

La Porte Angevine

Hôtel, Restaurant, Traiteur

Buffet, Réception, Mariage, Séminaire, Cocktail, Plat à emporter

Anthony et Maryna ainsi que leur équipe sont heureux de vous accueillir,

Et vous souhaitent un bon appétit

Carte servie samedi soir et dimanche midi

La Porte Angevine

Hôtel Restaurant Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52 Fax : 02.41.92.47.54

Mail : laporteangevine@orange.fr

Site : www.laporteangevine.com

Menu Du Marché à 21.00€:

Buffet d'hors d'œuvres

Dos de colin au beurre nantais

Julienne de légumes et pommes de terre vapeur

Ou

Moelleux de volaille farci aux tomates confites et parmesan

Tagliatelles fraîches

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

Salade de fruits maison

Ou

Coupe glacée Fruits rouges (fraise, framboise, cassis)

Ou

Crème brûlée à la vanille

Menu Bambino à 10.00€ (entrée, plat, dessert) :

Menu Bambino à 7.00€ (plat, dessert) :

Buffet d'hors d'œuvres

Filet de merlu grillé sur sa peau, beurre blanc, Pommes de terre vapeur

Ou

Steak haché, frites

Glace smarties, Mousse chocolat Prix net boisson non comprise.

*Menu gourmet à 26.00€:
Menu accord mets et vins à 36.00€*

Amuses Bouche

Cassolette de moules

Crème d'épices douces

Croquant de légumes

Ou

Salade de chèvre chaud, bacon grillé, cromesquis

Filet de cabillaud en écailles de chorizo ibérique

Beurre d'orange

Ou

Aloyau de bœuf grillé à la fleur de sel

Confit d'Echalotes

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

Sablé breton fraise, Crème légère au citron

Sorbet fraise

Ou

Coupe des îles glacée

Noix de coco, citron vert et passion

Menu Prestige à 29.50€:

Menu accord mets et vins à 39.50€

Amuses Bouche

St jacques rôties sur son confit de fenouil, pétales de tomate

Ou

Tatin au jambon de parme, involtini de speck et mozzarella di bufala

Dos de Sandre au Beurre Blanc

Ou

Pavé de Faux filet de bœuf rôti

Sauce Choron

Assiette de fromages sur son lit de salade verte

La passion du chocolat

Dôme ivoire passion sur sa dacquoise noisette, croquant chocolat, caramel passion

Tuile au litchi

Ou

La fraise melba revisitée

Sorbet Fraise, biscuit citron et crème diplomate pistache

Prix net boisson non comprise.

Menu Terroir à 35.00€:

Menu accord mets et vins à 45.00€

Amuses Bouche

Déclinaison de la langoustine

Fraîche en crème fouettée

Chaude au beurre d'algues

En brochette de fenouil

La Pause

Sorbet pomme, manzana

Daurade rôtie aux salicornes et coques du Croisic

Ou

Canon d'ailou de veau grillé

Jus de viande monté au beurre

Croustillants de Chaume

Sur son lit de Mâche

Le fruit rouge dans tous ses états

Sablé framboise

Millefeuille

Smoothie fruits rouges

Prix net boisson non comprise.

La Carte :

Nos Entrées :

- Buffet d'hors d'œuvres. **10€00**
- Cassolette de moules aux épices douces et croquant de légumes. **11€00**
- Salade de chèvre chaud **12€00**
- St jacques rôties sur son confit de fenouil, pétales de tomate **13€00**
- Tatin au jambon de parme, involtini de speck et mozzarella di bufala **14€00**
- Déclinaison de la langoustine **15€00**
Fraîche en crème fouettée, Chaude au beurre d'algues et en brochette de fenouil

Nos Poissons :

- Dos de colin au beurre nantais **12€00**
Julienne de légumes et pommes de terre vapeur
- Filet de cabillaud en écailles de chorizo ibérique **13€00**
- Dos de Sandre au Beurre Blanc **15€00**
- Daurade rôtie aux salicornes et coques du Croisic **15€00**

Nos Viandes :

- Moelleux de volaille farci aux tomates confites et parmesan **12€00**
Tagliatelles fraîches
- Aloyau de bœuf race normande grillé à la fleur de sel **13€00**
Sauce confit d'Echalotes
- Pavé de Faux filet de bœuf rôti **14€50**
Sauce Choron
- Canon d'ailoyau de veau grillé **15€00**
Jus de viande monté au beurre

Nos fromages :

- Assiette de fromages sur son lit de salade verte. **3€00**
- Croustillants de Chaume sur son lit de salade verte **3€50**

Nos desserts :

- Crème Brulée à la vanille ou salade de fruits maison **6€50**
- Coupe glacée Fruits rouges (fraise, framboise, cassis) **6€50**
- Sablé breton fraise Crème légère au citron **7€00**
- Coupe des îles glacée Pamplemousse, citron vert et passion **7€00**
- La passion du chocolat **7€50**
Dôme ivoire passion sur sa dacquoise noisette, croquant chocolat, caramel passion
- La fraise melba revisitée **7€50**
Sorbet Fraise, biscuit citron et crème diplomate pistache
- Le fruit rouge dans tous ses états **7€50**
Sablé framboise, Millefeuille, Smoutie fruits rouges