



*Hôtel - Restaurant - Traiteur*

*Carte Menu et Buffet*

*Mariage ou autres prestations traiteurs*

- *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2022.*
- *Cette carte n'est pas valable pendant les fêtes de fin d'année*
- *TVA 10% incluse sur la nourriture, TVA 20% incluse sur l'alcool.*
  
- *1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE*
- *Tél : 02.41.92.68.52*
- *[laporteangevine@orange.fr](mailto:laporteangevine@orange.fr)*
- *[www.laporteangevine.fr](http://www.laporteangevine.fr)*

# La Carte

## Apéritif/Cocktail (sans service) :

### Mise en bouche Froide...0.65€ 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

### Mise en bouche chaude...0.65€ la pièce

Burger savoyard (pomme de terre, jambon sec, reblochon)

Briochette escargot au beurre persillé

Bouchée à la reine

Croque monsieur Conté

### Planche légume croquant:...1.50€

Bâtonnet carotte, concombre, choux fleur, tomate cerise, radis, sauce gribiche.

### Planche gourmande:...2.50€

Chorizo, jambon de montagne, copa, pâté croustes, guéménoise, conté, olive, tomate confite.

### Planche Foie gras:...2.90€

Foie gras mi-cuit au vin jaune, compotée de figues, pain fusette.

### Les Animations du vin d'honneur...3.00€ par pers et par animation

St Jacques marinées aux tomates confites sur plancha

St jacques et crevette provençale sur plancha

Découpe de foie gras accompagné de ses différents pains

Bar à huitres et Muscadet

### Les boissons durant le vin d'honneur...4.80€ par pers

Crément de Loire ou autre cocktail : 2 flûtes par pers soit 30cl

Eau plate et gazeuse, Perrier, coca cola

# La Carte

## Nos entrées :

*Salade Périgourdine...8.00€*

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

*Blinis aux deux saumons...8.00€*

*Saumon mi-cuit sur son blinis de pomme de terre, saumon fumé sur son lit de salade verte*

*Montgolfière de St jacques au Noilly Pratt...10.00€*

*Croquant de légumes de saison*

*Gratiné de fruit de la mer à la marinière safranée...10.00€*

*Julienne de légumes, (St Jacques, moules, crevette, langoustines)*

*Foie gras mi-cuit au Monbazillac ...10.50€*

*Foie gras mi-cuit, chutney de poire au cumin et compotée d'échalote au balsamique, pain fusette*

*Tatin de langoustines, sauce vierge...10.50€*

*Tarte fine aux deux tomates, queues de langoustines décortiquées*

*Terre et mer...11.00€*

*Foie gras mi-cuit, compotée d'échalote au balsamique, cassolette de St Jacques au Noilly Pratt, Croustillant de gambas sauce gribiche*

*Salade gourmande...11.50€*

*Foie gras mi-cuit, Jambon de Bayonne, Magret fumé, langoustines, St Jacques, saumon fumé, Crevette*

## Nos poissons :

*Dos de colin poché au muscadet, beurre blanc...7.50€*

*Pavé de merlu rôti sur sa peau, crème de muscadet et étuvée de poireaux ...8.00€*

*Dos de cabillaud en écailles de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...9.50€*

*Filet de dorade royale grillé, Beurre de vanille bourbon...10.00€*

*Dos de sandre grillé sur sa peau, beurre blanc à la framboise...10.50€*

*Filet de bar grillé, crème vin jaunes ...11.00€*

## Les garnitures : (1 au choix compris dans le prix)

*Tagliatelles de légumes croquants cœur de patate douce*

*Billes de légumes (carottes, pomme de terre, courgette, céleri)*

*Milles feuilles de légumes (carotte, poireaux, épinard, pomme de terre)*

## *La pause : 2.00€ par pers*

*Pomme verte-pommeau du Maine, Mandarine-Cointreau, Poire-poire William*

## *Nos viandes :*

*Suprême de poulet farci aux deux tomates, crème d'estragon...8.50€*

*Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...8.50€*

*Filet de pintadeau farci à la poire conférence, jus rôti à la poire William...9.80€*

*Rôti de magret canard au foie gras, jus de viande au balsamique et miel...11.50€*

*Piccata filet mignon de veau, crème madère trompettes...13.50€*

*Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, jus de viande aux morilles et vieux porto...14.50€*

*Les garnitures : (2 au choix comprises dans le prix)*

*Pomme de terre Anna,*

*Gratin dauphinois,*

*Parmentier de pomme de terre aux éclats d'amandes*

*½ Poire rôtie aux épices douces*

*Timbale de champignons pointes d'asperge et brunoise de patate douce*

*Cassolette de printanière de légumes*

## *Nos Bambinos :*

*Plat, dessert...7.50€ Entrée, plat, dessert...8.50€*

*Assiette cruditée et charcuterie*

*Steak haché pomme frite ou filet de poisson beurre blanc pomme vapeur*

*Moelleux chocolat ou glace smarties*

## *Nos Fromages :*

*Galet de loire, confiture griottes, toast pain d'épice, mâche nantaise...2.20€*

*Brochette de 3 fromages aux fruits secs, mâche nantaise...2.35€*

*Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...2.35€*

## *Nos Entremets :*

*Croquant aux trois chocolats...4.00€*

*Biscuit chocolat, crémeux chocolat blanc, bavaroise chocolat au lait, mousse chocolat noir*

*Marbré poire Caramel...4.00€*

*Biscuit cuillère, crémeux poire, poire caramélisée, mousse caramel au beurre salé*

*Fraicheur des îles...4.00€*

*Biscuit financier pistache, crémeux mangue, ananas caramélisés, mousse framboise*

*Le framboisier...4.00€*

*Biscuit cuillère aux amandes, crémeux chocolat blanc vanille, framboises*

*Le Fraisier...4.00€*

*Biscuit cuillère, crème diplomate, fraises, coulis fraise*

## *Nos desserts à l'assiette :*

*La poire et le chocolat...4.50€*

*Biscuit chocolat crémeux poire, dés de poires caramélisées, coque chocolat sorbet poire, sauce chocolat*

*Le tout chocolat...4.50€*

*Evasion chocolat noir, macaron chocolat au lait, burger menthe chocolat*

*Le Sablé fruits rouges (selon saison)...4.50€*

*Sablé breton, crème citron, fruits rouges frais, coulis fruits rouges*

*L'ananas...4.50€*

*Ananas rôti aux fruits de la passion, mille feuilles pistache, sorbet cassis*

*La poire et le caramel...4.50€*

*Biscuit breton, Poires pochées au layon, caramel au beurre salé, sorbet poire*

*Pour les gourmands...5.00€*

*Crème brûlée, macaron fruits rouges, évasion chocolat caramel*

# La Carte des boissons

*Les formules proposées sont consommables uniquement durant le temps du repas.*

## Formule ... 6.50€

*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 ... 8.40€

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

*Les vins: Saumur Blanc ou Chardonnay*

*Côte du Rhône ou Minervois*

*Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse*

*Carafe d'eau*

*café/thé/infusion*

## Formule ... 11.60€

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

*Les vins: Viognier ou Sancerre Blanc*

*Côte de Languedoc ou St Nicolas de Bourgueil*

*Vin de desserts: Vouvray*

*Eau minérale plate et pétillante*

*café/thé/infusion*

## Formule ... 13.80€

*Apéritif : Soupe angevine en bleu (Jus de citron, Cointreau, curaçao, pétillant) ou Cocktail sans alcool*

*Les vins: Chablis, Chinon*

*Vin de desserts: Vouvray*

*Eau minérale plate et pétillante*

*café/thé/infusion*

*Possibilité de cascade de mousseux...0.20€ de supplément*

# La Carte des buffets

## Le Prestige:

15.00€ par adulte (plus de 200pers 14.50€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

### Le coin fraîcheur : (barquette)

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates  
Choux chinois au jambon fumé et dés d'emmental sauce mayonnaise

Tagliatelles aux deux saumons

Taboulé aux crevettes

Champignons à la crème ail et ciboulette

Brochette de melon pastèque sur toque (selon saison)

### Le coin poisson :

Crevettes panées à la chapelure de riz, sauce gribiche (Chaud)

Plancha de St jacques marinées aux tomates confites (Chaud)

Brochette de saumon fumé et fromage frais persillé

### Le coin cochonnaille :

Planche de charcuterie, Terrine, rillettes.

Mini rillaud chaud

Découpe jambon sec

### Le coin viande :

Noix de jambon marinée tranchée (Chaud)

Palette de porc à la diable tranchée (Chaud)

Burger minute (chaud)

Galette saucisse (chaud)

Découpe de filet de bœuf

Wing de poulet pané (chaud)

### Brochettes de fromages sur toque :

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Crème brûlée et panna cotta fruit rouge

Tartelette pistache fraise, palet caramel sur son biscuit breton

Evasion chocolat caramel, Muffins citron orange

Toques de macarons, cannelé bordelais et brochette de fruits frais

Animation crêpes chaudes caramel beurre salé, ganache chocolat noisette, confiture

## L'évasion:

11.50€ par adulte (plus de 200pers 11.00€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

### Les barquettes fraicheurs :

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates  
Choux chinois au jambon fumé et dés d'emmental sauce mayonnaise

Tagliatelles aux deux saumons

Taboulé aux crevettes

Champignons à la crème ail et ciboulette

Brochette de melon pastèque sur toque (selon saison)

### Le plateau cochonnaille :

Assortiment de charcuterie, Terrine, rillettes.

Mini rillaud chaud

### Le plateau viande :

Rôti de bœuf

Palette de porc à la diable

Wing de poulet tex mex (chaud)

### Planche du fromager

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Crème brûlée et panna cotta fruit rouge

Tartelette pistache fraise, palet caramel sur son biscuit breton

Evasion chocolat caramel, Muffins citron orange

Toques de macarons, cannelé bordelais et brochette de fruits frais

### Boules coupées et Condiments :

Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

## La brioche :

3.80€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

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

Verrine de salade de fruit de saison

## Le retour :

Consulter les cartes des plats et buffets à emporter



## Condition de livraison:

➤ *La livraison est possible sur demande :*

-par rapport à l'activité du jour (si disponibilité de camion)

-Par rapport à un minimum d'adultes (plus de 40 adultes)

-Par rapport à l'heure souhaitée (en dehors des heures de service de la porte angevine)

Si un départ à chaud est souhaité un droit de réserve nous est gardé selon la nature des plats (bœuf ...)

-La garantie de température dans le caisson est de 1h30 selon les plats.

-La livraison des produits se fait en une seule fois.

➤ *Un forfait de livraison vous sera demandé :*

-De 0 à 10km : Forfait 10.00€

De 10 à 20km : Forfait 20.00€

De 20 à 30km : Forfait 25.00€

De 30 à 40km : Forfait 30.00€

Supérieur à 40km, nous consulter

## 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.

Le retour vaisselle:

Le retour de la vaisselle mise à votre disposition peut être rapporté

Du lundi au samedi entre 9h00 et 11h00 et 18h et 19h

(Le vendredi soir le restaurant est fermé)

Attention : de 14h30- 18h tous les jours le restaurant est fermé

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.

Tarifs :

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

➤ Garantie de réservation :

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

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