

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 huître....)
- verrerie, nappage
- boisson durant le cocktail
- etc.

Apéritif:

Navette gourmande...3.10€ les 4

Saumon fumé mascarpone citronnée, Thon façon tapenade, poulet césar, fromage frais tomate confite

Burgers gourmands...3.10€ les 4

Burger savoyard, burger escargot beurre persillé, le classique, façon croque monsieur

Planche gourmande:...3.10€ la planche

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

Verrine saumon asperge:...3.10€ la verrine

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

Nos entrées :

Salade Périgourdine...10.50€

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

Assiette italienne (saison estivale)...9.50€

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

Tatin de chèvre chaud aux deux tomates...9.50€

Salade gourmande et julienne de jambon sec

Salade du Berger (saison hivernal)...9.50€

Salade gourmande, jambon de montagne, tartine chèvre, comté, reblochon

Le merlu en habit de saumon fumé...9.00€

Perles nacrées au quinoa, mascarpone aneth citronnée

Gourmandise de la mer...12.00€

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

Terre et mer...13.50€

Foie gras mi-cuit confit d'échalote, Saumon fumé à l'aneth, crevette façon cocktail, St jacques au jambon de montagne

Nos poissons :

(Possibilité de changement de sauce.)

Dos de colin poché, crème de muscadet et étuvée de poireaux ou beurre blanc...9.50€

Pavé de merlu rôti sur sa peau, coulis de langoustines ou beurre blanc...10.00€

Pavé de saumon rôti, marinier au curry ...10.50€

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, crème safranée au piment d'Espelette ou beurre d'orange...11.00€

Filet de dorade royale grillé, crème fines herbes (basilic, aneth, estragon) ...11.50€

Filet de bar grillé sur sa peau, crème de riesling ou beurre d'orange ...12.50€

Nos poissons sont accompagnés d'un mille feuilles de légumes (selon saison) ou

D'une tarte fine aux deux tomates

La Pause :

Pomme verte-Pommeau du Maine, Mandarine-Cointreau, Poire-poire William...2.50€

Nos viandes :

Suprême de poulet farci aux tomates confites et parmesan, crème de basilic...9.50€

Emincé de mignon de porc rôti à la moutarde à l'ancienne...10.00€

Suprême de pintadeau pomme raisin, crème à la normande...11.00€

Filet de canette rôti au porto et griotte ...12.50€

Pavé d'aloyau de bœuf grillé, sauce aux poivres...10.70€

Picatta de quasi de veau, jus de viande corsé au Madère...14.50€

Pavé de filet de Bœuf VBF grillé, crème de girolles...16.00€

Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de légumes de saison (champêtre, provençale, maraîchaine)

Galette de pomme de terre et d'une poire rôtie aux épices douces

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€

Tartine de curée Nantais au miel, salade de saison...3.50€

Nos Entremets :

Le framboisier à la crème chocolat blanc et vanille, coulis framboise ... 4.50€

Le fraisier à la crème diplomate et biscuit cuillère... 4.60€

Le croquant poire caramel... 4.00€

Le crémeux poire william's, chocolat ... 4.00€

La fraîcheur tiramisu fruits rouges... 4.00€

Nos Desserts à l'assiette :

Omelette Norvégienne, vanille bourbon ou Rhum raisin... 3.50€

La poire et le chocolat : Biscuit chocolat crémeux poire, copeaux chocolat sorbet poire, coulis poire... 4.70€

Le moelleux chocolat cœur coulant noisette, glace praliné... 4.70€

Le mille feuilles fruits rouges (selon estivale) crème citron, crème pistache, fruits rouges frais, coulis fruits rouges... 5.00€

Tatin d'ananas rôti aux fruits de la passion, sorbet myrtille... 4.70€

Le Sablé breton, Poires pochées au Layon, caramel au beurre salé, sorbet poire... 4.70€

Pour les gourmands : crème brûlée, tiramisu fruits rouges, forêt noire... 5.50€

Café gourmand (macaron, muffins chocolat, dôme crème brûlée, dôme poire chocolat, madeleine, cookies)... 5.00€

Nos Bambinos :

Plat choisi ci-dessus demi portion demi tarif

Ou

Menu à 12.00€

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

Filet de merlu beurre fondu galette de pomme de terre ou

Burger frite ou Steak haché frite

Aiguillette de poulet à la crème gratin Dauphinois

Evasion chocolat caramel, tartelette tiramisu fruits rouges

Nos Formules boissons :

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

Formule 8.50€

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 10.50€

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

Les vins: Sauvignon ou Saumur Blanc

Côte du Rhône ou Minervois

Vin de desserts: Blanc de blanc Cruse

Eau minérale plate

café/thé/infusion

Formule 13.00€

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

Les vins: Viognier ou Sancerre Blanc

Côte de Languedoc ou St Nicolas

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Formule 16.00€

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

Les vins: Chablis, Bourgogne

Vin de desserts: Vouvray

Eau minérale plate et pétillante

café/thé/infusion

Possibilité de cascade de mousseux...0.25€ de supplément

Nos buffets du soir

Le prestige:

15.00€ par adulte (plus de 200pers 14.50€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraîcheur : (en barquette)

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates

Choux chinois jambon emmental sauce mayonnaise

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

Champignons à la crème ail et ciboulette

Taboulé aux crevettes et encornets

Le coin mer :

Verrine de la mer : (Emietté de merlu, perle nacrée au saumon fumé, crevette bouquet)

Plancha de st jacques mariné tomate basilic (chaud)

Crevettes panées

Le coin cochonnaïsse :

Assortiment de cochonnaïsse,

rillaud chaud

Le coin viande :

Découpe de noix de jambon (chaud)

Découpe de mignon de porc tex mex (chaud)

Plateaux de rôti de boeuf

Burger minutes (chaud)

Aiguillettes de poulet marinées tomate basilic (chaud)

Planche du fromager :

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Tiramisu fruits rouges,

Crèmeux vanille caramel au beurre salé

Dôme crème brûlée, biscuit breton

Muffins

Madeleine

Dôme poire chocolat

Tartelette citron

Brochette de fruits de saison

Macarons

Cannelé bordelais

Animation crêpes chaudes, caramel beurre salé

L'Evasion:

11.50€ par adulte (plus de 200pers 11.00€) Demi tarif pour les enfants (-12ans)

Le coin fraicheur : (en barquette)

Piémontaise : pomme de terre, cornichon, jambon blanc, œufs, tomates

Coleslaw : choux chinois, julienne de carotte, jambon, dés d'emmental sauce mayonnaise

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

Champignons à la crème ail et ciboulette

Taboulé kebab : taboulé, viande kebab, sauce blanche

Le coin cochonnaïsse :

Assortiment de cochonnaïsse,

rillaud chaud

Le coin viande :

Plateaux mignon de porc tex mex

Plateaux de rôti de boeuf

Aiguillettes de poulet marinées tomate basilic (chaud)

Planche du fromager :

Le coin dessert : (4 mignardises par pers)

Tiramisu fruits rouges,

Crèmeux vanille caramel au beurre salé

Dôme crème brûlée, biscuit breton

Muffins

Madeleine

Dôme poire chocolat

Tartelette citron

Brochette de fruits de saison

Macarons

Cannelé bordelais

La brioché:

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

Brioché 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 ou ivoire) 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)

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 :

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



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 01/02/2024. TVA 5.5% incluse sur la nourriture,
La vaisselle fournie pour le repas doit rendu propre.