



LE MANCEL

RESTAURANT DU CHÂTEAU

Evènements & Réceptions

2024

Bienvenue

Bienvenue au restaurant Le Mancel, où la gastronomie normande rencontre l'art de recevoir. Nous sommes fiers de vous offrir un cadre élégant et confortable pour vos événements et réceptions.

Notre équipe de professionnels de la restauration est là pour vous aider à planifier et à organiser votre événement, qu'il s'agisse d'un mariage, d'un anniversaire, d'un dîner d'affaires ou de toute autre occasion spéciale. Nous nous engageons à fournir une expérience culinaire de première classe avec des ingrédients frais et locaux pour satisfaire les papilles de tous vos invités.

Notre restaurant est situé dans le cœur du Château historique de Caen, offrant un emplacement pratique pour les invités locaux et les visiteurs de l'extérieur. Nous sommes également équipés pour accueillir des événements en intérieur et en extérieur, offrant une variété d'options pour répondre à vos besoins.

Nous sommes impatients de vous accueillir. Contactez-nous dès maintenant pour l'organisation de votre futur événement.



à 2h de Paris
20min des plages du débarquement 1944
1h30 de Rouen
1h de le Havre
15min de l'aéroport Caen-Carpiquet
5min de la Gare SNCF de Caen



LE MANCEL

RESTAURANT DU CHÂTEAU

RESTAURANT LE MANCEL







Le plaisir de changer d'environnement dans un cadre splendide, à l'intérieur du Château de Caen, lieu bucolique en plein centre ville.

Le Mancel, saura ravir vos convives avec une vue sur les remparts et le parc des sculptures de l'artiste Huang Yong Ping.

À votre disposition, un espace polyvalent de 120 m2 pouvant accueillir des réunions, des séminaires, des cocktails et soirées de gala... Le Mancel est équipé d'une connexion wifi, ainsi que de la climatisation.

Ce lieu, fera la réussite de votre événement et offrira aux participants l'occasion de vivre un moment unique.



 SUPERFICIE EN M2	 U OUVERT	 THÉÂTRE	 CLASSE	 GROUPE TABLE RONDE	 COCKTAIL
120	40	50	50	70	120

Location du Mancel:

500€ TTC

Lundi / Mardi

(jour de fermeture, ouverture exceptionnelle) :

600€ TTC

LE ROOFTOP DU CHÂTEAU

Le Rooftop, donne à vos invités une vue panoramique et imprenable, sur la ville de Caen et les remparts.

À votre disposition un espace polyvalent de 150 m2 pouvant accueillir des cocktails et soirées de gala... Le Rooftop est équipé d'une connexion wifi.

Ce lieu, fera la réussite de votre événement et offrira aux participants l'occasion de découvrir la splendeur de Caen et son Château.



	
SUPERFICIE EN M2	COCKTAIL
150	130

Location du Rooftop:

400€ TTC

LE JARDIN DU CHÂTEAU

Le Jardin, situé à l'arrière du Mancel, ce lieu naturel vous plaira par son calme, ainsi que la vue sur la Tour Mathilde.

À votre disposition un espace polyvalent de 1000 m2 pouvant accueillir des cocktails, séminaires, soirées de gala, garden party, vins d'honneur... Le Jardin est équipé d'une connexion wifi.

Ce lieu, fera la réussite de votre événement et offrira aux participants toute la tranquillité et l'authenticité du Château.



		
SUPERFICIE EN M2	COCKTAIL	GARDEN PARTY
1000	300	100

Location du Jardin:
430.80€ TTC

AUTRES ESPACES

AUDITORIUM

Pour vos conférences, séminaires ou spectacles.

Elle dispose d'un vidéoprojecteur

		
SUPERFICIE EN M2	THÉÂTRE	
244	215	

Location pour une journée

1 200.00€ TTC

Location pour 1/2 journée






876.00€ TTC



SALLE DE RÉUNION

Pour vos conférences, séminaires ou réunion.

Elle dispose d'un vidéoprojecteur

			
SUPERFICIE EN M2	THÉÂTRE	U OUVERT	
100	50	20	

Location pour une journée

468.00€ TTC

Location pour 1/2 journée

360.00€ TTC



GALERIE MANCEL

Pour vos Cocktails, réceptions ou vernissages.

Elle dispose d'une télévision de 64 pouces

		
SUPERFICIE EN M2	COCKTAIL	
150	200	

Location pour une journée

588.00€ TTC

Location pour 1/2 journée

300.00€ TTC

Location pour un accueil café

156.00€ TTC



HALL DU MUSÉE DES BEAUX-ARTS (après 18h)

Pour vos Cocktails, réceptions ou vernissages.

Elle dispose d'une télévision de 64 pouces

		
SUPERFICIE EN M2	COCKTAIL	
150	200	

Location

2 160.00€ TTC



Apéritifs & Champagnes

Kir vin blanc 15 cl	3,80€
Kir Normand 15 cl	3,80€
Cidre Bouché biologique 2022 - Dupont 15 cl	3,80€
Verre Côte de Gasconne Tariquet- moelleux 15 cl	4,50€
Bière Blonde Locale "La Lie" 25 cl	4,40€
Forfait cocktail avec alcool (2 cocktails/pers)	15,00€
Forfait cocktail sans alcool (2 cocktails/pers)	11,00€
Jus de fruits / Sodas 100 cl	3,50€

Champagne Leroy Bertin	
Coupe 12 cl	11,00€
Bouteille 75 cl	54,00€
Crémant de Loire	
Coupe 12 cl	6,50€
Bouteille 75 cl	35,00€

Vins

FORFAIT BUSINESS 7€
Côte de Gasconne - Tariquet Chardonnay sec, Bordeaux AOC Rouge
Bouteille de vin supplémentaire 20€

FORFAIT TERROIR 13€
Pic Saint Loup AOC rouge, Bourgogne AOC blanc
Bouteille de vin supplémentaire 25€

FORFAIT SOMMELIER 16€
Saint-Emilion AOC rouge, Pouilly-Fumé AOC blanc
Bouteille de vin supplémentaire 36€

1 bouteille de vin pour 5 personnes

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Assortiment de 3 feuilletés	5€
Assortiment de 3 bouchées froides	5,10€
Assortiment de 6 pièces (3 froides et 3 chaudes)	10,20€

Tarif par personne en euros TTC (TVA 10%). Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en cas de variation de TVA ou de taxe applicable à la profession. Images non contractuelles.

Eaux & boissons chaudes

FORFAIT (Evian, Badoit et café ou thé) 4.50€



LES PAUSES THÉMATIQUES

CAFÉ D'ACCUEIL

Café, thé, jus d'orange ou jus de pomme Bio

4€

PAUSE MANCEL MATIN

Café, thé, jus d'orange ou jus de pomme Bio, Eaux Minérales
Mini-viennoiseries (3 pièces -croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

6€

PAUSE MANCEL GOURMAND MATIN

Café, thé, jus d'orange ou jus de pomme Bio, Eaux Minérales
Cake, macaron, madeleine, salade de fruits (4 pièces)

8,50€

PAUSE GOÛTER SUCRÉE

Café, thé, jus d'orange ou jus de pomme Bio, Eaux Minérales
Mini-muffin, brownie, macaron (3 pièces)

8,50€



Tarif par personne en euros TTC (TVA 10%). Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en cas de variation de TVA ou de taxe applicable à la profession.
Images non contractuelles.

LES PIÈCES COCKTAILS

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Foie gras
- Lingot noix et Comté
- Pain Bagnat
- Moelleux aux épinards
- Galette de sarrasin
- Cake aux herbes
- Cake Grana Padano, rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia.
- Cake à la noisette : bresaola, crème thym-citron.
- Cake menthe & coriandre, houmous de petits pois.
- Financier au cumin : crème de carotte, fromage de chèvre.
- Shortbread pavot & sésame : crème aux agrumes et saumon fumé.
- Financier poivron : caviar d'aubergine, mozzarella.

12 pièces à 20.40€

15 pièces à 25.50€

18 pièces à 30.60€

hors boisson

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Croque tomate mozza pesto
- Rosti épinard artichaut
- Mini Cake butternut
- Gougère béchamel comté
- Mini cheese Burger
- Assortiment Accra (Cabillaud, légumes, crevette)
- Croque au Comté et truffe

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Chou saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait
- Biscuit au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat
- Crumble, gelée de framboise, mousse à la vanille
- Biscuit coco, blanc manger à la coco, fraises, crème au beurre
- Financier amandes, compotée mangue-passion, crème noix de coco
- Meringue enrobée chocolat, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée
- Assortiment de cheesecakes (citron, framboise, caramel & chocolat)

Tarif par personne en euros TTC (TVA 10%). Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés en cas de variation de TVA ou de taxe applicable à la profession. Images non contractuelles.

MENUS - Déjeuner & Dîner

MENU TERROIR

ENTREES

- Oeuf de plein air à 64°C, champignons de Paris, velouté, tuile de pain ailé
- Saumon gravelax aux herbes, chou chinois, crème aux agrumes, mesclun

PLATS

- Dos de Cabillaud, flan de légumes de saison, sauce beurre blanc safran
- Suprême de poulet jaune, gratin de brocoli et mozzarella, jus perlé à l'huile de noix.
- Falafel de légumes, risotto aux épices douces, oignons frit, crème de poivrons.

DESSERTS

- Soufflé glacé Mangue Coco
- Finger Chocolatine, biscuit Joconde, mousse chocolat noir
- Cheesecake, Fruits rouges



35€

Hors boisson - une entrée, un plat, un dessert au choix

MENU PRESTIGE

ENTREES

- Pressé de Foie Gras au Kampot rouge, chutney de pomme au Pommé, tuile de pain focaccia, mesclun
- Le crabe, purée d'artichaut au citron, légumes croquants au Mirin, pousses de capucines

PLATS

- Filet de bar Français, riz vénéré, crème de langoustine, légumes de saison
- Veau confit au vadouvan, jus de piquillos, pomme de terre parfumé au poivre de likouala

DESSERTS

- Craquant chocolat et nougat, pistache
- Entremet mangue et passion, mousse chocolat blanc
- Finger panna cotta framboise



45€

Hors boisson - une entrée, un plat, un dessert au choix

Nous vous remercions d'établir un menu unique pour l'ensemble des convives.

Tarifs par personne en euros TTC (taux de TVA 10%), hors boissons, service compris. Au delà de 23h00, facturation sur la base d'horaires de nuit avec 2 personnes de service facturées à 56€ TTC de l'heure (et compter 2h de rangement, nettoyage et mise en place de la salle après votre départ).

Ils nous ont fait confiance

ENTREPRISES

DÉCATHLON, CIC, LEGALAIS, EXAEQUO, CMEG,
SELFY, AVENE, LE GANIL, CREDIT AGRICOLE, CHU
CAEN, BNP, GROUPAMA, EIFFAGE,...

ASSOCIATIONS

SAMBAC, MUSÉE DES BEAUX-ARTS, ORNAVIK,
UNIVERSITÉ POPULAIRE,...

AGENCES

UNICAEN, SAMBAC, VILLE DE CAEN, TOURISME
CALVADOS, RÉGION NORMANDIE, H2C
CARRIÈRES,...





LE MANCEL


RESTAURANT DU CHÂTEAU



Contact : Samuel BELLENGER - Chargé Commercial & Marketing

 02 31 86 63 64

 evenements@lemancel.fr

 [lemancelrestaurant](https://www.facebook.com/lemancelrestaurant)

 [lemancelrestaurant](https://www.instagram.com/lemancelrestaurant)