

LA CARTE TRAITEUR



2024



INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES PENDANT LES FÊTES



DU 22 DÉCEMBRE AU 1ER JANVIER

LA BOUTIQUE

OUVERTE DU MERCREDI AU DIMANCHE
DE 10H À 19H

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

LUNDI 23 & MARDI 24 DÉCEMBRE 2024
LUNDI 30 & MARDI 31 DÉCEMBRE 2024

FERMETURES EXCEPTIONNELLES:

MERCREDI 25 & JEUDI 26 DÉCEMBRE 2024
MERCREDI 1ER & JEUDI 2 JANVIER 2025

LE RESTAURANT

OUVERT DU MARDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

MARDI 31 DÉCEMBRE - LE MIDI

FERMETURES EXCEPTIONNELLES:

MARDI 24 DÉCEMBRE - TOUTE LA JOURNÉE
MARDI 31 DÉCEMBRE - LE SOIR



DU 23 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

L'HÔTEL

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE :

LUNDI 30 DÉCEMBRE 2024

FERMETURE ANNUELLE :

JEUDI 2 JANVIER 2025

LE RESTAURANT

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI - LE SOIR
OUVERT LE SAMEDI - MIDI & SOIR
OUVERT LE DIMANCHE - LE MIDI

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE :

MERCREDI 25 DÉCEMBRE - LE MIDI
LUNDI 30 DÉCEMBRE - LE SOIR
MERCREDI 1ER JANVIER - BRUNCH

FERMETURE ANNUELLE :

JEUDI 2 JANVIER 2025

PASSER COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE : 02 33 38 44 01

PAR MAIL : CONTACT@OGAYOT.COM

Vous pouvez également commander en ligne
grâce à notre plateforme de click & collect :

www.ogayot.shop-and-go.fr

DATE LIMITE DE COMMANDE

NOËL

COMMANDEZ AVANT LE : 19 DÉCEMBRE 2024

SAINT-SYLVESTRE

COMMANDEZ AVANT LE : 26 DÉCEMBRE 2024



@RESTAURANT_O_GAYOT
@MANOIRDULYS



FB.COM/HOTELOGAYOT
FB.COM/MANOIRDULYS



WWW.OGAYOT.NET
WWW.MANOIR-DU-LYS.FR

L'APÉRITIF

PIÈCES COCKTAILS

LES PLANCHES DE CHARCUTERIE

CHARCUTERIES ESPAGNOLES DE CHEZ CASALBA 6€/PERS
SERRANO / CHORIZO / LOMO / BELLOTA IBERICO
50G/PERS (4PERS MINIMUM)

SERRANO - ESPAGNE 6.90€/100G

BELLOTA - ESPAGNE 17€/100G

CHORIZO - ESPAGNE 3.80€/100G

LOMO - ESPAGNE 8€/100G

SAN DANIEL - ITALIE 6.90€/100G

LES VERRINES

RILLETES DE CABILLAUD, ŒUF DE HARENG FUMÉ 3.50€/PIÈCE

CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS, COPEAUX DE JAMBON & PARMESAN 3.50€/PIÈCE

BROUILLADE D'ŒUFS BIO AUX TRUFFES 3.50€/PIÈCE

BISQUE DE GAMBAS, LA QUEUE EN CARPACCIO 3.50€/PIÈCE

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, FROMAGE DE CHÈVRE AUX AROMATES 3.50€/PIÈCE

NOS CLASSIQUES

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 5.40€/PORTION
60G/PERS (90€/KG)

PÂTÉ EN CROUTE AU FOIE GRAS 9.75€/PORTION
Porc / Gibier / Champignons
150G/PERS (65€/KG)

LE FOIE GRAS DE CANARD AU POMMEAU 11.40€/PORTION
Avec son accompagnement Chutney aux pommes
60G/PERS (190€/KG)

BOUDIN BLANC TRADITIONNEL NATURE 40€/KG
BOUDIN BLANC CHANTERELLES GRISSES 50€/KG

ESCARGOTS - LA DOUZAINNE 15€

HUITRES N°3 DE NORMANDIE 6 PIÈCES : 8€ / 12 PIÈCES : 15€ / BOURRICHE : 110€

L'APÉRITIF

LA SÉLECTION MAISON PETROSSIAN

CAVIAR OSSETRA ROYAL	30G :77€ / 50G : 128€
CAVIAR DAURENKI TSAR IMPÉRIAL® - 125G	365€
ŒUFS DE TRUITE FUMÉS - 100G	23€
SAUMON CONFIT À L'ANETH - 110G	29€
CROUSTISSIAN - 200G	7.50€
TARAMA NATURE - 100G	9€
TARAMA AU HOMARD - 100G	15€
NOIX DE CAJOU À LA TRUFFE NOIRE - 130G	17.90€
SPRATS FUMÉS DE RIGA - 240G	7.50€



LES MENUS

3PLATS : 55€

(ENTRÉE + PLAT (VIANDE OU POISSON) + DESSERT)

4PLATS : 65€

LE MENU INDIVIDUEL

ENTRÉES

LE MERLU À LA PARISIENNE

Macédoine de Légumes Frais / Œuf Mimosa au Wasabi

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD

Crème de Calvados

POISSONS

LA SAINT-JACQUES EN COQUE

Légumes des Maraîchers / Crevettes Roses / Crème de Crustacés

OU

LE SAINT-PIERRE EN HABIT DE CHANTERELLES

Beurre Fumé au Hêtre

VIANDES

LA FRICASSÉE DE CHAPON À LA CRÈME

Oignons Glacés / Carottes de Sable / Châtaignes

OU

LE CONFIT DE BICHE

Sauce Grand Veneur / Poire au Poiré / Chanterelles Grises

DESSERTS

LA BÛCHE MANOIR DU LYS

Chocolat Grand Cru Michel Cluizel "Ambohimarina Plantation Mangaro"

Baba Punché au Vinaigre de Douglas / Noisettes

OU

LE CROUSTILLANT CHÂTAIGNES

Coings / Chanterelles / Crémeux Vanille

Pour votre tranquillité, nous vous conseillons de choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives.

LES MENUS

LES PLATS DE FÊTES FAMILIAUX

Commande de 4 parts minimum pour chaque plat.

ENTRÉES

LE SAUMON FUMÉ - 7.50€/PART

Ail Noir / Citron Confit / Nouilles Sautés au Vinaigre de Gingembre / Algues

LE MERLU À LA PARISIENNE - 8.00€/PART

Macédoine de Légumes Frais / Œuf Mimosa au Wasabi

POISSONS

LA FRICASSÉE DE SAINT-JACQUES & CREVETTE ROSES - 24.00€/PART

Fondue de Poireaux & Carottes / Crème de Crustacés

LE FEUILLETÉ DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES - 23.00€/PART

Beurre Blanc Fumé au Hêtre

VIANDES

LE CONFIT DE BICHE - 25.00€/PART

Sauce Grand Veneur / Poire au Poiré / Chanterelles Grises

LA FRICASSÉE DE CHAPON À LA CRÈME - 27.00€/PART

Oignons Glacés / Carottes de Sable / Châtaignes

NOS DESSERTS

LA BÛCHE MANOIR DU LYS - 4/6 PERSONNES - 26.00€/PIÈCE

Chocolat Grand Cru Michel Cluizel "Ambohimarina Plantation Mangaro"

Baba Punché au Vinaigre de Douglas / Noisettes

LE DESSERT INDIVIDUEL - 7.50€/PIÈCE

LE CROUSTILLANT CHÂTAIGNE

Coings / Chanterelles / Crèmeux Vanille

LES GÂTEAUX - 14.00€/PIÈCE

LE Ô GAYOT

Calvados / Champignons Confits / Abricots Secs / Orange / Citron / Épices

LE GÂTEAU VANILLE

Conçu comme un gâteau de voyage afin de pouvoir être rapporté à la maison et conservé quelques jours.

Nous pouvons également répondre à vos envies et idées, dans ce cas, n'hésitez pas à nous contacter.

LES BOISSONS

LA CAVE - SÉLECTION PRIVÉE D'YVON LEBAILLY

LES BLANCS

LOIRE

2023 SAUMUR "L'INSOLITE", DOMAINE DES ROCHES NEUVES	23.40€
2020 MUSCADET "GRANIT" CLOS DES PERRIÈRES, JÉROME BRETAUDEAU	29.70€
2022 SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES, TESSA LAROCHE	45€
2022 POUILLY FUMÉ "AUBAINE", DOMAINE PABIOT	30€

BOURGOGNE

2022 SAINT-ROMAIN, DOMAINE FRÉDÉRIC LEPRINCE	39€
2020 SAINT-AUBIN "LA PRINCÉE", DOMAINE HUBERT LAMY	45.70€
2022 POUILLY FUISSÉ "L'ÂME", DOMAINE ÉRIC FOREST	36.40€

RHÔNE

2023 CONDRIEU "ROCHE COULANTE", DOMAINE PICHON	42.80€
2022 SAINT-JOSEPH, DOMAINE BERNARD GRIPA	31€

LES ROUGES

BORDEAUX

2016 SAINTE FOY "LUCULLUS", CHÂTEAU HOSTENS PICANT	43.80€
2019 PESSAC-LÉOGNAN "CUVÉE PAUL", CHÂTEAU HAUT-BERGEY	27€

LOIRE

2022 SAUMUR CHAMPIGNY "LA MARGINALE", DOMAINE DES ROCHES NEUVES	32.40€
2020 BOURGUEIL "LES MARSAULES", DOMAINE DU BEL AIR	29.60€

LANGUEDOC

2019 "LE GALIBAOU DU RUSSE", DOMAINE DU VAÏSSE	36€
--	-----

RHÔNE

2020 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "MÉMORA", JULIEN MASQUIN	42.80€
2021 SAINT-JOSEPH "CHÂTEAU MOREL", DOMAINE JEAN BAPTISTE SOUILLARD	32.40€

BOURGOGNE

2022 VOLNAY, ARNAUD BAILLOT	66.90€
2021 SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU "LES PEUILLETS", DOMAINE JEAN-BAPTISTE BOUDIER	45€
2022 MERCUREY "LES MONTOTS", DOMAINE DE VILLAINÉ	38€

La section "La Cave" est une sélection d'Yvon Lebailly, composée de vins prestigieux & rares.

LES BOISSONS

LES SPIRITUEUX / IDÉES CADEAUX

WHISKY

MAC MALDEN "CHAROLAIS" SINGLE MALT SPEYSIDE - 50CL	63€
BELLEVOYE BLANC "FINITION SAUTERNES" FRANCE TRIPLES MALT - 70CL	55€
OLD PULTENEY "HUDDART" HIGHLAND SINGLE MALT - 70CL	78€
ELIJAH CRAIG "SMALL BATCH" BOURBON KENTUCKY - 70CL	58€

GIN

GIN EDINBURGH "LEMON & JASMINE GIN" - 70CL	43€
GIN LA BOUCHE "CAP FERRET" - 70CL	52€
GIN DISTILLERIE DU PETIT GRAIN "AGRUMES" - 50CL	48€
GIN DRY FLY USA - 70CL	50€

RHUM

EL PASODOR DE ORO XO - GUATEMALA - 70CL	60€
THE DEMON'S SHARE 12 ANS - PANAMA - 70CL	53€
MILLONARIO 15 ANS - PÉROU - 70CL	50€
COLOMA "CASK STRENGHT" - COLOMBIE - 70CL	117€

NOS PRODUITS NORMANDS

CIDRE "ARGELETTE" ÉRIC BORDELET - 75CL	14.50€
POIRÉ "GRANIT" ÉRIC BORDELET - 75CL	20.50€
POIRÉ "DE GLACE" ÉRIC BORDELET - 50CL	49€
CORMÉ ÉRIC BORDELET - 50CL	45€
CIDRE BRUT OU DEMI-SEC HUGHES DESFRIÈCHES - 75CL	5.70€
POIRÉ L'IDÉAL PACORY - 75CL	9.60€
CALVADOS DOMFRONTAIS HORS D'ÂGE DOMAINE COMTE LOUIS DE LAURISTON - 70CL	78€
CALVADOS 20 ANS DOMAINE HUGHES DESFRIÈCHES - 35CL	53€



Vous pouvez également vous rendre à la boutique du Ô Gayot afin de composer des paniers garnis personnalisés pour tous vos cadeaux.

LES COFFRETS CADEAUX

LE MANOIR DU LYS

JOURNÉE CHAMPIGNONS - SAMEDI - 195€/PERS

VISITE DU MARCHÉ AVEC LE CHEF, À BAGNOLES DE L'ORNE.
COURS DE CUISINE AUTOUR DES CHAMPIGNONS AVEC LE CHEF.
DÉJEUNER AU MANOIR DU LYS (BOISSONS COMPRISES).
DÉPART EN FORÊT D'ANDAINES À LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNÉ D'UN MYCOLOGUE.
CLASSEMENT DES DIFFÉRENTES ESPÈCES RECUEILLIES, DISCUSSIONS
AUTOUR DES CHAMPIGNONS ET D'UN APÉRITIF.



COFFRET GOURMANDISE - 178€/2 PERS

VALABLE LE SOIR, DU MARDI AU DIMANCHE & LE SAMEDI / DIMANCHE MIDI.
MENU "EXPÉRIENCE FORESTIÈRE" EN 3 CHEMINS (HORS BOISSONS)



D'AUTRES COFFRETS SONT DISPONIBLES SUR WWW.MANOIR-DU-LYS.SECRETBX.FR

Ô GAYOT

MENU "Ô BISTRO" - 106€/2 PERS

APÉRITIF - 1 COUPE DE CHAMPAGNE
FORMULE CARTE GAYOT
(HORS BOISSONS & HORS SUGGESTION)



SÉJOUR "ÔPRÈS DE LA FONTAINE" - 186€/2 PERS

VALABLE EN SEMAINE DU MARDI AU VENDREDI
UNE NUIT EN CHAMBRE CONFORT
PETIT DÉJEUNER
DÎNER "IDÉE DU JOUR" - 2 PLATS (HORS BOISSONS)



D'AUTRES COFFRETS SONT DISPONIBLES SUR WWW.OGAYOT.SECRETBX.FR

LE MOT DE FRANCK QUINTON

"C'est avec un grand plaisir et passion que je vous propose notre nouvelle carte traiteur pour ces fêtes de fin d'année. Mon souhait est de vous faire vivre des instants ancrés dans notre culture gastronomique, en vous proposant des produits d'exception, sélectionnés avec nos producteurs et éleveurs locaux, comme je l'ai toujours fait."

Franck Quinton

LE MOT D'YVON LEBAILLY

"J'ai choisi pour vous et sans modération, de très belles cuvées de différentes appellations pour vos fêtes de fin d'année, afin de vous faire découvrir des vigneron intouchables que le monde entier recherche.

Je vous souhaite de joyeuses fêtes à toutes et tous."

Yvon Lebailly

INFORMATIONS D'ACCÈS



2 AV. DE LA FÉRTÉ MACÉ,
61140 BAGNOLES DE L'ORNE
02.33.38.44.01



LA CROIX GAUTIER,
61140 BAGNOLES DE L'ORNE
02.33.37.80.69