

La Porte Angevaine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

Carte Menu et buffet

Prestation Traiteur

Avec service

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

Le vin d'honneur

Prestation de service : 2.50€ par pers

- Verrerie, Service, Nappage, Serviettes

Canapé froids et chaud : 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
- Burger savoyard (pomme de terre, jambon sec, reblochon)
 - Briochette escargot au beurre persillé
 - Profiterole à la reine
 - Quiche thon parmesan

Les animations du vin d'honneur: 2.00€ par pers par animation choisie

- St jacques marinées aux tomates confites sur plancha
 - Lotte aux chorizos (Chaud) sur plancha
- Animation foie gras mi-cuit (différentes saveurs de toasts)
 - Bar à huîtres

Boisson : 4.00€ par pers

Nos Cocktails pétillants : 30cl par pers (2 flutes)

- 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
 - Planteur des îles Rhum blanc et multi fruits tropicaux
 - Sex and the Beach Vodka, ananas et cranberry

Le non alcoolisé à volonté durant le temps du vin d'honneur

- Cocktail sans alcool à base de jus multi fruits
 - Eau plate et gazeuse
 - Perrier, Coca cola

La carte

Amuses bouches :

- *Canapé froids et chauds...0.60€ la pièce*
(Voir listes ci-dessus)
- Planche apéritif: chorizo, lomo, jambon de parme, guéménoise, conté, beaufort...2.20€
- Planche apéritif de la mer: Saumon fumé, st Jacques, crevette pané, haddock, anchois...2.20€
- *Bavarois de chair de tourteaux et guacamole d'avocat, crémeux à l'américaine...2.20€*
- *Tartare aux deux saumons, Brunoise de céleri et fenouil crème légère a l'aneth...2.20€*

Nos Entrées :

- *Tarte fine forestière du sud ouest aux gésiers confits et foie gras...7.60€*
Petite salade aux magrets fumés et tomates cerise
- *Méli mélo de st jacques, saumon et haddock façon tatin à la tomate confite...9.20€*
Crème citron ciboulette
- *Assiette italienne...7.50€*
Melon jambon de Bayonne, tomate mozzarella, salade parmesan chorizo involtini
- *Briochette de Noix de st Jacques rôties façon cocotte, croquant de légumes...9.20€*
Crème de safran
- *Bavarois de chair de crabe, crevettes et langoustines sur son guacamole d'avocats...9.60€*
Chantilly de mayonnaise à la bisque de langoustines
- *Marbré de Foie gras mi cuit au poire Conférence...9.10€*
Compotée d'échalotes au balsamique, chutney de figues, pain aux fruits secs grillés
- *Terre et mer...10.00€*
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...7.30€
 - Dos de Saumon grillé à l'oseille...8.70€
 - Dos de cabillaud en écaille de chorizo, beurre d'orange...8.90€
 - Dos de sandre rôti sur sa peau, beurre blanc...9.80€
 - Filet de dorade royale rôti à la graine de fenouil ...10.40€
- Dos de bar grillé aux moules de bouchot, Marinière safranée ...11.50€

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

La pause :

(La salle doit être équipée d'un congélateur)

- Sorbet Pomme verte, pommeau du Maine...2.00€
 - Sorbet poire, Poire Williams...2.00€
 - Sorbet Mandarine, Cointreau...2.00€

Nos Viandes :

- Fleur de noix de jambon grillé sauce Duroc, ...7.65€
 - Suprême de pintadeau farci aux poires conférées,
Crème Normande aux poires...9.25€
- Tournedos de mignon de porc à l'échine de porcelet en habit de lard,
Crème de trompettes...8.40€
- Rôti de magret de canard au foie gras, Jus viande rôti au miel...10.20€
 - Filet de veau rôti sur son palet de paleron de veau confit,
Jus de viande corsé au madère...14.00€
 - Carré d'agneau à la française rôti à l'ail au romarin ...14.50€
 - Pavé de filet de Bœuf Français rôti façon Rossini à la morille ...14.60€

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

Nos Fromages :

- 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€

Tous nos fromages sont accompagnés de salade

Nos Desserts :

(La salle doit être équipée d'un congélateur pour tous desserts glacés)

- Parfait glacé à la cacahuète, Allumette croustillante ...3.70€
- Poire pochée sur son sablé Breton, caramel au beurre salé, sorbet poire...3.80€
 - Les incontournables (mousse chocolat, île flottante, crème brûlée)...3.85€
 - Moelleux chocolat coulant noisette, crème pralin, Truffe glacée... 4.00€
- Brochette d'ananas rôtie aux fruits de la passion sur son mille feuilles pistache...4.10€
 - Café gourmand (assortiment de 7 mignardise selon saison)...4.20€
 - La trilogie de desserts ...4.40€
Crème brûlée, Moelleux chocolat noisette, macaron fruits rouges

Nos Entremets :

- Douceur poire caramel, coulis caramel beurre salé...3.35€
 - Evasion trois chocolats, coulis exotique...3.35€
- Fraicheur exotique-framboise, coulis framboise...3.35€
 - Framboisier... 3.35€
 - fraisier selon saison...3.35€
- Charlotte poire chocolat, coulis poire...3.35€

Menu enfant:

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

➤ Entrée

Petite assiette gourmande
Assortiment de 5 navettes

➤ Plat

« Burger maison » frite au four
Ballottine de poulet, gratin dauphinois

➤ Dessert

Choux crème ou Mousse chocolat

La Carte des Boissons

Nos formules :

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

➤ Formule ... 6.00€

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Les vins: Maubet, Bordeaux,

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

➤ Formule ... 8.00€

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

Les vins: Touraine Sauvignon, Anjou rouge,

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Carafe d'eau

café/thé/infusion

➤ Formule ... 11.00€

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

Les vins: Sancerre, Côte de Languedoc

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

➤ Formule ... 13.50€

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

Les vins: Chablis, Mercurey

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:

14.20€ par adulte (plus de 200pers 13.60€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

➤ Le coin fraîcheur : (barquette)

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

Brochette de melon pastèque sur toque (selon saison)

➤ Le coin poisson :

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

Plancha de St jacques marinées aux tomates confites (Chaud)

Financier de lieu fumé sur ses perles marines

Cocktail de crevette mangue et ananas sur son quacamole

➤ Le coin cochonnaille :

Planche de charcuterie, Terrine, rillettes.

Mini rillaud chaud

➤ Le coin viande :

Noix de jambon marinée tranchée (Chaud)

Palette de porc à la diable tranchée (Chaud)

Burger minute (chaud)

Emincé de faux filet de bœuf sur planche

Wing de poulet tex-mex (chaud)

➤ Planche du fromager

➤ Le coin dessert : (5 mignardises par pers)

Mousse chocolat et tiramisu en cône

Tartelette choco caramel au beurre salé

Dôme crème brûlée sur son biscuit breton

Macaron citron meringué

Muffins chocolat cœur coulant

Choux croustillant praliné

Toques de macarons, cannelé bordelais et brochette de fruits frais

➤ Boules coupées et Condiments : Mayonnaise, moutarde, cornichon, vinaigrette, beurre

L'Évasion:

11.50€ par adulte (plus de 200pers 10.90€) 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

Semoule, 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)

➤ Poisson :

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

Cocktail de crevette mangue et ananas sur son quacamole (1 par pers)

➤ Cochonnaille :

Rosette, andouille, ail, Chorizo

Jambon blanc, jambon de montagne,

Terrine, rillettes

➤ Viande :

Emincé de faux filet de bœuf sur planche

Noix de jambon tiède tranchée devant le client

➤ Planche du fromager :

40g/pers (4 variétés)

➤ Buffet de dessert : (4 mignardises par pers)

Tartelette choco caramel au beurre salé

Dome crème brûlée sur son biscuit breton

Macaron citron meringué

Muffins chocolat cœur coulant

Choux croustillant praliné

➤ Brochette de fruits : (environ 1 par pers)

➤ Boules coupées :

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

La Brioche :

3.50€ par adulte, 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.

Option soupe à l'oignon :

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

Le buffet du retour: (sans personnel ni logistique)

8.00€ par adulte, Demi tarif pour les enfants (-12ans)

➤ Le coin fraîcheur :

Piémontaise au jambon fumé, mayonnaise à la graine moutarde
Taboulé orientale façon kebab
Semoule, 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

➤ 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 :

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

Pour autres demande nous consulter

Autres Prestations

Repas musicien et autres prestataires :

- Entrée, plat, fromage, dessert : 12.00€

Location vaisselle :

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.

Serviettes et nappages tissus en location:

Nous proposons avec nos menus le nappage (blanc ou crème) et la serviette au couleur de votre choix :
à choisir dans un panel de couleurs les deux en matière in tissée

- Pour une serviette de table tissu blanc il faut rajouter 0.40€/pers
- Pour la nappe blanche il faut compter une nappe pour environ 8 personnes au prix de 7€.

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 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