

La Carte des prestations dans les salles

De la Porte Angevine

Apéritif/Cocktail :

Assiette de canapés froids...3.00€ 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

Burgers gourmands...3.00€ la pièce

Burger savoyard, burger escargot beurre persillé, le classique, façon croque monsieur

Planche gourmande:...3.00€ la pièce

Chorizo, jambon de montagne, andouille de vire, coppa, conté, pâté crouste noisette, olive, tomate confite.

Planche foie gras:...3.50€ la pièce

Foie gras mi-cuit, compotée d'échalotes au vinaigre balsamique, pain d'épice

Nos entrées :

Salade Périgourdine...9.50€

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

Assiette italienne (saison estivale)...9.00€

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

Assiette Nordique...10.00€

Saumon, cabillaud et maquereau fumé, œuf de truite, crème d'aneth

Montgolfière de la mer au muscat...11.00€

Langoustine, moule, St jacques, crevette, croquant de légumes

Foie gras mi-cuit aux trois chutneys...11.50€

Poire au cumin, échalotes au balsamique, figue au vin rouge, assortiment de toasts

Salade gourmande...12.50€

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

Nos poissons :

Dos de colin poché, crème de muscadet et étuvée de poireaux...8.50€

Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...9.00€

Dos de cabillaud en écailles de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...10.50€

Dos de sandre grillé sur sa peau, crème de noilly prat...12.00€

Filet de dorade royale grillé à la graine de fenouil...11.00€

Filet de bar rôti au Reisling...12.00€

Garniture d'accompagnement.

Tagliatelle de légumes de saison, cœur de patate douce

Rosana de carotte et étuvée de poireaux, julienne de courgette

Compotée aux deux tomates façon tatin

La Pause :

Pomme verte-Pommeau du Maine, Mandarine-Cointreau, Poire-poire William...2.50€

Nos viandes :

Suprême de poulet farci aux tomates confites et parmesan, crème au Marsala...9.00€

Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...9.50€

Suprême de pintadeau pomme raisin, crème à la normande...10.50€

Filet de canette rôti au miel et vinaigre balsamique ...12.00€

Cuisse canard confite sauce à l'orange...11.00€

Picatta de mignon de veau, crème de morilles et trompettes...14.50€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, jus de viande corsé au vieux porto et vinaigre de framboise...15.50€

Garniture d'accompagnement.

Poêlée champêtre (champignon, pleurote, céleri, pointe d'asperge) galette de pomme de terre

Parmentier provençal (brunoise de légumes du soleil, écrasé de pomme de terre au thym)

Cassolette de légumes d'antan (rutabaga, crosne, panais, fève, écrasé de patate douce)

Nos Fromages :

Assortiment de 3 fromages aux fruits secs, salade de saison...2.70€

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison...2.70€

Galet de la Loire, gelée de groseille, salade de saison...2.70€

Nos Entremets :

Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise (en part ou en gâteau)...4.50€

Le fraisier à la crème diplomate et biscuit cuillère(en part ou en gâteau)...4.60€

Le croquant poire caramel(en part ou en gâteau)...4.00€

Le crémeux poire william's, chocolat (en part ou en gâteau)...4.00€

La fraîcheur tiramisu fruits rouges(en part ou en gâteau)... 4.00€

Nos Desserts à l'assiette :

Parfait glacé à la cacahouète, croustillant de nougatine...4.00€

La poire et le chocolat : Biscuit chocolat crémeux poire, coque chocolat sorbet poire, sauce chocolat...4.70€

Le tout chocolat : Evasion chocolat noir, macaron chocolat au lait, burger menthe chocolat...4.70€

Le Sablé fruits rouges (selon saison) Sablé breton, crème citron, fruits rouges frais, coulis fruits rouges...4.70€

L'ananas Ananas rôti aux fruits de la passion, mille feuilles pistache, sorbet cassis...4.70€

La poire et le caramel Biscuit breton, Poires pochées au Layon, caramel au beurre salé, sorbet poire...4.70€

Pour les gourmands : crème brûlée, fraîcheur tiramisu fruits rouges, évasion chocolat caramel...5.50€

Nos Bambinos :

Plat choisi ci-dessus demi portion demi tarif

Ou

Menu à 11€

Planche gourmande (galantine, rosette, saucisson à l'ail, pâté croute, emmental, tomate cerise)

Filet de merlu beurre nantais galette de pomme de terre ou

Burger à notre façon ou

Aiguillette de poulet à la crème gratin Dauphinois

Evasion chocolat caramel, tartelette tiramisu fruits rouges

Nos Formules boissons :

Formule 7.50€

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Les vins: Maubet ou Sauvignon

Bordeaux ou Côte du Rhône

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

Formule 9.50€

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

Les vins: Sauvignon ou Saumur Blanc

Côte du Rhône ou Minervois

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

Formule 12.00€

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

Les vins: Sancerre Blanc

Côte de Languedoc ou St Nicolas

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Formule 14.00€

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

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.

Nappage, Serviette, Décoration florale :

- Les serviettes ainsi que le nappage (blanc ou ivoire) sont compris dans les menus.
Chemin de table à la charge du client.
- Nous vous proposons plusieurs choix de couleurs de serviettes présentés lors de la prise de menu.
- Nous laissons à votre charge la décoration florale, ainsi que la décoration de la salle.
(Droit de réserve pour la décoration)

Jeux et Animations pendant le repas :

- Les animations doivent être signalées (durée) pour une meilleure coordination.
- Toutes projections vidéo devront se faire après le café.
- Nous n'acceptons pas les confettis, ni les souffleurs à balles..... dans notre salle.

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 toutes prestations dans les salles de la Porte Angevine, à 1h du matin plus de consommations
Au bar ne vous seront servies. A 2h du matin fin de la soirée.

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

Une participation de 30.00€ vous sera demandée lors de votre essai.



Hôtel - Restaurant - Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

laporteangevine@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2023. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,

Dans la mesure du possible, les commandes doivent être passées avant le mercredi midi passé ce délai nous

Ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de tous les produits.

La vaisselle fournie pour le repas doit rendre propre.