors boissons (tva 10%)

Pour profiter de la qualité de la table et du service, nous vous remercions de bien vouloir choisir les mêmes entrées, plats, desserts pour tous les convives.

Une entrée à choisir

Nage de maquereau de côte/ fondue de poireaux /jus de coques en émulsion

Mousse de tacaud tiède aux crevettes / jus de moules au persil

Pavé de saumon mariné à l'aneth / crème à la graine de moutarde

Jambon du Cotentin / semoule tomate-concombre

Terrine de campagne maison aux pommes / compote d'oignons

Paté tiède de champignons / l'émulsion de beurre persillé

Un plat à choisir

Dos de cabillaud pané aux 2 sésames / écrasée de pommes de terre à la ciboulette

Escalope de saumon au sésame / légumes de saison / soupe de poisson émulsionnée

Dos de lieu jaune, fondue de courgettes tomatées / jus de coquillages à la ciboulette

Pavé de selle d'Agneau/ tian de légumes de saison, jus au romarin

Suprême de poulet fermier /(légumes du pot au feu *en hiver*) (tian de légumes *en été*)/ crème de champignons

Pièce de bœuf grillée / tian de légumes de saison / sauce bordelaise

~
Plateau de fromages normands (supplément de 4 €)

Un dessert à choisir

Verrine de poire en marmelade/ glace vanille/ chocolat chaud

Verrine de fraises/ compotée rhubarbe / sorbet (en été)

Tartelette de fruits et son sorbet de saison

Moelleux au chocolat encore tiède/ glace vanille/ coulis de poire

Soufflé glacé au Grand Marnier/ tuile croquante

Tarte Tatin aux fruits du moment / glace au caramel salé d'Isigny

Teurgoule de la ferme de Fouquière / compotée de fruits de saison / glace caramel salé

Assiette tout chocolat du pâtissier

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Menu à 28,80€ttc, hors boissons (tva 10%)

Pour profiter de la qualité de la table et du service, nous vous remercions de bien vouloir choisir les mêmes entrées, plats, desserts pour tous les convives.

Une entrée à choisir

Tarte fine de champignons et suprême de caille/ vinaigrette de betterave
Pressé d'aile de raie et saumon fumé/ crème d'herbes fraîches
Tartare aux 2 saumons d'Écosse à l'aneth / bouquet de salade
Retour de pêche en cocotte/ crème de coques
Terrine de campagne maison au foie gras/ compotée d'oignons aux raisins
Verrine de melon / copeaux de jambon / sorbet poivrons (en été)

Un plat à choisir

Dos de cabillaud / galette de pomme de terre/ crème de champignons
Filet de daurade grise cuit sur peau / risotto de blé aux amandes et persil
Magret de canard aux deux pommes/ sauce au vinaigre de cidre
Suprême de pintade farcie aux carottes de Créances/ tian de légumes
Coeur de rumsteck façon tournedos/ sauce vigneronne
~
Plateau de fromages normands (supplément 4 €)

Un dessert à choisir

Verrine de fruits de saison/ sirop infusé au thé / sorbet framboise
Tartelette de fruits et son sorbet de saison
Moelleux au chocolat encore tiède/ glace pistache
Verrine de poire en marmelade glace vanille/ chocolat chaud
Verrine de fraises / compotée rhubarbe / sorbet (été)
Soufflé glacé au Grand Marnier/ tuile croquante
Crumble aux fruits de saison / glace caramel salé

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Menu à 36,00 € ttc, hors boissons (tva 10%)

Pour profiter de la qualité de la table et du service, nous vous remercions de bien vouloir choisir les mêmes entrées, plats, desserts pour tous les convives.

Une entrée à choisir

Médallions de lotte marinée aux épices/ sifflets de poireaux/ jus de coquillages à la ciboulette
Foie gras de canard cuit en terrine/ pommes confites à la liqueur de Pommeau
Filet de Rouget Barbet/ fondue de céleri et carottes au thym/ réduction d'orange aux épices
Tatin de foie gras de canard aux pommes/ jus au cidre doux
Gambas cuit au tandoori/ brunoise de légumes/ fumet safrané (décortiquées)
Rosace de St Jacques/ julienne carotte-céleri / crème de champignons (Novembre-Avril)

Un plat à choisir

Bar de côte en pavé/ carottes de créances fondantes/chips de panais (en hiver)
Bar de côte en pavé/ caviar d'aubergines/ dés de courgettes/ jus au thym (été)
Dos de cabillaud/ fondue de légumes/ véritable andouille de Vire/ sauce vallée d'Auge
Sandre au lard fumé/ effiloché d'endives au caramel d'épices ou semoule de couscous / sauce vigneronne au basilic et tomate
Filet de bœuf/ galette de pomme de terre au lard/ jus blond échalote
Filet d'agneau piqué au romarin/ tian de légumes gratinés/ jus au thym
Caille farcie aux raisins/ tatin de champignons

~

Plateau de fromages normands (supplément 4 €)

Pastilla de camembert aux amandes/ salade mêlée/ vinaigrette de betterave (supplément 4,50 €)

Un dessert à choisir

Verrine de fruits de saison/ sirop infusé au thé / glace teurgoule
Tartelette de fruits et son sorbet de saison
Moelleux au chocolat encore tiède/ glace pistache
Verrine de poire en marmelade glace vanille/ chocolat chaud
Verrine de fraises / compotée rhubarbe / sorbet (été)
Soufflé glacé au Grand Marnier/ tuile croquante
Crumble aux fruits de saison / glace caramel salé

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Menu à 44,20 € ttc, hors boissons(tva 10%)

Pour profiter de la qualité de la table et du service, nous vous remercions de bien vouloir choisir les mêmes entrées, plats, desserts pour tous les convives.

Une entrée à choisir

Tatin de pommes et foie gras au caramel d'épices /jus au cidre doux
Ris de veau à la crème de bacon/ bâtonnets de carottes confites
Foie gras de canard maison aux figues /petite baguette grillée
Rouget barbet poêlée / grappe de tomate cerise et coppa
Demi-homard européen dans sa bisque mousseuse à l'estragon (supplément de 12,00€)
Noix de St Jacques / fondue de poireaux et Granny Smith / crème de coques(Novembre-Avril)

Un plat à choisir

Filet de bœuf/compotée d'échalotes et de champignons / galette de pommes de terre
Filet de veau rôti au jambon du Cotentin / grenailles et champignons de Creully
Pavé de bar de côte/ légumes du pot-au-feu/ bouillon crémeux parfumé à la truffe (en hiver)
Pavé de bar de côte/ fine ratatouille au pistou (en été)
Médailles de lotte marinée aux épices / fricassée de légumes de saison
~
Plateau de fromages normands (supplément 4,00 €)
Pastilla de camembert aux amandes/ salade mêlée/ vinaigrette de betterave (supplément 3,50 €)

Un dessert à choisir

Verrine de fraises/ sirop infusé au thé/ glace teurgoule / tuile croquante
Tartelette de fruits de saison et son sorbet framboise
Moelleux au chocolat encore tiède/ glace vanille de la ferme de la Haizerie
Soufflé glacé au Grand Marnier/ tuile amande
Assiette gourmande du pâtissier
Tarte Tatin aux fruits du moment/ glace caramel salé
Desserts des autres menus à 25,70€, à 28,80€ ou à 36,00€

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Proposition de cocktail

Pièces salées Froides

- Pince de crevettes à l'aneth
- Brochette de mozzarella et tomate confite au pistou
- Rouget Barbet, fondue de tomates
- Croûtons de St Jacques tiède à la fleur de sel (décembre à avril)
- Assortiment de légumes croquants / diverses sauces
- Verrine de gaspacho au pistou
- Toast de foie gras de canard aux figues
- Pain bébé, magret fumé, confit d'oignons
- Crustini d'Italie (pain d'olives, jambon d'Italie, parmesan, radis)
- Roulade d'aubergine grillée
- Œuf de caille aux deux graines de sésame
- Rillettes de maquereau de côte
- Tartare de thon / feuille de bananier
- Mousse de chèvre frais pignon de pin
- Blinis, chantilly d'avocat au pavot

Pièces salées Chaudes

- Club sandwich au saumon fumé et aubergines
- Brochette de poulet mariné soja
- Brick d'aile de raie à la tapenade
- Petite tasse de velouté de cèpes, écume de lait
- Samoussa d'agneau au curry
- Pic de bœuf grillé sauce béarnaise
- Grenailles de Creully rôties aux herbes
- Quiche aux légumes à la ciboulette
- Croustade d'andouille de Vire et poireaux
- Gougère au Comté
- Raviole de foie gras
- Cocotte de poisson du marché, crème de moules
- Grenaille gratinée à l'anguille fumée
- Tartine au fromage normand / vinaigrette de betterave

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Proposition de cocktail suite

Pièces Sucrées

- Teurgoule de la ferme / confit de pommes
- Mini crème brûlée à la vanille
- Moelleux tiède au chocolat
- Opéra
- Tartelette de fruits frais de saison
- Verrine de chocolat –framboise
- Assortiments de macarons
- Godet crème Paris Brest
- Panacotta aux fruits rouges

Exemple de pièces sous réserve de disponibilité de marchandises et de fabrication et selon la saison

Tarif : 1,39€ttc /pièce(tva 10%)

~

Proposition de cocktail comprenant des produits normands et bio

Pièces salées

- Saumon d'Écosse bio / pain bio / beurre d'Isigny
- Brochette noix de St Jacques grillées (Novembre à avril)
- Tartine de légumes normands bio / andouille de Vire
- Cuillère d'œuf bio à la ciboulette
- Boulgour bio / jambon de la Manche
- Brochette de poulet bio / sauce Vallée d'Auge
- Croûtons de bœuf normand tiède / vinaigre de pomme bio
- Toast Camembert / pomme bio normand
- Mini marmite de poisson de côte / jus de moules safrané

Pièces sucrées

- Chocolat chaud / poire cuite au thé
- Teurgoule de la Ferme de la Fouquière/ marmelade de pommes bio
- Brochette de fruits secs bio
- Faisselle de la Ferme de Treillebois
- Madeleine et biscuits normands

Exemple de pièces sous réserve de disponibilité de marchandises et de fabrication et selon les saisons

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Tarif : 1,60€ttc / pièce(tva 10%)

Compter en supplément : 0,10€ttc/ pièce pour l'utilisation des produits naturels et biologiques ainsi que pour les contenants en pulpe de canne et bambou

Animations culinaires en accompagnement de votre cocktail

*Avec la participation du chef de cuisine Jean Christian Thomas
40,00€ttc / heure*

Dégustation autour de la St Jacques Normande (novembre à avril)

Bouillon de pot au feu/ St Jacques / vinaigre de gingembre
Blinis de St Jacques marinée / vinaigre de pomme bio / huile d'olive
Brochette de St Jacques tiède aux graines des aborigènes

Tarif : 3,10€ttc / personne (tva 10%)

Dégustation de foie gras

Foie gras aux graines de sésame noires et blanches/aux figues/pain multi fruits

Tarif : 3,10€ttc / personne (tva 10%)

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Forfaits

Vin et apéritif à choisir
(Tva 20%)

FORFAIT N°1 A 6.70 € ttc par personne

*Chardonnay Côtes de Gascogne Tariquet 2012
Château de Lisennes Bordeaux 2010*

1/4 par personne sur l'ensemble des vins

FORFAIT N°2 A 13,00 € ttc par personne

*Saint Véran Domaine des Deux Roches 2010
Expréssion de Médoc Grand Vin de Bordeaux 2009*

1/4 par personne sur l'ensemble des vins

FORFAIT N°3 A 16.30 € ttc par personne

*Chablis François de Nicolay 2011
Château de Gironville Haut-Médoc 2008*

1/4 par personne sur l'ensemble des vins

FORFAIT APERITIF

(tva 20%)

*Champagne Charles Heidsieck accompagné de feuilletés assortis (9,00 € ttc)
Martini / Cinzano / Kir/ Pommeau accompagné de feuilletés assortis (3,80 € ttc)
Champillette du Jura accompagné de feuilletés assortis (4,70 € ttc)*

Un verre / personne

Forfait à 3,60 € ttc / personne (tva 10%)

*Eau minérale –Plancoët et Badoit – 1 bouteille pour 2 personnes
Et un café ou thé*

Forfait Soft à 2,20€ttc / personne (tva 10%)

Jus de Pomme de la Ferme de Billy, jus d'orange, Perrier, Evian

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Petit déjeuner au Café Mancel

*Petit-déjeuner

Assortiment de brochette de fruits frais
Faisselle de la ferme de Treille bois et son coulis de fruits
ou yaourt nature de la ferme
Financier maison ou mini –viennoiserie au beurre d'Isigny(2 / personne)
Café ou thé, jus d'orange ou jus de pomme de la Ferme de Billy
Tarif : 6,70€ttc/personne (tva 10%)

~

*Accueil café

Café, thé , jus d'orange ou jus de pomme de la Ferme de Billy
1,5 mini-viennoiserie assortie/ personne
Tarif 5,10€ttc/ personne (tva 10%)

~

*Pause café

Café, jus d'orange ou jus de pomme de la Ferme de Billy
Tarif 3,60€ttc/ personne (tva 10%)

*Service au buffet

Goûter ou tea time en fonction de votre budget

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Autres stipulations

Garantie des couverts

Le choix du menu et le nombre de convives devront nous être communiqués par écrit (courrier, fax ou mail) au plus tard 10 jours avant la réception. Le nombre précis de convives devra être confirmé au plus tard 72 heures avant l'arrivée des participants et sera retenu comme base de facturation.

Un acompte de 30% du montant de la prestation sera payé pour la confirmation de votre réservation.

Annulation de la réservation

En cas d'annulation de la réservation, dans les 10 jours précédents votre réservation une retenue de 10% du montant de la prestation vous sera facturée.

Report de la réservation

En cas de report de la réservation une retenue de 5% du montant de la prestation vous sera facturée et qui vous sera déduite au solde de la facture.

Café Mancel

Musée des Beaux Arts Le Château
14000 CAEN
www.cafemancel.com

Locations des espaces appartenant au Musée des Beaux Arts

L'auditorium : Secteur économique

Manifestation avec droits d'entrées

Pour une journée : 1291€ht

Pour une demie-journée : 900€ht

Manifestation sans droits d'entrées

Pour une journée : 850€ht

Pour une demie-journée : 624€ht

Majoration pour location dimanche : journée entière (250€ht), demi-journée (200€ht)

L'auditorium : Secteur associatif culturel et secteur public

Manifestation avec droits d'entrées

Pour une journée : 936€ht

Pour une demie-journée : 630€ht

Manifestation sans droits d'entrées

Pour une journée : 697€ht

Pour une demie-journée : 475€ht

Majoration pour location dimanche : journée entière (150€ht), demi-journée (100€ht)

Galerie du Mancel

Secteur économique : 400,00€ht

Pour accueil et pause café (100€ht)

Pour une demi-journée (4h-200,00€ht)

Secteur associatif : 306,00€ht

Pour accueil et pause café (75,00€ht)

Pour une demi-journée (4h-153,00€ht)

Jardin terrasse

Secteur économique : 322,00€ht

Secteur associatif : 248,00€ht

La Location de la Salle de Réunion capacité 50 personnes

Secteur économique

- Journée 322,00 € ht
- ½ journée 246,00 € ht
- L'heure pour une occupation < à 3 heures : 81.00 € ht

Secteur associatif culturel et secteur public

- Journée 248,00 € ht
- ½ journée 162,00 € ht
- L'heure pour une occupation < à 3 heures : 61,00€ht