

Carte Traiteur salle extérieure (Mariage)

Les vins d'honneurs:

Pour les prestations vin d'honneur nous travaillons sur devis personnalisé selon votre demande :

- uniquement le personnel de service
- chouquette, mise en bouche froides et chaudes
- les animations (plancha st jacques, découpe foie gras, bar à huitre...)
- verrerie, nappage
- boisson durant le cocktail

Mise en bouche: 3.60€ la pièce

-Une Planche gourmande : Chorizo, jambon Speck, coppa, comté, tomates cerises, olives, pétales de parmesan.

-Un Assortiment de quatre toasts froids :

- Blinis saumon fumé crème citron ciboulette
- Focaccia tomate confite, jambon, parmesan, caviar de tomates
- Navette thon mimosa
- Brochette gourmande

-Une verrine froide :

- Perles nacrées aux deux saumon, crème ciboulette
- Panna cotta d'asperges, émietté de lieu fumé, mascarpone citronnée
- Verrine boulgour, lentille corail, tartare de tomates, pétoncle, encornet et crevette.

-Une verrine chaude :

- Cassolette de pétoncle, sauce safranée
- Risotto de crevettes et shiitakés
- Douceur hivernal : crémeux de potimarron et rillauds

Nos entrées:

Verrine servie en cocotte...7.00€

Le choix se fait dans la liste des verrines ci dessus.

Assiette italienne (saison estivale)...10.30€

Melon jambon sec, tomate mozzarella, coppa, chorizo, parmesan

Salade Périgourdine...12.80€

Mâche nantaise, gésier confit, magret fumé, escalope de foie gras, tomate cerise

Le Saumon...13.00€

Nems de saumon fumé et crevettes, graine de nature aux cranberries et tartare de tomate

Gratiné de la mer...14.00€

Julienne de légumes, Moules, crevettes, St Jacques, Sauce safranée

Gourmandise de la mer...14.00€

Crevettes, langoustines, st jacques, saumon fumé, avocat, agrumes, mangues-ananas, sauce cocktail

Nos poissons:

- Filet de lieu noir, crème de muscadet: 10.20€*
- Pavé de merlu en écailles de chorizo, beurre d'orange 11.30€*
- Pavé de sandre grillé au beurre blanc : 14.50€*
- Filet de bar grillé, crème Noilly Pratt safranée : 14.50€*

Nos garnitures une au choix ci dessous:

- Tatin aux deux tomates,*
- Risotto parmesan, asperges*
- Bâtonnets de légumes (carottes, courgettes, céleri, pomme de terre)*

La Pause:

Pomme verte-Pommeau du Maine, Mandarine-Cointreau, Poire-poire William...2.20€

Nos viandes:

- Mini rôti de mignon de porc à la moutarde à l'ancienne...12.00€*
- Demi magret de canard rôti miel et balsamique...15.00€*
- Suprême de pintade rôti sauce Duroc (porto, tomate)...16.50€*
- Picatta de quasi de veau, crème de morilles...16.00€*
- Pavé de filet de Bœuf VBF grillé sauce bordelaise...22.00€*

Nos deux garnitures au choix:

- Choix n°1 : Galette de pomme de terre ou Ecrasé de patate douce ou Gratin dauphinois*
- Choix n°2 : Crumble de champignons (shiitakés, pleurotes, Paris, crumble de trompettes de la mort)*
- Ou Poêlée légumes tajines (aubergine, courgette, poivron, abricot, figues)*
- Ou Poêlée printanière (Carotte, chou fleur, haricots verts, tomates cerises)*

Nos Fromages:

- Assortiment de 3 fromages, salade de saison aux fruits secs ...4.00€*
- Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison aux fruits secs...2.50€*

Nos Entremets en gâteau ou en individuel:

- Le croquant trois chocolats ...5.20€*
- Le framboisier, coulis framboise ...5.20€*
- Le fraisier, coulis fraise selon saison...5.70€*
- Le marbré poire-caramel...4.70€*
- Le sablé pomme-caramel ...4.70€*
- La passion fruits rouges, financier pistache ... 4.70 €*
- Omelette norvégienne (Rhum raisin ou vanille) ... 4.70€*

Nos Desserts à l'assiette:

La pomme et le caramel : crémeux caramel sur son biscuit Breton brunoise de pommes caramélisées...5.20€

Moelleux chocolat cœur coulant, glace vanille Bourbon...5.02€

Sablé breton citron fruit rouges, sorbet framboise...5.20€

Pour les gourmands : Crème brûlée, moelleux chocolat, un entremet au choix ...5.70€

Menu Bambino :

Menu à 13.50€ :

-Planche gourmande (charcuterie, tomate...)

- Filet de merlu crème safranée ou 1/2 plat comme les adultes,

Ou Aiguillette de poulet à la crème, galette de pomme de terre ou Cheese Burger

-Moelleux chocolat, glace vanille ou coupe de glaces 2 boules ou même dessert que les adultes en demi part

Nos Formules boissons :

Les formules proposées sont consommables

Uniquement durant le temps du repas et facturées à la personne.

Formule 10.50€ :

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Les vins: Maubet ou Muscadet

Bordeaux ou Côte du Rhône

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau, eau gazeuse

café/thé/infusion

Formule 16.50€

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

Les vins: Saumur Blanc ou Sauvignon

St Nicolas de bourgueil, Saumur Champigny ou St Chinian

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Formule 2.60€

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Possibilité de cascade de mousseux (environ 40 verres en présentation) ...0.30€

Autres prestations

Nappage :

Compris dans le menu nappage intissé blanc et une serviette intissée au couleur de votre choix
Pour un nappage en tissus un supplément de 1.90€

Location vaisselle

Mise en bouche, 2 plats, fromage, dessert, 4 verres : 4.00€

Mise en bouche, 3 plats, fromage, dessert, 4 verres : 4.30€

Verre supplémentaire (Vin d'honneur) : 0.30€

Salle de réception sans lave vaisselle : 1.00€ en supplément

Nos buffets mariage (Servis après un repas du midi)

Le prestige:

17.70€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (en barquette)

Piémontaise : Jambon, tomates, œufs, cornichons, sauce mayonnaise

Choux jambon emmental sauce mayonnaise

Salade César : Cœur de laitue, tomates, œufs durs, poulet, sauce César

Tagliatelles de la mer : tagliatelles, saumon, crevette, surimi, pomme fruit, sauce aneth

Taboulé boulgour, lentille corail, tartare de tomates, pétoncle, encornet et crevette.

Brochette de melon, jambon

Le coin mer :

Verrine de la mer :

(Emietté de saumon sur ses perles nacrées au saumon fumé, crevette, crème citron ciboulette)

Plancha de st jacques marinées (chaud)

Crevettes panées (sauce gribiche)

Le coin cochonnaille :

Assortiment de cochonnaille,

Rillaud chaud

Le coin viande :

Découpe de noix de jambon (chaud)

Aiguillette de canard snacké (chaud)

Burger minutes (chaud)

Aileron de poulet tex-mex (Chaud)

Planche du fromager :

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Tartelette selon saison, chou façon Paris Brest, Muffin's chocolat, financier pistache

Brochette de fruits de saison

Brochette de Guimauve

Macarons

Cannelé bordelais

Animation crêpes chaudes, caramel beurre salé

Boules coupées et Condiments : Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre

L'Evasion:

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

Sans service, tables nappées et buffet en chambre froide avant notre départ

Nos salades composées : en barquette 2 par pers

Piémontaise : Jambon, tomates, œufs, cornichons, sauce mayonnaise

Choux jambon emmental sauce mayonnaise

Salade César : Cœur de laitue, tomates, œufs durs, poulet, sauce César

Tagliatelles de la mer : tagliatelles, saumon, crevette, surimi, pomme fruit, sauce aneth

Taboulé boulgour, lentille corail, tartare de tomates, pétoncle, encornet et crevette.

Le plateau cochonnaille : 3 tranches par personne

Rosette, andouille, saucisson à l'ail

Jambon fumé, jambon Speck,

Terrine, rillettes

Le plateau de viande froide :

1 Noix de porc marinée sauce barbecue (peut être servi chaud)

1 Jambon aux herbes

1 Pilon de poulet (peut être servi chaud)

Planche du fromager

Le coin dessert : 4 mignardises par pers

Tartelette citron fruits rouges, Financier pistache, muffins chocolat, chou façon Paris Brest

Boules coupées : 1 boule pour 5 pers

Condiments : Chips (500gr pour 20 pers), Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre

Le retour:

Consulter les cartes des plats et buffets à emporter

Conditions générales :

La prise de menu et règlement:

-La prise de menu se prend sur rendez-vous ou par mail à l.pa@orange.fr. Le règlement est demandé à la fin du repas.

Nappage, Serviette, Décoration florale :

- Les serviettes tissues ainsi que le nappage intissé blanc sont compris dans les menus. Chemin de table à la charge du client.

-Nous laissons à votre charge la décoration florale, ainsi que la décoration de la salle.

(Droit de réserve pour la décoration à la Porte Angevine)

Jeux et Animations pendant le repas :

-Les animations doivent être signalées (durée) pour une meilleure coordination.

Tarifs :

TVA 10% incluse sur la nourriture, TVA 20.00% incluse sur l'alcool

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

Garantie de réservation :

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

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.

Boisson :

Boisson fournie par nos soins pour toutes prestations se passant dans les salles de la Porte Angevine

Horaire de fermeture :

Pour un repas du midi la salle doit être libérée à 17h00.

Pour le soir à minuit « si soirée dansante 1h00 »

Essai de menu pour les réceptions (supérieur à 50 invités):

Une participation de 35.00€ vous sera demandée lors de votre essai.

La boisson est offerte (1 seul essai par prestation)

Un maximum de 3 choix par plat. Essai possible samedi midi ou à emporter sur réservation en nous indiquant votre choix une semaine avant la date désirée

La Porte Angevine

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE Tél : 02.41.92.68.52

l.pa@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 30/12/2026 TVA 10% incluse sur la nourriture,

Et Tva à 20% incluse sur l'alcool