



3 Place Maréchal Juin, 49240 Avrillé
09 82 56 28 04 – www.anjousaveurs.fr



La carte des fêtes

Plats à emporter du 21 décembre 2020 au 03 janvier 2021- Réservation sur commande minimum 5 jours ouvrés avant
Tarif unitaire T.T.C / Acompte 30 % à la réservation



Horaires d'ouvertures :

Du lundi au vendredi 9h00 à 17h00 et samedi de 10h00 à 13h00

Adresse : 3 place du Maréchal Juin-Centre commercial du Val d'Or 49240 Avrillé tél 09.82.56.28.04

Les pièces apéritif aux choix :

A consommer le jour de l'enlèvement de votre commande

- Briochain (pâte à brioche) a la confiture de tomates, 1/2 lune de bacon (salaison française), brisure de fêta, chiffonnade de verdure à 1.30 € T.T.C l'unité
- Moricette (pâte à bretzel) confits d'oignons rouge, ballotine de dos de cabillaud, roquette à 1.30 € T.T.C l'unité
- Mini brochette de feuillantine de magret de canard frais aux fruits frais de saison à 1.20 € T.T.C l'unité
- Canapé à la tapenade d'olive voire, petit rouleau de jambon de Vendée, 1/2 lune de Sainte Maure de Touraine à 1.15 € T.T.C l'unité
- Croquille d'escargot au beurre persillé à 1.20 € T.T.C l'unité
- Mille feuilles sphère de pain d'épice, chutney de figes, fine tranche de foie gras de canard à 1.35 € T.T.C l'unité
- Mini burger marmelade de clémentines, feuillantine de magret de canard fumé, pique de triangle d'ananas sur sa coque rôti à la menthe fraîche à 1.15 € T.T.C l'unité
- Mini verrine au coulis de mangue, petit rouleau du petit mignon de porc fumé, 1/2 mini pomme confite au Cointreau à 1.15 € T.T.C l'unité
- Mini verrine crème guacamole, tartare de saumon, mousse citron vert, 1/2 lune de tomate cerise, aneth à 1.15 € T.T.C l'unité
- Gougère au fromage (Curé nantais) à 0.75 € T.T.C l'unité

La mise en bouche salé pour aiguiser vos papilles :

- Velouté de citrouille, petit nuage de crème, brisure de noisettes, feuille de basilic frais à 2.00 € TTC les 20 cl

Les entrées :

- Cassolette de noix de Saint Jacques de Dieppe (X 6 pièces) à la fondue de poireaux et ses petits champignons persillés sauce bréhatine, fine chapelure aux herbes fraîches à 7.80 € T.T.C l'unité
- Tatin de champignons sauvages, pétales de pommes fruits, feuillantine de magret de canard fumé, copeaux de foie gras « Anjou saveurs », brisure de pain d'épices à 7.20 € T.T.C l'unité
- Foie gras poêlé (50 à 60 grammes) « Anjou saveurs », marmelade de choux rouges, brisure de noisette, tomates confites, émulsion pomme verte à 8.20 € T.T.C l'unité
- Raviole d'escargots et champignons, coulis de cresson, pignons de pin, petits germes de légumes à 8.10 € T.T.C l'unité
- Mini tourte au ris de veau et farce de veau et foie gras à 7.00 € TTC l'unité (entrée chaude)
- Gravelax de saumon, gaufrette de pommes de terre, petits rouleaux de légumes, cheveux d'anges de citrouille à l'huile de noix, vinaigrette acidulée au citron vert, aneth à 6.90 € TTC l'unité

Les poissons :

- Saku de thon (longe de thon) au velouté de poireaux, citron vert et jaunes cristallisés, pointes de salicorne 11.00 € TTC la portion de 150 grs
- Pavé de Sandre en écaille de pommes de terre (Origine FRANCE) beurre nantais 9.80 € TTC la portion de 150 grammes

- Filet de lotte (Pêché en Océan Atlantique) sans flanc au velouté de courgettes 13.20 € TTC la portion de 200 grammes
 - Filet de Saint Pierre (Pêché en Océan Atlantique) sauce au vin jaune, mini pomme confite au Cointreau 12.70 € TTC 150 à 170 grammes
 - Roulade de sole à la tapenade d'olives noires, amandes torréfiées sur sa bisque de homard 10.20 € TTC la portion de 150 grs
- Accompagnements : Flan aux trois légumes (carotte, panais, courgette), brochette de tomates cerises, fritot de butternut au basilic frais

Les viandes :

- Araignée de veau (Origine FRANCE) sauce brune au miel et 4 épices à 12.00 € TTC la portion de 200 grammes.
- Palet de veau (Origine FRANCE : 130 – 150 grammes) sauce crémeuse aux pleurotes à 11.50 € TTC la portion de 200 grammes.
- Le petit mignon de porc frais et fumé (Origine FRANCE) , fines tranches de reblochon petite sauce crémeuse au piment d'Espelette 9.50 € TTC
- Souris de cerf (Origine FRANCE) à la bière ambrée et miettes de spéculoos à 13.05 € TTC la portion de 200 grammes
- Sauté de chapon (Origine FRANCE) sauce brune oignons - morilles à 9.15 € TTC la portion de 170 grammes
- Mijoté de cerf Origine FRANCE)(marinade 3 jours à l'Anjou rouge) sauce vin d'Anjou à l'échalote à 9.15 € TTC la portion de 170 grammes

Accompagnements : Fondant de pomme de terre aux pleurotes, marrons persillés, brunoise de butternut glacées au sucre roux

Les desserts individuels à la carte :

- Le Pavlina (cœur composé d'un coulis d'ananas, fruit de la passion, mangue et citron vert, posé sur une meringue et recouvert d'une crème mascarpone) (55 grammes) coulis de fruits exotiques 4.20 € TTC
- Le tourbillon fruits rouge (génoise surmonté d'une crème fruits rouges et décorée d'une crème fouettée et miettes de spéculoos) (60 grammes) accompagné de sa crème vanillé à 4.00 € TTC
- Le précieux chocolat caramel (une base de feuillantine pralinée entourée d'un biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un coeur de caramel au beurre salé) (80 grammes) accompagné de sa crème vanillé à 4.50 € TTC
- Le petit sablé caramel (sablé breton, surmonté d'un caramel relevé d'une pointe de sel petit éclat de chocolat noisette – caramel (90 grammes) au beurre salé coulis de clémentines à 4.10 € TTC
- Le sablé citron meringué (un fond crumble surmonté d'un appareil au citron et de meringue, décoré de zestes de citrons et de poudre de pistache) (90 grammes) et sa tuile croquante aux amandes effilées, coulis de mangues à 4.10 € TTC

Les petites gourmandise aux choix :

A consommer le jour de l'enlèvement de votre commande

- Mini cannelée à la vanille à 1.20 € TTC

- Mini tartelette émulsion citron, bille de meringue à l'italienne, zeste de citron vert à 1.20 € TTC
- Mini choux au caramel au beurre salé à 1.20 € TTC
- Mini verrine saveur « Forêt noire » à 1.20 € TTC
- Mini éclair au chocolat à 1.20 € TTC
- Mini rocher à la noix de coco à la pointe chocolaté, poussière de spéculoos à 1.20 € TTC

Le menu « Le Petit Mousse Costaud » à 14.00 € TTC :

- Le p'tit bonhomme de rillettes dans son jardin de crudités variées
- Le p'tit parmentier de bœuf (VBF)
- Le Séléne chocolat (entremet composé de deux génoises cacao, d'un croustillant chocolat noir-noisette et d'une mousse au chocolat (dessert en forme de lune)
- Offert un petit sachet Haribo/enfant accompagné de son petit ballon de baudruche

Le plus traiteur à la carte : Tarif en TTC

Ballotin de foie gras sel de Guérande poivre gris (ballotin individuel 250 gr) 35.65 € TTC

**TOUTE L'ÉQUIPE « D'ANJOU SAVEURS » VOUS SOUHAITE DE JOYEUSES
FÊTES !!!
BON DE COMMANDE**

Nom :

Prénom :

Adresse complète :

Téléphone :

Date de l'enlèvement de la commande :

Heure de l'enlèvement de la commande :

Au plus tard à 17h00 Le 24/12 et le 31/12 – (Pas de livraison possible)

Produit	Quantités	Prix TTC à l'unité	Total produit TTC
Briochain		1.30 € T.T.C	
Moricette		1.30 € T.T.C	
Mini brochette		1.20 € T.T.C	
Canapé		1.15 € T.T.C	
Croquette d'escargot		1.20 € T.T.C	
Mille feuilles sphère de pain d'épice		1.35 € T.T.C	
Mini burger		1.15 € T.T.C	
Mini verrine mangue		1.15 € T.T.C	
Mini verrine guacamole		1.15 € T.T.C	
Gougère au fromage		0.75 € T.T.C	
Velouté de citrouille		2.00 € T.T.C	
Cassolette de noix de Saint Jacques		7.80 € TTC	
Tatin de champignons sauvages		7.20 € TTC	
Foie gras poêlée		8.20 € TTC	

Raviole d'escargots		8.10 € TTC	
Mini tourte au ris de veau et farce de veau		7.00 € TTC	
Gravelax de saumon		6.90 € TTC	
Saku de thon		11.00 € TTC	
Pavé de Sandre		9.80 € TTC	
Filet de lotte		13.20 € TTC	
Filet de Saint Pierre		12.70 € TTC	
Roulade de filets de sole		10.20 € TTC	
Araignée de veau		12.00 € TTC	
Palet de veau		11.50 € TTC	
Le p'tit mignon de porc		9.50 € TTC	
Souris de cerf		13.05 € TTC	
Sauté de chapon		9.15 € TTC	
Mijoté de cerf		9.15 € TTC	
Le Pavlinaova		4.20 € T.T.C	
Le tourbillon fruits rouges		4.00 € T.T.C	
Le Précieux chocolat caramel		4.50 € T.T.C	
Le petit sablé caramel		4.10 € T.T.C	
Le sablé citron meringué		4.10 € T.T.C	
Mini cannelée		1.20 € T.T.C	
Mini tartelette		1.20 € T.T.C	

Mini choux		1.20 € T.T.C	
Mini verrine		1.20 € T.T.C	
Mini éclair		1.20 € T.T.C	
Mini rocher		1.20 € T.T.C	
Le petit Mousse Costaud		14.00 € T.T.C	
Ballotin de foie gras 250 Grammes		35.65 € T.T.C	

Arrhes : € TTC réglé le :

Total à régler : € TTC

Reste à régler : € TTC