

La Porte Angevaine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

Carte Menu et buffet

Plat à emporter

- *Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2019.*
 - *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*
 - *www.laporteangevine.fr*

La Carte

Amuses bouches :

- Mise en bouche Froide... 0.60€ la pièce

Bun's sésame à la ganache de foie gras, dés de rillaud,

Blinis de haddock chutney de pommes

Navette de rillette de crabes à l'américaine

Canapé crevette guacamole

4 roulés gruyères

- Mise en bouche chaude... 0.60€ la pièce

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

-Briochette escargot au beurre persillé

-Profiterole à la reine

-Quiche thon parmesan

Planche apéritif: chorizo, lomo, jambon de parme, guéménoise, conté, beaufort...1.80€

Planche apéritif de la mer: Saumon fumé, st Jacques, crevette pané, haddock, anchois...1.80€

Bavarois de chair de tourteaux et guacamole d'avocat, crémeux à l'américaine...1.80€

Tartare aux deux saumons, Brunoise de céleri et fenouil crème légère à l'aneth...1.80€

Nos Entrées :

- Tarte fine forestière du sud ouest aux gésiers confits et foie gras...6.00€

Petite salade aux magrets fumés et tomates cerise

- Méli mélo de st jacques, saumon et haddock façon tatin à la tomate confite...7.20€

Crème citron ciboulette

- Assiette italienne...5.90€

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

- Briochette de Noix de st Jacques rôties façon cocotte, croquant de légumes...7.20€

Crème de safran

- Bavarois de chair de crabe, crevettes et langoustines sur son guacamole d'avocats...7.00€

Chantilly de mayonnaise à la bisque de langoustines

- 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 sur sa compotée d'échalotes au balsamique

Cassolette de St jacques, crème safranée, croquant de légumes

Bavarois chair de crabe à l'américaine

Nos Poissons :

- Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de crabe vert au curcuma...5.40€
 - Dos de Saumon grillé à l'oseille...6.20€
- Dos de cabillaud en écaille de chorizo, fumet au curcuma crémé...6.50€
- Dos de sandre rôti sur sa peau, Crème de muscadet et étuvé de poireaux...7.50€
 - Filet de dorade royale rôti à la graine de fenouil ...7.50€
 - Dos de bar grillé aux moules de bouchot, Marinière safranée ...8.00€

***Nos poissons sont servis avec des tagliatelles de légumes,
Fondant de patate douce, Blinis de pomme de terre***

Nos Viandes :

- Fleur de noix de jambon grillé sauce Duroc, ...5.70€
 - Suprême de pintadeau farci aux poires conférées,
Crème Normande aux poires...6.90€
- Tournedos de mignon de porc à l'échine de porcelet en habit de lard,
Crème de trompettes...6.50€
- Rôti de magret de canard au foie gras, Jus viande rôti au miel...7.50€
 - Filet de veau rôti sur son palet de paleron de veau confit,
Jus de viande corsé au madère...11.00€
 - Carré d'agneau à la française rôti à l'ail au romarin ...10.00€
- Pavé de filet de Bœuf Français rôti façon Rossini à la morille ...10.50€

***Nos viandes sont servies avec un Parmentier de champignons, pleurote, fève
D'une poire rôtie aux épices douces,***

Plat à thème :

Plat réalisé pour un minimum de 12 pers :

- Cassoulet maison (manchon de canard confit, saucisse au muscadet, poitrine, saucisson)...7.00€
 - Couscous royal (poulet, côtelette agneau, merguez, bœuf) ...7.90€
 - Rougaille (saucisse nature et fumée, tomate), riz pilaf...6.20€
 - Choucroute (jarret, poitrine, saucisse fumée, saucisson à l'ail)...7.30€
 - Paëlla royale (poulet, calamar, gambas, moules, crevettes)...7.80€
 - Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes et riz...7.20€
 - Tartiflette, salade verte...7.00€

Nos Fromages :

- Brochette de 3 fromages aux fruits secs...2.00€
- Croustillant de camembert aux pommes caramélisées...1.50€

Tous nos fromages sont accompagnés de salade verte

Nos Desserts :

- Poire pochée sur son sablé Breton, caramel au beurre salé, sorbet poire...2.90€
 - Les incontournables (mousse chocolat, île flottante, crème brûlée)...3.00€
 - Café gourmand (assortiment de 7 mignardise selon saison)...3.50€
 - La trilogie de desserts ...3.50€
- Crème brûlée, Moelleux chocolat noisette, macaron fruits rouges

Nos Entremets :

- Douceur poire caramel, coulis caramel beurre salé...2.50€
 - Evasion trois chocolats, coulis exotique...2.50€
 - Fraicheur exotique-framboise, coulis framboise...2.50€
 - Framboisier... 2.50€
 - fraisier selon saison...2.50€
 - Charlotte poire chocolat, coulis poire...2.50€

Menu enfant:

8.00€ entrée, plat, dessert 6.00€ plat, dessert

- Entrée : Petite assiette gourmande (crudité et charcuterie) ou Assortiment de 5 navettes
- Plat : « Burger maison » frite Ballottine de poulet, gratin dauphinois
- Dessert : Choux crème ou Mousse chocolat

La Carte des buffets

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

La Brioche :

4.00€ par adulte, Demi tarif pour les enfants (-12ans)

- 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 Gourmet:

9.80€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

- Le coin fraîcheur : (3 barquettes par pers)

Piémontaise au jambon fumé, mayonnaise à la graine moutarde

Taboulé orientale façon kebab

Semoulé, raisin, oignons frit, concombre, poivron, viande kebab, menthe

Choux chinois au lardons et emmental

Salade Périgourdines

Pomme de terre charlottes, fève de soja, gésier confit, lardons, tomates confites

Macaroni façon César :

Macaroni, blanc de poulet, copeaux de parmesan, sauce césar, tomate cerise

Champignons à la crème ail et ciboulette

- 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 (2tranches par pers)

Noix de jambon marinée (1 tranche par pers)

- Planche du fromager

Le coin dessert : (3 mignardises par pers)

Tartelette choco caramel au beurre salé

Dôme crème brûlée sur son biscuit breton

Macaron citron meringué

Muffins chocolat cœur coulant

Choux croustillant praliné

- Boules coupées : (1 boule pour 6 pers)

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

L'Évasion:

13.30€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

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

Piémontaise au jambon fumé, mayonnaise à la graine moutarde

Taboulé orientale façon kebab

Semoulé, raisin, oignons frit, concombre, poivron, viande kebab, menthe

Choux chinois au lardons et emmental

Salade Périgourdine

Pomme de terre charlottes, fève de soja, gésier confit, lardons, tomates confites

Macaroni façon César :

Macaroni, blanc de poulet, copeaux de parmesan, sauce césar, tomate cerise

Champignons à la crème ail et ciboulette

Brochette de melon pastèque sur toque (selon saison)

➤ Le coin poisson :

Financier de lieu fumé sur ses perles marines (1 par pers)

Cocktail de crevette mangue et ananas sur son quacamole (1 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), rillaud (40gr par pers),

➤ Planche du fromager :

40g/pers (4 variétés)

➤ Buffet de dessert : (4 mignardises par pers)

Ou 1 part d'entremet au choix: (Voir liste des entremets)

Tartelette choco caramel au beurre salé

Dôme crème brûlée sur son biscuit breton

Macaron citron meringué

Muffins chocolat cœur coulant

Choux croustillant praliné

➤ Brochette de fruits de saison : (1 par pers)

➤ Boules coupées : (1 boule pour 6 pers)

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

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.**