

Carte des prestations dans les salles de la Porte Angevine

Mise en bouche: 3.60€ la pièce

Planche gourmande : Chorizo, jambon Speck, andouille de vire, coppa, comté, pâté croûte noisette, tomate confite.

Verrine saumon asperges : Pana cotta d'asperges, émietté aux deux saumons, mascarpone citronnée.

Verrine fraîcheur d'été : Soupe de melon au muscat, julienne de jambon sec, chantilly basilic

Verrine cocktail : Crevettes, agrumes, mangues, ananas, avocat, sauce cocktail

Verrine douceur hivernal : Crèmeux de potimarron, rillauds, chantilly au lard

Nos entrées:

Le Saumon...9.50€

Pain de saumon, Perles nacrées au saumon fumé, Crème ciboulette

Salade Norvégienne...10.00€

Crevette, Saumon fumé, Haddock, Œuf de truite, Crème citron-aneth

Assiette italienne (saison estivale)...10.00€

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

Salade des Alpines (saison hivernal)...9.80€

Croustillant de Reblochon, Jambon sec, Rillauds sur sa salade gourmande

Salade Landaise...12.50€

Gésiers de volaille confit, Jambon Bayonne, Magret fumé, Pressé de canard au foie gras

Cassolette de St Jacques...13.50€

Julienne de légumes, Crème de Noilly Pratt safranée

Gourmandise de la mer...13.50€

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

Terre et mer...14.50€

Pressé de Canard confit au foie gras, Cassolette de St Jacques, Salade au choix ci-dessus selon saison

Nos poissons:

Filet de lieu noir : 9.85€ Pavé de merlu : 10.90€ Dos de cabillaud : 13.50€

Pavé de saumon...13.80€ Pavé de sandre : 14.00€ Filet de bar : 14.85€

Nos sauces:

Beurre blanc, beurre d'orange, beurre citron ciboulette, beurre vanille

Crème de muscadet et poireaux, Crème safranée, crème fines herbes, crème de langoustines

Nos garnitures:

Tatin aux deux tomates,

Mille-feuille de légumes (carottes, poireaux, épinards, pommes de terre)

Bâtonnets de légumes (carottes, courgettes, pomme de terre)

La Pause:

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

Nos viandes:

- Médailлон de filet de porc...11.70€*
- Emincé de filet de canette...14.10€*
- Suprême de poulet de Janzé...14.00€*
- Emincé de magret de canard...14.50€*
- Suprême de pintade rôti...16.00€*
- Cuisse de canard confite à la graisse d'oie...17.50€*
- Pavé de rumsteck grillé...14.50€*
- Picatta de quasi de veau...15.50€*
- Pavé de filet de Bœuf VBF grillé...25.00€*

Nos sauces:

*Sauce poivre vert, Sauce Duroc, Sauce forestière,
Sauce balsamique, Sauce Normande, Sauce moutarde*

Nos garnitures : (choix de 2 garnitures)

*Galette de pomme de terre, Ecrasé de patate douce, Grenailles au sel de Guérande
Poêlée forestière, Poêlée légumes du soleil, Poêlée Maraichère*

Nos Fromages:

- Assortiment de 3 fromages, salade de saison aux fruits secs ...3.70€*
- Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison aux fruits secs...2.20€*
- Croustillant de curé Nantais, salade de saison aux fruits secs...2.80€*

Nos Entremets:

- Le croquant trois chocolats ...5.00€*
- Le framboisier, coulis framboise ...5.00€*
- Le fraisier, coulis fraise selon saison...5.50€*
- Le marbré poire-caramel...4.50€*
- Le sablé pomme-caramel ...4.50€*
- Le crémeux chocolat blanc-amarena ... 4.50€*
- Omelette norvégienne (Rhum raisin ou vanille) ... 4.50€*
- Le vacherin glacé framboise ... 4.50€*

Nos Desserts à l'assiette:

- La pomme et le caramel : crémeux caramel sur son biscuit Breton brunoise de pommes caramélisées...5.00€*
- Moelleux chocolat cœur coulant, glace vanille Bourbon...5.00€*
- Moelleux caramel, compotée de poire, sorbet poire...5.00€*
- Mille-feuilles citron fruit rouges, sorbet framboise...5.00€*
- Pour les gourmands : Pana cotta fruit rouges, moelleux chocolat, vacherin framboise ...5.50€*

Nos Bambinos :

Le ½ menu : le menu en demi part, demi-tarif

Menu à 13.00€

Planche gourmande (charcuterie, tomate...)

Filet de merlu beurre blanc ou Cheese burger ou Steak haché grillé ou Aiguillette de poulet à la crème

Choix du dessert sur place

Nos Formules boissons :

Les formules proposées sont consommables

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

Formule à la carte des vins

Formule 10.50€

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool et ses 3 palets au gruyère.

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

La brioche avec cochonnaille (Servis après un repas du midi et debout)

20.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Assortiment de cochonnaille, terrine rillettes, rissauds chauds

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

Verrine de salade de fruits

Vin rouge, Vin rosé, Eau plate et gazeuse, cidre, jus d'orange, bière

La brioche: (Servis après un repas du midi et debout)

16.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

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

Verrine de salade de fruits

Vin rosé, Eau plate et gazeuse, cidre, jus d'orange, bière

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 1h30 »

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

Une participation de 33.00€ 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



Hôtel - Restaurant - Traiteur

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 01/10/2025. TVA 10% incluse sur la nourriture,

Et Tva à 20% incluse sur l'alcool