



Laura & Jules vous accueillent dans un lieu d'exception en Dordogne.



Ce domaine, une fois découvert, provoque une grande émotion tant son charme de demeure simple et sophistiquée à la fois. Son étendu de verdure naturel avec des cèdres vieux de plus de 200 ans. C'est sur quoi notre attention s'est portée le jour où nous avons découvert ce lieu : il nous a rempli d'émotions.

C'est un site d'une beauté rare. Au coeur du Périgord noir, à quelques 25 km de l'autoroute A89, le Domaine des Cèdres à Rouffignac St Cernin de Reilhac est situé au carrefour de nombreux villages médiévaux et de nombreuses grottes ornées dont Lascaux



Le complexe



La salle de réception :

- Salle de 250m² de plain-pied avec vue sur le parc et la piscine
- Capacité de 160 personnes en repas assis avec piste de danse
- Capacité de 210 personnes en cocktail
- Aire de jeux enfants



L'hôtel du Manoir & l'annexe :

- Dans le Manoir, 8 chambres spacieuses et rinnovées en 2023
- Dans l'annexe, 15 chambres dont 2 PMR
- Bar et salon cosy
- Piscine chauffée période estivale
- Parking privé assez étendu
- Parc verdoyant



Le restaurant Les Cèdres :

- Bar
- Salle de restauration capacité d'accueil de 35 personnes en intérieur et 70 personnes en terrasse couverte.
- Salon cosy en terrasse
- Proposition de traiteur lors de vos événements
- Brunch
- Petits déjeuners
- Proposition de repas pour groupes





Une restauration traditionnelle et goûteuse du Chef Jules

*Le repas c'est le coeur de la fête et de la convivialité,
il participe à tout point au succès de votre mariage.*

Le plaisir de la table est une valeur que nous portons depuis toujours, nous participons à vous faire partager ce plaisir lors de votre événement, tout comme à vos convives.

Votre Chef Jules travaillera avec vous sur l'élaboration de votre menu de cérémonie : il s'adaptera à vos envies, vos goûts, vos besoins, votre budget...

Il propose une cuisine traditionnelle, goûteuse et de sens, en travaillant avec des produits frais : « le produit pour le produit » restera son crédo.

Il fera en sorte de vous concocter un menu adapté que ce soit pour l'apéritif (vin d'honneur), le cocktail, buffet ou repas.



Nous avons pour habitude de créer des devis sur demande et sur mesure selon vos envies et selon les possibilités de réalisation.

Nous avons la volonté d'être à votre service pour votre événement. C'est pour cela que nous vous demandons d'être au plus précis dans vos requêtes et demandes.





Proposition de menu à partir de 95 euros /personne

Mise en bouche

Cappuccino de homard tiédi et son tempura de légumes

Assiette du Manoir

Duo de foie gras de canard arrosé au spiritueux, saumon fumé maison
Chutney d'ananas au miel de notre belle région, toast

Noix de Saint-Jacques juste rôties sauce noisettes et soja
Texture de choux fleur

Trou normand

Demi pigeon en croûte de sésames et coeur foie gras
Jus à la truffe
Pomme de terre fondante et petits primeurs

Plateaux de fromages de nos Régions
(Comté, Bleu, etc....)

Pièce montée

Cette proposition est hors boissons et reste entièrement modifiable.



Proposition de menu à partir de 57 euros /personne

Mise en bouche
Crème de petits pois et foie gras poêlé

Rose de saumon fumé et baies rose
Mousseline aux fines herbes
Émulsion de wasabi, mini blinis et beurre demi-sel

Médailon de veau flambé, jus au romarin
Pomme de terre fondante et brochette de légumes primeurs

Pièce montée de mignardises
5 pièces par personne

Cette proposition est hors boissons et reste entièrement modifiable.



Proposition de menu enfant à 17 euros / enfant

Hamburger maison
(viande ou poisson)
Potatoes fraiches Maison

Glace cornet

Proposition de bar à bonbons possible
(tarif selon besoins)

Cette proposition est hors boissons et reste entièrement modifiable.





Idée-Proposition de brunch pour votre évènement 25 euros / personne / hors boissons alcoolisées

Boissons incluses :

Café, Infusion, Thé

Jus de fruit : ananas, pomme, orange

Eau plate et eau gazeuse (1 bouteille pour 5 personnes)

Du côté sucré :

Assortiment de viennoiseries
(croissants, pains au chocolat, pancakes, etc...)

Confiture et Tartinable

(beurre, confiture, miel, etc...)

Salade de fruits frais maison

Céréales, fromages blanc et yaourts

Gâteaux du moment

Du côté salé :

Assortiment de salades fraîcheurs

Plateaux de charcuterie de nos régions

Plateaux de fromage de nos régions

Saumon fumé, beurre demi-sel

OEufs brouillés, cake salé

Assortiment de pains

(blanc, multi céréales, etc...)

*Cette proposition est hors boissons et reste entièrement modifiable,
demande un minimum de 50 convives.*



Pièces cocktail servies froides

- Blinis de saumon fumé et crème d'aneth, copeaux d'oignon blanc
- Wrap de saumon mariné (ou fumé) et fromage frais et herbes fraîches
- Navette au foie gras, chutney de figues
- Petite tartine de fromage frais, oignon nouveau et tomates confites*
- Chou à la crème de foie gras
- Tartare de poisson à l'aneth et crème fouettée acidulée
- Mousse de fromage frais aux herbes fraîches*
- Tartare de crevettes au curry et guacamole
- Tartare de boeuf à l'italienne, (boeuf, tomates confites, copeaux parmesan, pignons de pin)
- Tartare de saumon teriyaki aux herbes et aromates
- Panna cotta de foie gras, chutney d'ananas
- Cuillères au foie gras, gelée aux poivres + 2 euros / personne*
- Brochette de tomates cocktail et billes de mozzarella*
- Verrine de chèvre frais à la ciboulette et fine brunoise de légumes façon piperade (ou ratatouille)*
- Tartare de tomate à l'huile d'olive, réduction balsamique et mozzarella au pistou
- Gaspacho de tomates et cubisme de feta*
- Cappuccino de petits pois à la crème de coco et chips de jambon cru.
- Plateau de charcuteries de pays (terrines de campagne, jambon cru, jambon blanc, saucisson, rosette, chorizo...)
- Légumes croquants sauce fromage blanc, (baby carotte, céleri, chou-fleur)*

* Pièces cocktail qui convient aux végétariens

* Pièces cocktail avec supplément



Pièces cocktail servies chaudes

- Mini vol-au-vent (volaille ou escargot ou poissons)
- Tarte fine de tomates confites et oignons pickles*
- Cassolette de ravioles*
- Burger de boeuf, (boeuf haché, tomate, oignons confits, sauce burger)
- Burger de canard, (canard, pommes caramélisées, oignons confits)
- Burger de saumon, (saumon lamelle, oignon rouge, sauce teryaki)
- Cake ultra-fondant au chèvre et olives*
- Samoussa végétarien (julienne de légumes aux épices douce)*
- Samoussa de canard (canard confit émietter et condiment)

Animations proposées devant mariés et convives

- Escalope de foie gras saisie au moment + 2 euros / personne*
- Burger de boeuf, (boeuf haché, tomate, oignon confit, sauce burger)
- Burger de saumon, (Saumon lamelle, oignon rouge, sauce Teryaki)
- Brochette de homard aux agrumes + 3 euros / personne*
- Jambon cru sur socle, découpé à la demande
- Mini brochettes grillées minute (boeuf, volaille, canard, gambas...)
- Noix de Saint-Jacques rôties au moment + 2 euros / personne*

Nos fromages

- Plateaux de fromages de nos régions + 3 euros/personne (servi au moment par notre équipe)*
- Fromage blanc

* Pièces cocktail qui convient aux végétariens

* Pièces cocktail avec supplément



Pièces cocktail pour dessert

- Tartelette au citron
- Tartelette aux pralines
- Mini crumble de pommes (Servi Chaud)
- Biscuit au café, crème légère au mascarpone et coulis chocolat comme un tiramisu en verrine
- Verrine de pommes caramélisées façon tatin, mousse légère et crumble de fruits secs
- Choux à la crème pâtissière laqué au caramel beurre salé
- Choux à la crème traditionnelle
- Entremet royal au chocolat en petite bouchée
- Macaron
- Mini cheese cake
- Soupe de fruits rouges ou de saison



Base tarifaire pour les pièces Cocktail

Apéritif 5 pièces : 12 euros / personne (inclus 1 animation)

Apéritif 12 pièces : 27 euros / personne (inclus 1 animation)

(Apéritif 12 pièces peut aussi remplacer l'entrée)

Cocktail dinatoire 22 pièces : 50 euros / personne (Inclus 2 animations)

En formule Cocktail dinatoire, prendre en considération que 5 pièces, en général, sont comptées pour le dessert.

***Une envie particulière, une idée ou suggestion :
N'hésitez pas à nous contacter
Pour réaliser vos envies, nous ferons notre possible.***

NB :

- Concernant les horaires du service, elles seront à définir ensemble et les heures supplémentaires seront facturées à 50€/heure supplémentaire.



L'hébergement

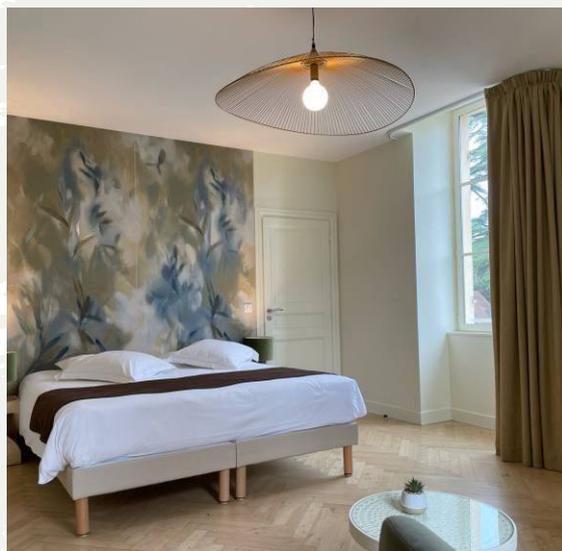
Le domaine « Manoir des Cèdres » est un lieu hors du temps...
en son temps qui vous propose 23 chambres au style différent :
à privatiser obligatoirement le jour de votre événement

Formules :

- **Octobre à Avril** privatisation à partir de 2200 euros
- **Mai à Septembre** privatisation à partir de 2500 euros

Le Manoir des Cèdres possède 23 chambres en capacité de 56 couchages :

- **Le Manoir possède 8 chambres** rénovées en 2023 avec une chambre nuptiale
- **L'Annexe possède 15 chambres** dont 2 PMR (personnes à mobilité réduite)





Espace Réception

*Salle de 250m², elle est propice à un événement d'une belle ampleur !
Elle peut convenir pour un accueil de 150 personnes assises et 200 personnes en cocktail.*

La salle de réception se privatise toute l'année :

- **Octobre à Avril** se privatise à partir de 2200 euros
- **Mai à Septembre** se privatise à partir de 3000 euros
- **Juillet & Août** se privatise à partir de 3700 euros



Elle possède un bel espace pour accueillir convives et piste de danse, sous un éclairage LED déjà installé. Elle est entourée par un parc magnifique d'une grande superficie, d'une piscine chauffée d'avril à octobre et d'une aire de jeux pour enfants. Un parking privé lui est destinée.

Vous aurez à disposition 10 tables rondes et 10 tables rectangulaires avec chaises et housses de chaise. Sans oublier, 10 mange-debout et les housses adaptées.

Un vidéoprojecteur, une arche en bois idéale pour les cérémonies laïques, un candy bar blanc sur roues et un bac poubelle déchet de 660l, sont inclus.

Dans le parc, vous pourrez profiter d'un bel espace verdoyant pour prendre de belles photos et vidéos de mariage ou de votre événement.



*«Le mariage c'est la volonté à deux de créer l'unique»
Nietzsche*



Manoir des Cèdres

HÔTEL - RESTAURANT - SALLE DE RÉCEPTION

24 avenue Edmond Roger
24580 Rouffignac-Saint-Cernin-de-Reilhac

contact@manoirdescedres.com
0553030160 / 0781454584