



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 01/07/2021. 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.

Durant la période covid, les commandes sont à retirer au restaurant le samedi entre 10h et 12h

La Carte des buffets à emporter

Les buffets sont préparés pour un minimum de 20pers

Le Gourmet:

11.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (0.200gr de salade par pers)

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

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

Salade Périgourdine : gésier, lardon, pomme de terre, tomate confite, noix, laitue

Champignons à la crème ail et ciboulette

Le coin cochonnaille : (3 tranches par pers)

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)

Noix de jambon mariné au miel et épice douces (1 tranche par pers)

Planche du fromager : (35g par pers)

Assortiment de 3 fromages

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Tartelette pistache fraise, Palet caramel sur son biscuit breton

Evasion chocolat caramel Muffins citron orange

Ou

1 part d'entremet au choix : Croquant 3 chocolats, marbré poire-caramel,

Boules coupées : (1 boule pour 6 pers)

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

L'Evasion:

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

Le coin fraîcheur : (0.250gr de salade par pers)

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

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

Salade Périgourdine : gésier, lardon, pomme de terre, tomate confite, noix, laitue

Champignons à la crème ail et ciboulette

Plateau de la mer :

Pain de thon à la tomate et courgette (1 tranche par pers par pers)

Tagliatelles aux deux saumons

Taboulé aux crevettes et anneaux encornet

Le plateau cochonnaille : (3 tranches par pers)

Rosette, andouille, ail, Chorizo

Jambon blanc, jambon de montagne,

Terrine, rillettes

Le plateau de viande froide :

Rôti de bœuf (2 tranches par pers)

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

Aiguillettes de poulet marinées aux tomates confites sauce César

Planche du fromager : (40g par pers)

Assortiment de 3 fromages

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Tartelette pistache fraise

Palet caramel sur son biscuit breton

Evasion chocolat caramel

Muffins citron orange

Ou

1 part d'entremet au choix

Croquant 3 chocolats, marbré poire-caramel, Fraisier, framboisier

Boules coupées : (1 boule pour 6 pers)

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

**Toute vaisselle de présentation mise à votre disposition
Doit être rendue dans les 4 jours suivant la prestation et propre.**