



*Hôtel - Restaurant - Traiteur*

*Carte Menu et buffet*

*Plat à emporter*

- *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2021.*
- *Cette carte n'est pas valable pendant les fêtes de fin d'année*
- *TVA 5.5% incluse sur la nourriture,*
  
- *1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE*
- *Tél : 02.41.92.68.52*
- *[laporteangevine@orange.fr](mailto:laporteangevine@orange.fr)*
- *[www.laporteangevine.fr](http://www.laporteangevine.fr)*

# La Carte

## Apéritif/Cocktail :

### Mise en bouche Froide... 0.60€ 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... 0.60€ la pièce

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

Briochette escargot au beurre persillé

Profitérole à la reine

Croque monsieur Conté

### Planche légume croquant... 1.30€

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

### Planche gourmande... 2.00€

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

### Planche Foie gras... 2.40€

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

### Mignardise... 0.60€ la pièce

Tartelette chocolat blanc framboise

Dôme caramel au beurre salé biscuit breton

Muffins chocolat

Macaron fruit rouge

-Choux spéculos chantilly cannelle

-Cannelé Bordelais

-Crêpe moelleuse caramel beurre salé

# La Carte

## Nos entrées :

*Salade des alpages...6.80€*

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

*Salade Périgourdine...7.00€*

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

*Cassolette de st jacques au vin jaune façon cocotte...8.00€*

*Noix de st jacques, étuvée de poireaux*

*Foie gras mi-cuit au Sauternes...8.50€*

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

*Terre et mer...9.00€*

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

*Sauce gribiche*

*Salade gourmande...9.50€*

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

## Nos poissons :

*Dos de colin poché au muscadet, beurre blanc...5.90€*

*Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...6.50€*

*Dos de cabillaud en écaille de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...8.00€*

*Filet de dorade royale grillé, crème safranée...8.50€*

*Dos de sandre grillé sur sa peau, crème de muscadet et étuvée de poireaux...9.00€*

*Dos de bar grillé, sauce dieppoise (champignon moules crevettes)...9.50€*

## 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*

## Nos viandes :

- Suprême de poulet farcie aux petits légumes, crème d'estragon...7.50€*  
*Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...7.50€*  
*Filet de pintadeau farci à la duxelle de champignons, sauce suprême...8.50€*  
*Rôti de magret canard au foie gras, jus de viande au balsamique et miel...9.80€*  
*Grenadin de filet de veau lardé, crème de morilles et trompettes...11.00€*  
*Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, sauce foie gras...12.50€*  
*Carré d'agneau rôti à l'ail et thym, jus de cuisson monté au beurre...13.50€*

*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 plats à thème :

*Plat réalisé pour un minimum de 15 pers :*

- Hachis Parmentier salade verte...6.50€*  
*Rougaille (saucisse nature et fumée, tomate), riz pilaf...6.50€*  
*Cassoulet (manchon de canard confit, saucisse au muscadet, poitrine, saucisson)...7.00€*  
*Tartiflette, salade verte...7.00€*  
*Marengo de veau aux champignons et oignons glacés...7.20€*  
*Couscous royal (poulet, côtelette agneau, merguez, bœuf) ...8.50€*  
*Paëlla royale (suprême de poulet, anneaux d'encornet, moules, crevettes, langoustines)...8.50€*

## ***Nos Bambinos :***

*Plat, dessert...5.80€ 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...1.80€*

*Brochette de 3 fromages aux fruits secs, mâche nantaise...1.90€*

*Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...1.80€*

## ***Nos Desserts :***

*Omelette Norvégienne à la vanille Bourbon...2.90€*

*Les croquants : 3 chocolats, poire caramel, passion framboise...3.30€*

*Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise...3.40€*

*La poire et le chocolat : crémeux poire sur son biscuit chocolat, compotée de Conférence...3.30€*

*Le fraisier à la crème diplomate et biscuit cuillère...3.30€*

*La poire et le caramel : biscuit breton et poire pochée, caramel au beurre salé...3.30€*

*Pour les gourmands : crème brûlée, macaron fruits rouges, évasion chocolat caramel...4.00€*

# La Carte des buffets

Les buffets proposés ci-dessous sont servis pour un minimum de 20 adultes.

## **Le Gourmet:**

10.50€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

### Le coin fraîcheur :

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

### Le coin cochonnaille :

Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail

Jambon blanc, jambon de montagne

Terrine de porc aux pruneaux, rillettes

### Le coin viande :

Rôti de bœuf (2tranches par pers)

Palette de porc à la diable (1 tranche par pers)

### Planche du fromager : (40g par pers)

Assortiment de 3 fromages

### Le coin dessert :

4 mignardises par pers

Tartelette citron framboise, palet caramel sur son biscuit breton

Muffins chocolat cœur coulant, Choux diplomate praliné

Ou

1 part d'entremet au choix

Croquant 3 chocolats, marbré poire-caramel, douceur fruit de passion-framboise

### Boules coupées : (1 boule pour 6 pers)

Condiments : Chips, Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

# L'Évasion:

14.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

## Le coin fraîcheur :

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates

Taboulé orientale aux crevettes

Choux chinois au jambon fumé et dés d'emmental sauce mayonnaise

Salade niçoise aux risslauds

Macaroni aux deux saumons et brunoise de courgette

Champignons à la crème ail et ciboulette

## Plateau de la mer :

Pain de thon, roulade de saumon, crevettes, merlu fumé

Sauce cocktail, aneth

## Le plateau cochonnaille : (3 tranches par pers)

Rosette, andouille, ail, Chorizo

Jambon blanc, jambon de montagne,

Terrine, rilette

## Le plateau de viande froide :

Rôti de bœuf (2 tranches par pers)

Palette de porc à la diable (1 tranche par pers)

Aiguillette de poulet mariné aux tomates confites

## Planche du fromager :(40g par pers)

Assortiment de 3 fromages

## Le coin dessert :

4 mignardises par pers

Tartelette citron framboise, palet caramel sur son biscuit breton

Muffins chocolat cœur coulant, Choux diplomate praliné

Ou

1 part d'entremet au choix

Croquant 3 chocolats, marbré poire-caramel, douceur fruit de passion-framboise

## Boules coupées : (1 boule pour 6 pers)

Condiments : Chips, Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

## 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.**