

◆ *La Porte*

Angevine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

Carte Menu et buffet

Plat à

Emporter

- ◆ *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 23/12/2017.*
- ◆ *Une carte spéciale repas de fin d'année vous sera proposée.*
- ◆ *TVA 5.5% incluse sur les plats et buffets à emporter,*

◆ *1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE*

◆ *Tél : 02.41.92.68.52*

◆ *laporteangevine@orange.fr*

◆ *www.laporteangevine.fr*

La Carte : *Prestation Plat à emporter*

Amuses bouches :

◆ Mise en bouche Froide... 0.55€

Bun's sésame à la ganache de foie gras, dés de rillaud,
Blinis saumon fumé, mascarpone citronnée, œuf de truite
Navette compotée de tomate, jambon de montagne,
Canapé façon crevette cocktail (pomme ananas)
4 roulés gruyère

◆ Mise en bouche chaude... 0.55€

-Burger savoyard (pomme de terre, jambon sec, reblochon)
-Briochette escargot au beurre persillé
-Croque Monsieur au Beaufort,
-Briochette d'escargots au beurre persillé

◆ La verrine... 0.95€

Petite assiette gourmande : chorizo, magret, jambon d'Auvergne, olive, poivron ricotta, conté
Verrine crabe : Chair de crabe à l'américaine, guacamole, gelée citron
Verrine kebab : (salade, viande kebab, rissolée d'oignons, tomate, sauce blanche)

Nos Entrées :

◆ Salade du berger ... 5.50€

Jambon de montagne, lardons, tartine Beaufort, reblochon et bonbon de chèvre chaud

◆ Salade du sud Ouest à notre façon... 6.00€

Mâche, croquant de légumes, tomate confite, gésier confit, lardons, foie gras mi-cuit, magret fumé

◆ Bavarois de chair de crabe à la bisque de langoustines, Guacamole... 7.00€

Crème à l'américaine et gelée au citron vert

◆ Autour de la crevette... 6.00€

Façon crevette cocktail, samoussa crevette légume curry, crevette panée sauce aigre doux

◆ Assiette italienne... 5.90€

Melon jambon de Bayonne, tomate mozzarella, salade parmesan chorizo involtini

◆ Cassolette de fruit de mer à la Bretonne façon cocotte... 7.20€

(Moules, langoustines, crevettes, St Jacques)

◆ Marbré de Foie gras mi cuit au poire Conférence... 7.30€

Compotée d'échalotes au balsamique, chutney de figues, pain aux fruits secs grillés

◆ Terre et mer... 8.00€

Foie gras mi-cuit, Cassolette de Langoustines au thym, Bavarois chair de crabe

Nos Poissons :

Nos poissons sont servis avec des tagliatelles de légumes,

Fondant de patate douce, Blinis de pomme de terre

- ◆ Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines...5.40€
- ◆ Dos de cabillaud en écaille de chorizo sur sa purée au piment d'Espelette...6.50€
Emulsion de basilique
- ◆ Dos de sandre rôti sur sa peau, beurre blanc...7.50€
- ◆ Pavé d'omble chevalier grillé, crème de muscadet et fondue de poireaux ...8.25€
- ◆ Filet de dorade royale rôti au beurre d'orange safrané ...7.5€
- ◆ Rôti de lotte au lard fumé, jus de viande à l'ail en chemise ...9.50€

Nos Viandes :

Nos viandes sont servies avec un Parmentier de champignons, pleurote, fève

Brunoise de céleri et d'une poire rôtie aux épices douces

- ◆ Fleur de noix de jambon marinée au miel, sauce Angevine...5.70€
- ◆ Suprême de pintadeau farci aux poires confidences, crème au Poiret...6.90€
- ◆ Tournedos de mignon de porc à l'échine de porcelet lardé, jus de viande...6.50€
- ◆ Rôti de magret de canard aux cranberries, sauce porto et griotte...7.50€
- ◆ Filet de veau rôti sur son palet de paleron de veau confit...11.00€
- ◆ Pavé de cerf grillé, finger d'estouffade de sanglier, sauce Grand Veneur ...8.30€
- ◆ Côte d'agneau (4 par pers) grillée au beurre d'ail et thym ...10.00€
- ◆ Mini rôti de filet de Bœuf grillé à la fleur de sel, jus de viande corsé...10.50€

Plat à thème :

Plat réalisé pour un minimum de 12 pers :

- ◆ Cassoulet maison (manchon de canard confit, saucisse au muscadet, poitrine, saucisson)...6.80€
 - ◆ Couscous royal (poulet, côtelette agneau, merguez, bœuf) ...7.50€
 - ◆ Rougaille (saucisse nature et fumée, tomate), riz pilaf...6.20€
 - ◆ Choucroute (jarret, poitrine, saucisse fumée, saucisson à l'ail)...7.00€
 - ◆ Paëlla royale (poulet, calamar, gambas, moules, crevettes)...7.50€
 - ◆ Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes et riz...7.20€
 - ◆ Fricassée de poulet façon basquaise, semoule...6.20€

Nos Fromages :

Tous nos fromages sont accompagnés de salade

- ◆ Plateau du fromager...1.80€
- ◆ Brochette de 3 fromages aux fruits secs...2.00€
- ◆ Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...1.50€

Nos Desserts :

- ◆ Parfait glacé exotique framboise façon omelette Norvégienne...2.90€
- ◆ Sablé tutti frutti, crème citronnée (uniquement en été) ...2.90€
- ◆ Les incontournables (mousse chocolat, île flottante, crème brûlée)...3.00€
- ◆ Café gourmand...3.50€

Chou praliné, tartelette chocolat, macaron framboise, dôme exotique, Cookies, cannelé, cheese cake

- ◆ La trilogie de desserts ...3.50€

Riz au lait, évasion chocolat caramel, macaron fruits rouges

Nos Gâteaux :

- ◆ Entremet poire caramel...2.50€
- ◆ Evasion trois chocolats...2.50€
- ◆ Framboisier ou fraisier selon saison...2.50€
- ◆ Douceur exotique litchi...2.50€
- ◆ Charlotte poire chocolat...2.50€

Menu enfant :

- ◆ Mouseron de canard et son toast...2.00€
- ◆ Assortiment de 5 canapés froids (jambon, rilette, surimi, mouseron canard, crevette)...2.00€
- ◆ « Burger » maison (steak haché cheddar blinis de pomme de terre)...4.50€
- ◆ Ballottine de poulet, gratin dauphinois...4.50€
- ◆ Choux crème...1.50€
- ◆ Mousse chocolat...1.50€

Nos Buffets : *Prestation plat à emporter*

Les buffets proposés ci-dessous sont servis pour un minimum de 20 adultes.

Buffet fin soirée :

5.50€ par adulte *Demi tarif pour les enfants (-12ans)*

◆ Plateau de cochonnaille et viande froide

Rosette, andouille, saucisson à l'ail, jambon blanc, jambon de pays,
Galantine, terrine de porc, rillette
Rôti de bœuf, Palette de porc

◆ Chips

◆ 1 camembert portion

◆ Choux crème

◆ Condiment : (beurre, mayonnaise, cornichon, moutarde)

◆ Pain : Boules coupées (1 pour 5 pers)

Le gourmet:

9.70€ par adulte *Demi tarif pour les enfants (-12ans)*

◆ Salades composées servies en plat : (250gr par pers)

Piémontaise au jambon fumé,

Fusili façon kebab

Riz basmati façon crevette cocktail

Salade César

◆ Cube melon, pastèque (été) salade chou emmental jambon (hiver)

◆ Le coin cochonnaille : (3 tranches par pers)

Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail,

Jambon blanc, Jambon d'auvergne

Terrine, Rillette,

◆ Le coin viande froide :

Rôti de bœuf (3tranches par pers), Emincé de noix de jambon (2 tranches par pers)

◆ Planche du fromager :

40g/pers (3 variétés)

◆ 3 mignardises ou 1 part d'un gâteau au choix : (liste ci-dessus)

Chou praliné, tartelette chocolat, Dôme exotique

◆ Condiments : Beurre, mayonnaise, cornichon, moutarde, Vinaigrette

◆ Chips,

◆ Pain : Boules coupées (1 boule pour 5 pers)

Le Prestige:

13.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

◆ Salades composées servies en plat : (250gr par pers)

Piémontaise au jambon fumé,
Fusilli façon kebab
Riz basmati façon crevette cocktail
Salade César
Champignons à la crème
Cube melon, pastèque (été) salade chou emmental jambon (hiver)

◆ Le coin poisson :

Pain de lieu fumé et noisette. (1 par pers)
Barquette de crevette façon cocktail (crevette, pomme, ananas, mangue, riz). (1 par pers)
Crevette bouquet entière (2 par pers)

◆ Le coin cochonnaille : (3 tranches par pers)

Rosette, andouille, ail, Chorizo
Jambon blanc, jambon de montagne,
Terrine, rillettes

◆ Le coin viande froide :

Rôti de bœuf (2 tranches par pers), palette de porc à la diable (2 tranches par pers)

◆ Le coin viande chaude :

Noix de jambon tiède à trancher (1 noix pour 30pers), rillauds (50gr par pers),

◆ Planche du fromager :

40g/pers (4 variétés)

◆ Buffet de dessert ou 1 part de gâteau au choix: (Voir liste ci-dessus)

Chou praliné, tartelette chocolat, macaron framboise, dôme exotique, Cookies

◆ Corbeille de fruits (environ 1 fruit par pers)

◆ Condiments :

(Beurre, mayonnaise, cornichon, moutarde, Vinaigrette)

◆ Chips

◆ Pain: Boules coupées (1 boule pour 5)

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 rapportée

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.**