



Hôtel - Restaurant - Traiteur

Carte Menu et Buffet

Mariage ou autres prestations traiteurs

- *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2021.*
- *Cette carte n'est pas valable pendant les fêtes de fin d'année*
- *TVA 10% incluse sur la nourriture, TVA 20% incluse sur l'alcool.*

- *1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE*
- *Tél : 02.41.92.68.52*
- *laporteangevine@orange.fr*
- *www.laporteangevine.fr*

La Carte

Apéritif/Cocktail :

Mise en bouche Froide... 0.63€ la pièce

Bun's sésame à la ganache de foie gras, dés de rillaud,

Blinis de saumon fumé, crème à l'aneth

Navette de thon façon mimosa

Canapé crevette façon cocktail

4 roulés gruyères

Mise en bouche chaude... 0.63€ la pièce

Burger savoyard (pomme de terre, jambon sec, reblochon)

Briochette escargot au beurre persillé

Profiterole à la reine

Croque monsieur Conté

Planche légume croquant... 1.50€

Bâtonnet carotte, concombre, choux fleur, tomate cerise, radis, sauce gribiche.

Planche gourmande... 2.15€

Chorizo, lomo, jambon de montagne, magret fumé, conté, olive, tomate confite.

Planche Foie gras... 2.70€

Foie gras mi-cuit au vin jaune, compotée de poire au cumin, pain fusette.

Les Animations du vin d'honneur... 2.30€ par pers et par animation

St jacques marinées aux tomates confites sur plancha

St jacques et crevette provençale sur plancha

Découpe de foie gras accompagné de ses différents pains

Bar à huitre et Muscadet

Les boissons durant le vin d'honneur... 4.30€ par pers

Crément de Loire ou autre cocktail : 2 flûtes par pers soit 30cl

Eau plate et gazeuse, Perrier, coca cola

La Carte

Nos entrées :

Salade des alpages...7.65€

Mâche Nantaise, vitelotte, jambon de montagne, rissaud, bonbon de St Nectaire, copeaux de reblochon

Salade Périgourdine...7.85€

Mâche nantaise, gésier confit, magret fumé, foie gras mi-cuit, vitelotte, tomate cerise

Cassolette de st jacques au vin jaune façon cocotte...9.50€

Noix de st jacques, étuvée de poireaux

Foie gras mi-cuit au Sauternes...9.80€

Foie gras mi-cuit, chutney de poire au cumin, pain fusette

Terre et mer...10.80€

Foie gras mi-cuit, compotée d'échalote au balsamique, cassolette de st jacques au vin jaune, croustillant de gambas

Sauce gribiche

Salade gourmande...11.00€

Foie gras mi-cuit, Magret fumé, langoustines, jambon de Bayonne, St jacques, saumon fumé

Nos poissons :

Dos de colin poché au muscadet, beurre blanc...7.00€

Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...7.50€

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...9.15€

Filet de dorade royale grillé, crème safranée...9.60€

Dos de sandre grillé sur sa peau, crème de muscadet et étuvée de poireaux...10.20€

Dos de bar grillé, sauce dieppoise (champignon moules crevettes)...10.50€

Les garnitures : (1 au choix comprise dans le prix)

Tagliatelle de légume croquant cœur de patate douce

Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri, poireaux)

Petits légumes tournés (carotte, courgette, pomme de terre, navet)

Rosana carotte, poireaux, épinard

Tatin arlésienne à la tomate

La pause : 1.85€ par pers

Pomme verte-pommeau du Maine, Mandarine-cointreau, Poire-poire wiliam

Nos viandes :

- Suprême de poulet farcie aux petits légumes, crème d'estragon...8.40€*
Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...8.40€
Filet de pintadeau farci à la duxelle de champignons, sauce suprême...9.60€
Rôti de magret canard au foie gras, jus de viande au balsamique et miel...11.00€
Grenadin de filet de veau lardé, crème de morilles et trompettes...13.30€
Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, sauce foie gras...14.20€
Carré d'agneau rôti à l'ail et thym, jus de cuisson monté au beurre...15.00€

Les garnitures : (2 au choix comprises dans le prix)

- Pomme de terre Anna,
Gratin dauphinois,
Parmentier de pomme de terre aux éclats d'amande
½ Poire rôtie aux épices douces
Timbale de champignons pointes d'asperge et brunoise de patate douce
Cassolette de printanière de légumes
Nems champignons pommes curcuma*

Nos Bambinos :

- Plat, dessert...6.50€ Entrée, plat, dessert...7.50€*
Assiette crudité et charcuterie
Steak haché pomme frite ou filet de poisson beurre blanc pomme vapeur
Crêpe sucre, Nutella, caramel ou moelleux chocolat ou glace smarties

Nos Fromages :

- Galet de loire, confiture griottes, toast pain d'épice, mâche nantaise...2.00€*
Brochette de 3 fromages aux fruits secs, mâche nantaise...2.15€
Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...2.15€

Nos Desserts :

- Omelette Norvégienne à la vanille Bourbon...3.25€*
Les croquants : 3 chocolats, poire caramel, passion framboise...3.70€
Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise...3.80€
La poire et le chocolat : crémeux poire sur son biscuit chocolat, compotée de Conférence...3.70€
Le fraisier à la crème diplomate et biscuit cuillère...3.80€
La poire et le caramel : biscuit breton et poire pochée, caramel au beurre salé...3.80€
Pour les gourmands : crème brûlée, macaron fruits rouges, évasion chocolat caramel...4.60€

La Carte des boissons

Les formules proposées sont consommables uniquement durant le temps du repas.

Formule ... 6.10€

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Les vins: Maubet ou Chardonnay

Bordeaux ou Côte du Rhône

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

Formule ... 8.20€

Apéritif : Fraise des bois (Soho, sirop de fraise, pétillant) ou cocktail sans alcool

Les vins: Saumur Blanc ou Sauvignon

Côte du Rhône ou Minervois

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

Formule ... 11.30€

Apéritif : Passion Châtaigne (Châtaigne, fruit de la passion, pétillant) ou cocktail sans alcool

Les vins: Viognier ou Sancerre Blanc

Côte de Languedoc ou Chinon

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Formule ... 13.50€

Apéritif : Soupe angevine en bleu (Jus de citron, Cointreau, curaçao, pétillant) ou Cocktail sans alcool

Les vins: Chablis, Bourgogne

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Possibilité de cascade de mousseux...0.20€ de supplément

La Carte des buffets

Le Prestige:

14.50€ par adulte (plus de 200pers 14.00€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (barquette)

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates
Choux chinois au jambon fumé et dés d'emmental sauce mayonnaise

Coleslaw, aiguillette de poulet rôti sauce moutarde à l'ancienne

Laitue niçoise aux rillauds

Macaroni aux crevettes façon cocktail

Champignons à la crème ail et ciboulette

Brochette de melon pastèque sur toque (selon saison)

Le coin poisson :

Crevettes panées à la chapelure de riz, sauce gribiche (Chaud)

Plancha de St jacques marinées aux tomates confites (Chaud)

Brochette de saumon fumé et fromage frais persillé

Le coin cochonnaille :

Planche de charcuterie, Terrine, rillettes.

Mini rillaud chaud

Le coin viande :

Noix de jambon marinée tranchée (Chaud)

Palette de porc à la diable tranchée (Chaud)

Burger minute (chaud)

Découpe de filet de bœuf

Wing de poulet pané (chaud)

Brochettes de fromages sur toque :

Le coin dessert : (5 mignardises par pers)

Mousse chocolat et tiramisu en cône

Tartelette citron framboise, palet caramel sur son biscuit breton

Muffins chocolat cœur coulant, Choux diplomate praliné

Toques de macarons, cannelé bordelais et brochette de fruits frais

Animation crêpes chaudes caramel beurre salé, ganache chocolat noisette, confiture

Boules coupées et Condiments :

Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

L'évasion:

11.50€ par adulte (plus de 200pers 11.00€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Les barquettes fraicheurs :

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates
Choux chinois au jambon fumé et dés d'emmental sauce mayonnaise

Coleslaw, aiguillette de poulet rôti sauce moutarde à l'ancienne

Laitue niçoise aux rillauds

Macaroni aux crevettes façon cocktail

Champignons à la crème ail et ciboulette

Brochette de melon pastèque sur toque (selon saison)

Le plateau cochonnaille :

Assortiment de charcuterie, Terrine, rilette.

Mini rillaud chaud

Le plateau viande :

Rôti de bœuf

Palette de porc à la diable

Wing de poulet tex mex (chaud)

Planche du fromager

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Mousse chocolat et tiramisu en cône

Tartelette citron framboise, palet caramel sur son biscuit breton

Muffins chocolat cœur coulant, Choux diplomate praliné

Toques de macarons, cannelé bordelais et brochette de fruits frais

Boules coupées et Condiments :

Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

La brioche :

3.50€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Brioche accompagnée de caramel au beurre salé, ganache chocolat noisette et de ses confitures

Verrine de salade de fruit de saison

Le retour :

Consulter les cartes des plats et buffets à emporter

Condition de livraison:

➤ *La livraison est possible sur demande :*

-par rapport à l'activité du jour (si disponibilité de camion)

-Par rapport à un minimum d'adultes (plus de 40 adultes)

-Par rapport à l'heure souhaitée (en dehors des heures de service de la porte angevine)

Si un départ à chaud est souhaité un droit de réserve nous est gardé selon la nature des plats (bœuf ...)

-La garantie de température dans le caisson est de 1h30 selon les plats.

-La livraison des produits se fait en une seule fois.

➤ *Un forfait de livraison vous sera demandé :*

-De 0 à 10km : Forfait 10.00€

De 10 à 20km : Forfait 20.00€

De 20 à 30km : Forfait 25.00€

De 30 à 40km : Forfait 30.00€

Supérieur à 40km, nous consulter

Conditions générales:

La prise de menu et règlement:

La prise de menu et le règlement se prennent sur rendez-vous du Mardi au vendredi
Entre 9h00 et 10h30 ou entre 18h00 et 18h45 selon disponibilité.

Le retour vaisselle:

Le retour de la vaisselle mise à votre disposition peut être rapporté

Du lundi au samedi entre 9h00 et 11h00 et 18h et 19h

(Le vendredi soir le restaurant est fermé)

Attention : de 14h30- 18h tous les jours le restaurant est fermé

Garantie de couvert /participant :

Le nombre de couvert doit être confirmé au plus tard 48 heures avant la date du repas
Concerné, et sera retenu comme base de facturation. Passé ce délai, toute modification

Par rapport à la réservation sera prise cas par cas.

Tarifs :

Les tarifs suivront toute éventuelle augmentation de la TVA susceptible d'intervenir
Au cours de l'année.

➤ Garantie de réservation :

Tout droit de garanti nous est réservé à la valeur de 30% lors de la prise de commande

**Toute vaisselle de présentation mise à votre disposition
Doit être rendue dans les 4 jours suivant la prestation et propre.**