



*Hôtel - Restaurant - Traiteur*

## *Carte Menu et Buffet*

*Dans les salles de la Porte Angevine*

- *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2021.*
- *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.*
- *Les salles Banquet doivent être impérativement libérées à 17h00 pour le nettoyage et redressage des banquets suivants.*

➤ *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 :

### 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

4 roulés gruyères

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

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

Briochette escargot au beurre persillé

Profiterole à la reine

Croque monsieur Conté

### Planche légume croquant... 1.60€

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

### Planche gourmande... 2.20€

Chorizo, lomo, jambon de montagne, magret fumé, conté, olive, tomate confite.

### Planche Foie gras... 2.90€

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

### Les Animations du vin d'honneur... 2.50€ 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 huitre et Muscadet

### Les boissons durant le vin d'honneur... 4.50€ 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 des alpages...8.20€*

*Mâche Nantaise, vitelotte, jambon de montagne, rissaud, bonbon de St Nectaire, copeaux de reblochon*

*Salade Périgourdine...8.40€*

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

*Cassolette de st jacques au vin jaune façon cocotte...10.30€*

*Noix de st jacques, étuvée de poireaux*

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

*Foie gras mi-cuit, chutney de poire au cumin, pain fusette*

*Terre et mer...11.60€*

*Foie gras mi-cuit, compotée d'échalote au balsamique, cassolette de st jacques au vin jaune, croustillant de gamba.*

*Sauce gribiche*

*Salade gourmande...11.80€*

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

## Nos poissons :

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

*Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...8.00€*

*Dos de cabillaud en écaille de chorizo, beurre d'orange et piment d'Espelette...9.80€*

*Filet de dorade royale grillé, crème safranée...10.30€*

*Dos de sandre grillé sur sa peau, crème de muscadet et étuvée de poireaux...11.00€*

*Dos de bar grillé, sauce dieppoise (champignon moules crevettes)...11.50€*

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

*Tagliatelle de légume croquant cœur de patate douce*

*Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri, poireaux)*

*Petits légumes tournés (carotte, courgette, pomme de terre, navet)*

*Rosana carotte, poireaux, épinard*

*Tatin arlésienne à la tomate*

## La pause : 2.00€ par pers

*Pomme verte-pommeau du Maine, Mandarine-cointreau, Poire-poire wiliam*

## Nos viandes :

- Suprême de poulet farcie aux petits légumes, crème d'estragon...9.00€*  
*Emincé de mignon de porc rôti sauce Duroc et petits oignons glacés...9.00€*  
*Filet de pintadeau farci à la duxelle de champignons, sauce suprême...10.30€*  
*Rôti de magret canard au foie gras, jus de viande au balsamique et miel...11.80€*  
*Grenadin de filet de veau lardé, crème de morilles et trompettes...14.30€*  
*Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, sauce foie gras...15.30€*  
*Carré d'agneau rôti à l'ail et thym, jus de cuisson monté au beurre...16.20€*

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

- Pomme de terre Anna,*  
*Gratin dauphinois,*  
*Parmentier de pomme de terre aux éclats d'amande*  
*½ Poire rôtie aux épices douces*  
*Timbale de champignons pointes d'asperge et brunoise de patate douce*  
*Cassolette de printanière de légumes*  
*Nems champignons pommes curcuma*

## Nos Bambinos :

- Plat, dessert...7.00€ Entrée, plat, dessert...9.00€*  
*Assiette crudité et charcuterie*  
*Steak haché pomme frite ou filet de poisson beurre blanc pomme vapeur*  
*Crêpe sucre, Nutella, caramel ou moelleux chocolat ou glace smarties*

## Nos Fromages :

- Galet de Loire, confiture griottes, toast pain d'épice, mâche nantaise...2.15€*  
*Brochette de 3 fromages aux fruits secs, mâche nantaise...2.30€*  
*Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...2.20€*

## Nos Desserts :

- Omelette Norvégienne à la vanille Bourbon...3.50€*  
*Les croquants : 3 chocolats, poire caramel, passion framboise...3.95€*  
*Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise...4.10€*  
*La poire et le chocolat : crémeux poire sur son biscuit chocolat, compotée de Conférence...3.90€*  
*Le fraisier à la crème diplomate et biscuit cuillère...4.10€*  
*La poire et le caramel : biscuit breton et poire pochée, caramel au beurre salé...4.10€*  
*Pour les gourmands : crème brûlée, macaron fruits rouges, évasion chocolat caramel...4.90€*

# 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 Chardonnay*

*Bordeaux ou Côte du Rhône*

*Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse*

*Carafe d'eau*

*café/thé/infusion*

## Formule ... 8.50€

*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 ... 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 Chinon*

*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, 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.

La boisson est offerte (1 seul essai par prestation)

Un maximum de 3 choix par plat. Essai possible les soirs en semaine, le samedi midi et soir  
Sur réservation et nous indiquant votre choix une semaine avant la date désirée