

◆ *La Porte*
Angevine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

Carte menu et buffet

Pour prestation traiteur

(Mariage)

- ◆ *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 31/12/2017.*
- ◆ *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*
- ◆ *www.laporteangevine.fr*

Notre Carte: *Prestation Traiteur (mariage)*

Vin d'honneur : *Devis personnalisé vous sera réalisé.*

La boisson : cocktail, crémant, non alcoolisé....

Les amuses bouches : froid, chaud, verrines, chouquettes....

Les animations durant le vin d'honneur : Stand huitre, foie gras, st jacques, gambas....

Avec ou sans service...et tout le reste (nappage....)

Menu enfant :

◆ *Entrée...2.00€*

Mousseron de canard et son toast

Assortiment de 5 canapés froids (jambon, rillettes, surimi, mousseron canard, crevette

◆ *Plat...4.50€*

« Burger » maison (steak haché cheddar blinis de pomme de terre

Ballottine de poulet, gratin dauphinois

◆ *Dessert...1.50€*

Choux crème ou Mousse chocolat ou Popus Smarties

Amuses bouches :

◆ *Mise en bouche Froide*...0.55€

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

◆ *Mises 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*...1.20€

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 ...7.30€*

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

- ◆ *Salade du sud Ouest à notre façon...7.50€*

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...9.50€*

Crème à l'américaine, et gelée au citron vert

- ◆ *Autour de la crevette...7.50€*

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

- ◆ *Assiette italienne...7.50€*

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

- ◆ *Cassolette de fruit de mer à la Bretonne façon cocotte...9.00€*

(Moules, langoustines, crevettes, St Jacques)

- ◆ *Marbré de Foie gras mi cuit au poire Conférence...9.00€*

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

- ◆ *Terre et mer...10.00€*

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...7.20€*

- ◆ *Dos de cabillaud en écailles de chorizo sur sa purée au piment d'Espelette...8.80€*

Emulsion de basilique

- ◆ *Dos de sandre rôti sur sa peau, beurre blanc...9.60€*

- ◆ *Pavé d'omble chevalier grillé, crème de muscadet et fondue de poireaux ...10.50€*

- ◆ *Filet de dorade royale rôti au beurre d'orange safrané ...10.40€*

- ◆ *Rôti de lotte au lard fumé, jus de viande à l'ail en chemise ...12.50€*

La pause :

Si congélateur à disposition ou nous consulter.

- ◆ *Sorbet Pomme verte, pommeau du Maine...1.80€*

- ◆ *Sorbet poire, Poire Williams...1.80€*

- ◆ *Sorbet Mandarine, Cointreau...1.80€*

Nos Viandes :

*Nos viandes sont servies avec un Parmentier de champignons, pleurote, fève
Brunoise de céleri et d'une poire rôti aux épices douces*

- ◆ Fleur de noix de jambon marinée au miel, sauce Angevine...7.65€
- ◆ Suprême de pintadeau farci aux poires conférées, crème au Poiret...9.20€
- ◆ Tournedos de mignon de porc à l'échine de porcelet lardé, jus de viande...8.35€
- ◆ Rôti de magret de canard aux cramberries, sauce porto et griotte...10.00€
- ◆ Filet de veau rôti sur son palet de paleron de veau confit...14.00€
- ◆ Pavé de cerf grillé, finger d'estouffade de sanglier, sauce Grand Veneur ...10.50€
- ◆ Côte d'agneau (4 par pers) grillée au beurre d'ail et thym ...13.00€
- ◆ Mini rôti de filet de Bœuf grillé à la fleur de sel, jus de viande corsé...14.50€

Nos Fromages :

Tous nos fromages sont accompagnés de salade

- ◆ Plateau du fromager...2.15€
- ◆ Brochette de 3 fromages aux fruits secs...2.30€
- ◆ Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...2.15€
- ◆ Brochette de 2 fromages + croustillant de camembert...2.40€

Nos Desserts :

- ◆ Parfait glacé exotique framboise façon omelette Norvégienne...3.65€
 - ◆ Vacherin glacé au parfum de votre choix...3.65€
 - ◆ Sablé tutti frutti, crème citronnée (uniquement en été) ...3.65€
 - ◆ Les incontournables (mousse chocolat, île flottante, crème brûlée)...3.85€
- ◆ Brochette d'ananas rôti aux fruits de la passion sur son mille feuilles pistache...4.10€
- ◆ Le tout chocolat (moelleux coulant, petit pot de crème lactée, burger cookies menthe chocolat)...4.20€
 - ◆ Café gourmand...4.20€

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

- ◆ La trilogie de desserts ...4.40€ (possibilité de changer les desserts)
Riz au lait, évasion chocolat caramel, macaron fruits rouges

Nos Gâteaux :

- ◆ Entremet poire caramel...3.35€
- ◆ Evasion trois chocolats...3.35€
- ◆ Framboisier ou fraisier selon saison...3.35€
 - ◆ Douceur exotique litchi...3.35€
 - ◆ Charlotte poire chocolat...3.35€

Possibilité de présentation de gâteau, pièce montée de macarons.

Boissons :

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

◆ Formule ... 6.00€

*Kir pétillant, Maubet, Bordeaux, Cruse (vin de dessert),
café/thé/infusion, Carafe d'eau*

◆ Formule... 8.00€

*Cocktail au choix, Saumur Blanc, Anjou rouge,
Cruse (vin de dessert), café/thé/infusion, Carafe d'eau*

◆ Formule... 11.00€

*Cocktail au choix, Sancerre, Côte de Languedoc, Vouvray (vin de dessert),
café/thé/infusion, Eau plate et pétillante*

◆ Formule... 13.50€

*Cocktail au choix, Chablis, Mercurey, Vouvray (vin de dessert),
café/thé/infusion, Eau plate et pétillante*

Nos Cocktails sans alcool :

- ◆ *Carribeau sun* Multi fruits Tropicaux
- ◆ *Majito* Citron Vert, infusion de menthe
- ◆ *Cosmopolitain* Jus de cranberry

Nos Cocktails avec alcool :

- ◆ *Planteur des îles* Rhum blanc et multi fruits tropicaux
- ◆ *Majito imperial* Citron Vert, infusion de menthe, rhum blanc, eau gazeuse
- ◆ *Sex and the Beach* Vodka, ananas et cranberry

Nos Cocktails pétillants :

- ◆ *Fraise des bois Soho*, sirop de fraise, pétillant
- ◆ *Passion Châtaigne* Châtaigne, fruit de la passion, pétillant
- ◆ *Soupe angevine en bleu* Jus de citron, Cointreau, curaçao, pétillant

Option Boissons :

- ◆ *Cocktail au choix*...1.80€
- ◆ *Eau plate*...0.50€
- ◆ *Eau pétillante*...0.50€
- ◆ *Vin de dessert (Cruse)*...1.50€
- ◆ *Vin de dessert (vouvray)*...2.00€
- ◆ *Café/thé/infusion*...1.00€

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

Nos Buffets : *Prestation traiteur (mariage)*

Le Prestige:

14.00€ par adulte (plus de 200pers 13.50€) **Demi tarif pour les enfants** (-12ans)

Le coin fraîcheur : (barquette)

- ◆ Piémontaise au jambon fumé,
 - ◆ Fusilli façon kebab
- ◆ Riz basmati façon crevette cocktail
 - ◆ Salade César
 - ◆ Champignons à la crème
- ◆ Brochette de melon pastèque sur toque

Le coin poisson :

- ◆ Gambas panées à la chapelure de riz, sauce gribiche (Chaud)
- ◆ brochette de haddock, mozzarella, tomate confite (toque)
 - ◆ St jacques marinées aux tomates confites (Chaud)
 - ◆ Crevettes marinées au curry (chaud)

Le coin cochonnaille :

- ◆ Planche de charcuterie, terrine, rillettes.
 - ◆ Rillon Sarthois (chaud)

Le coin viande :

- ◆ Noix de jambon marinée tranchée (Chaud)
- ◆ Palette de porc à la diable tranchée (Chaud)
 - ◆ Burger minute (chaud)
 - ◆ Brochette de bœuf sur toque
 - ◆ Wing de poulet tex-mex (chaud)

Toque de fromages

Le coin dessert :

- ◆ Mousse chocolat en cône
- ◆ Tiramisu spéculos en cône
- ◆ Chou praliné, tartelette chocolat, cheese cake, dôme exotique, Cookies
 - ◆ Assortiment de macarons, cannelé Bordelais sur toque
 - ◆ Brochette de fruits de saison sur toque.

Animation Barbe à papa

Boules coupées

Le Gourmet:

11.20€ par adulte (plus de 200pers 10.60€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (barquette)

- ◆ Piémontaise au jambon fumé,
 - ◆ Fusilli façon kebab
- ◆ Riz basmati façon crevette cocktail
 - ◆ Salade César
- ◆ Champignons à la crème
- ◆ Brochette de melon pastèque sur toque

Le coin cochonnaille :

- ◆ Rillaud (chaud)
- ◆ Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail
- ◆ Jambon blanc, jambon de montagne
- ◆ Terrine de porc aux pruneaux, rillettes

Le coin viande :

- ◆ Rôti de bœuf
- ◆ Palette de porc à la diable
- ◆ Wing de poulet tex-mex (Chaud)

Toque de fromages

Le coin dessert :

- ◆ Mousse chocolat en cône
- ◆ Tiramisu spéculos en cône
- ◆ Chou praliné, tartelette chocolat, cheese cake, dôme exotique, Cookies
 - ◆ Assortiment de macarons, cannelé Bordelais sur toque
 - ◆ Brochette de fruits de saison sur toque.

Boules coupées :

La Brioche :

3.50€ par adulte (plus de 200pers 3.40€), Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Servi après un repas du midi sans personnel ni logistique

- ◆ Brioche présentée soit tressée ou en individuelle accompagnée de caramel au beurre salé, D'une ganache chocolat noisette, une confiture de fraise, et d'abricot et d'une gelée de groseille.
- ◆ Verrine de salade de fruits frais selon saison.

Le buffet du retour:

7.50€ par adulte, Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Assortiment de salades composées en plat :

- ◆ Piémontaise au jambon fumé, Salade kebab
- ◆ Taboulé thaï poulet crevette mangue ananas dés de poivron, Salade périgourdine aux gésiers confits
- ◆ Cube melon pastèque

La cochonnaille en plateau:

Rosette, Andouille, Saucisson à l'ail, Jambon blanc, Terrine, rillettes

Viande froide en plateau:

- ◆ Rôti de bœuf, Palette de porc, Chips, salade verte

Camembert et emmental portion:

Dessert:

- ◆ Tartelette tutti frutti

Condiments :

(Beurre, mayonnaise, cornichon, moutarde, Vinaigrette)

- ◆ Boules coupées.

Pour autre buffet demandé consulter la carte buffet plat à emporter

Option soupe à l'oignon :

- ◆ Soupe à l'oignon + croutons et gruyère râpé...1.00€

Repas musicien et autre prestataire :

- ◆ Entrée, plat, fromage, dessert : 12.00€

Location vaisselle :

Toutes autres vaisselles dues à notre présentation dans l'assiette est comprise dans le prix :

Les prix proposés ci-dessus concernent les prestations dans les salles équipées de lave vaisselle.

- ◆ Formule à 2.10€/pers :

Pour repas amuses bouche, 2 plats, fromages, dessert, Boisson

- ◆ Formule à 2.35€/pers :

Pour repas amuses bouche 3 plats, fromages, dessert, Boisson

- ◆ Formule enfant 0.90€

Pour repas amuses bouche 3 plats, fromages, dessert, Boisson

- ◆ Formule retour à 1.10€/pers :

1 assiette, 1 jeu de couvert, 1 petite cuillère, 1 verre, 1 tasse à café.

- ◆ Formule lavage vaisselle à 0.80€/pers :

Si la vaisselle est louée par le client et doit être rendue propre.

Condition générale :

◆ 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 présentées 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 en nous indiquant votre choix une semaine avant la date désirée