

La Carte des Mariages

Les vins d'honneurs:

Pour les prestations vin d'honneur nous travaillons sur devis personnalisé selon votre demande :

- uniquement le personnel de service
- chouquette, mise en bouche froides et chaude
- les animations (plancha st jacques, découpe foie gras, bar à huitre...)
- verrerie, nappage
- boisson durant le cocktail

Mise en bouche:

Planche gourmande: ...3.80€ la planche

Chorizo, jambon de montagne, andouille de vires, coppa, conté, pâté croute noisette, olive, tomate confite.

Verrine saumon asperge: ...3.50€ la verrine

Pana cotta d'asperge, émietté aux deux saumons, mascarpone citronné.

Verrine Maraichère : ...3.50€ la verrine

Crèmeux de pois maraicher, mousseux de betterave et émietté de lieu fumé

Verrine fraîcheur : ...3.50€ la verrine

Soupe de melon au muscat, julienne de jambon sec, tuile au parmesan

Verrine cocktail : ...3.80€ la verrine

Crevettes, agrumes, mangues, ananas, avocat, sauce cocktail

Nos entrées :

Salade Périgourdine...12.00€

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

Salade italienne (saison estivale)...10.50€

Melon jambon sec, tomate mozzarella, coppa, chorizo, parmesan

Crevette cocktail...11.00€

Crevettes décortiquées, avocats, suprême d'oranges et pamplemousses, cube mangues et ananas, sauce cocktail

Nems de saumon fumé...10.00€

Graine de nature aux framboises, crevettes, salade gourmande

Gourmandise de la mer...13.00€

Crevette, langoustines, st jacques, saumon fumé, avocat, agrumes, mangues-ananas, sauce cocktail

Terre et mer...14.50€

Foie gras mi-cuit confit d'échalote, Gravelax de saumon, Crevette façon cocktail

Nos poissons :

Pavé de merlu rôti sur sa peau, beurre blanc...10.50€

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, beurre d'orange...12.80€

Pavé d'omble chevalier crème safranée ...15.00€

Filet de flétan grillé, sauce vierge (tomate confite, olive, oignon rouge, câpre)...15.00€

Pavé de sandre rôti, crème de muscadet...14.50€

Possibilité de changement de sauce

Nos poissons sont accompagnés soit :

- d'un crumble de risotto de courgettes
- mille-feuilles de légumes (carottes, poireaux, pomme de terre)
- Tatin aux deux tomates

La Pause :

Pomme verte-Pommeau du Maine, Mandarine-Cointreau, Poire-poire William...2.00€

Nos viandes :

Cuisse de canard confite, compotée d'oignon rouge...15.00€

Emincé de noix de jambon braisé, sauce barbecue...11.00€

Suprême de pintade façon blanquette à l'ancienne...12.00€

Pavé de cerf rôti au porto et griotte (selon arrivage) ...12.00€

Magret de canard rôti au miel et vinaigre balsamique...13.00€

Pavé d'ail de bœuf grillé, sauce à l'échalotte...12.00€

Picatta de quasi de veau, jus de viande corsé au Madère...15.50€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, sauce poivre vert...16.50€

Nos viandes sont accompagnées soit

- d'un gratin dauphinois façon sarladaise

- Poêlée d'antan, pomme de terre Anna (Patate douce, céleri, pomme fruit, oignon rouge, fève)

-Légumes Tajine, lingot de polenta (carotte, courgette, aubergine, oignon rouge, figues et abricot)

Nos Fromages :

Assortiment de 3 fromages aux fruits secs, salade de saison...3.50€

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées, salade de saison...3.00€

Nos Entremets :

Le croquant trois chocolats ...4.50€

Le framboisier, coulis framboise ...4.80€

Le fraisier...5.00€

Le marbré poire caramel...4.50€

Fraicheur chocolat blanc fruits rouges... 4.80€

Nos Desserts à l'assiette :

La passion framboise : Biscuit chocolat, mousse framboise, compotée exotique...4.70€

Tatin d'ananas rôti aux fruits de la passion, sorbet myrtille...4.90€

Sablé breton citron fruit rouge, coulis framboise...5.00€

Pour les gourmands : crème brûlée, évasion choco-cara, un entremet au choix ...5.50€

Café gourmand (Guimauve, moelleux chocolat, dôme fruit rouge, financier pistache, crème brûlée, macaron)...6.50€

Nos Bambinos :

Plat choisi ci-dessus demi portion demi tarif Ou

Menu à 13.00€

Planche gourmande (galantine, rosette, saucisson à l'ail, pâté croute, emmental, tomate cerise)

Filet de merlu beurre blanc, riz ou

Cheese burger galette de pomme de terre ou Steak haché pomme de terre sautée ou

Aiguillette de poulet à la crème gratin Dauphinois

Evasion chocolat caramel, crème brûlée

Nos Formules boissons :

*Les formules proposées sont consommables
Uniquement durant le temps du repas et facturées à la personne.*

Formule 10.00€

Apéritif : Kir pétillant ou cocktail sans alcool

Les vins: Maubet ou Sauvignon

Bordeaux ou Côte du Rhône

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Eau minérale plate

café/thé/infusion

Formule 17.00€

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

Les vins: Saumur Blanc ou Touraine sauvignon

St Nicolas de bourgueil, Saumur Champigny ou St Chinian

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Formule 2.30€

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Possibilité de cascade de mousseux (environ 40 verres en présentation) ...0.30€

Autres prestations

Nappage intissée

Compris dans le menu nappage intissé blanc et une serviette intissée au couleur de votre choix

Nappage tissus

Le nappage tissu c'est en location. Devis à voir avec le prestataire

Location vaisselle

La vaisselle pour le repas est en location,

Il faut compter entre 3€50 et 4€00 de vaisselle pour un menu complet.

Nos buffets mariage

(Servis après un repas du midi)

Le prestige:

16.00€ par adulte (plus de 200pers 15.50€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (en barquette)

Salade du pêcheur : saumon, crevettes, pomme de terre, pomme fruit, sauce citron ciboulette

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

Salade façon césar : tomates, œufs durs, poulet, parmesan, sauce césar

Linguines façon kebab : tomate, viande kebab, oignon, sauce blanche

Salade grecque : tomate, concombre, poivron, féta

Le coin mer :

Verrine de la mer :

(Emietté de lieu fumé, graine nature cramberries, saumon fumé, crevette, crème citron ciboulette)

Plancha de st jacques mariné (chaud)

Crevettes panées (sauce gribiche)

Le coin cochonnaille :

Assortiment de cochonnaille,
rillaud chaud

Le coin viande :

Découpe de noix de jambon (chaud)

Brochette de rôti de boeuf

Burger minutes (chaud)

Aiguillettes de poulet marinées tomate basilic

Planche du fromager :

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Mini moelleux caramel noix de pécan

Dôme fruits rouges sur sa dacquoise

Financier pistache

Brochette quinauve

Brochette de fruits de saison

Macarons

Cannelé bordelais

Animation crêpes chaudes, caramel beurre salé

L'Evasion:

12.50€ par adulte (plus de 200pers 11.50€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (en barquette)

Salade du pêcheur : saumon, crevettes, pomme de terre, pomme fruit, sauce citron ciboulette

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

Salade façon césar : tomates, œufs durs, poulet, parmesan, sauce césar

Linguines façon kebab : tomate, viande kebab, oignon, sauce blanche

Salade grecque : tomate, concombre, poivron, féta

Le coin cochonnaille :

*Assortiment de cochonnaille,
rillaud chaud*

Le coin viande :

Noix de jambon braisé

Plateaux de rôti de bœuf

Planche du fromager :

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Mini moelleux caramel noix de pécan

Dôme fruits rouges sur sa dacquoise

Financier pistache

Brochette guimauve

Brochette de fruits de saison

Macarons

Cannelé bordelais

La brioche:

6.00€ par adulte Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Brioche accompagnée de caramel au beurre salé, ganache chocolat noisette, confitures

Verrine de salade de fruits

Le retour:

Consulter les cartes des plats et buffets à emporter

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 intissé blanc sont compris dans les menus.
Chemin de table à la charge du client.
- Nous vous proposons plusieurs choix de couleurs de serviettes intissées 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 à la Prte Angevine)

Jeux et Animations pendant le repas :

- Les animations doivent être signalées (durée) pour une meilleure coordination.

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 un repas du midi la salle doit être libérée à 17h00

Pour le soir à minuit « si soirée dansante 1h30 »

Essai de menu pour les réceptions (supérieur à 50 invités):

Une participation de 32.00€ 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



Porte
Angevine

Hôtel - Restaurant - Traiteur

1 rue Roger Pironneau 49420 POUANCE

Tél : 02.41.92.68.52

laporteangevine@orange.fr www.laporteangevine.fr

Les tarifs indiqués sont valables jusqu'au 01/02/2025. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,

La vaisselle fournie pour le repas doit être rendu propre.