



3 Place Maréchal Juin, 49240 Avrillé  
09 82 56 28 04 – [www.anjousaveurs.fr](http://www.anjousaveurs.fr)



# La carte des fêtes

Plats à emporter du 21 au 24 décembre 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 16h00 et samedi : en fonction de l'activité

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

N'hésitez pas à effectuer vos commandes par mail : [anjousaveurs@gmail.com](mailto:anjousaveurs@gmail.com)

## Les pièces apéritif aux choix :

*A consommer le jour de l'enlèvement de votre commande*

- Briochain (pâte à brioche) à la fondue de poireaux, ballotine de cabillaud à l'oignon rouge à 1.30 € T.T.C l'unité
- Fritot de queue de gambas « panure maison aux herbes fraîches » à 1.30 € T.T.C l'unité
- Fritot de queue de crevette « panure maison aux miettes de pain d'épices au persil frais » 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 noire, petit rouleau de jambon de Vendée, 1/2 lune de Sainte Maure de Touraine à 1.15 € T.T.C l'unité
- Mini vol au vent au beurre d'escargot persillé à 1.20 € T.T.C l'unité
- Mille feuilles sphère de pain d'épice, chutney de figues, fine tranche de foie gras de canard à 1.35 € T.T.C l'unité
- Mini burger béarnaise froide, 1/2 boulette de bœuf (VBF), chips de pomme de terre vitelotte à 1.15 € T.T.C l'unité
- Mini verrine au coulis de mangues, brunoise d'ananas, cheveux d'ange de mignon de porc fumé 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 salée 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 à la carte :

- Cassolette de noix de Saint Jacques de Dieppe (X 6 pièces calibre 20/40) à la fondue de poireaux et ses petits champignons persillés sauce bréhatine, fine chapelure aux herbes fraîches à 7.90 € T.T.C l'unité (entrée chaude)  
2.00 € de caution demandé/cassolette – restitution au retour de la vaisselle
- Aumônière de langoustines et queues de crevettes, crème au fromage frais, en habit de chou, pétales de betterave, vinaigrette au jus de pommes fruits à 7.80 € T.T.C l'unité
- Craquant de foie gras aux fruits secs et amandes torréfiées, brisure de choux rouges braisés,, tomates confites, coulis de mangues à 8.90 € T.T.C l'unité
- Tatakis de Thon (80 grs/pers) (thon mi crue mi cuit), marinade vierge aux petits légumes d'antan, ciselure de basilic, panais glacés au miel et graines de sésame, cerfeuil à 8.00 € T.T.C l'unité
- Assiette terre et mer : 1/2 tranche de Terrine de chevreuil, confit d'oignons rouges à la crème cassis Giffard, mini coquetier de velouté de butternut, queue de gambas rôtie aux algues marines (côtes Atlantiques), galipette (petit champignons du saumurois) à la mousseline de filet de poulet d'Ancenis, fines tranches de saumon Gravelax (fabrication artisanale « Anjou Saveurs ») à 9.00 € T.T.C l'unité
- Gravelax de saumon (fabrication artisanale « Anjou Saveurs »), fines allumettes de pommes vertes, petits rouleaux de légumes à l'huile de noix, germes de betterave, vinaigrette acidulée au citron vert, aneth à 7.30 € TTC l'unité

### Les poissons à la carte :

- Joles de loup de mer sauce crémeuse aux queues de langoustines à 11.00 € TTC la portion de 140 grs
- Pavé de Sandre en écaïlle de pommes de terre (Origine FRANCE) beurre nantais 10.00 € TTC la portion de 150 grammes
- Filet de bar (Pêché en Océan Atlantique) au velouté d'asperges, pluie de fruits secs et amandes 13.20 € TTC la portion de 140 à 160 grammes
- Filet de Saint Pierre (Pêché en Océan Atlantique) sauce à la citronnelle aux germes de poireaux, pluie de ciboulette et sa mini pomme fondante au Cointreau 12.70 € TTC la portion de 150 à 170 grammes
- Roulade de sole à la mousseline de saumon à l'aneth (label rouge), citron cristallisé sur sa bisque de homard 10.20 € TTC la portion de 150 grs

**Accompagnements :** Flan aux dés de butternut, pomme de terre farcie à la fondue de poireaux parfumée à l'estragon, carotte fane glacée au cidre doux.

### Les viandes à la carte :

- Araignée de veau (Origine FRANCE ) sauce aux copeaux de foie gras « Anjou saveurs » à 12.00 € TTC la portion de 200 grammes.
- Palet de veau (Origine FRANCE : 130 – 150 grammes) sauce crémeuse aux pleurotes et persil frais à 11.50 € TTC la portion.
- Le petit mignon de porc frais et fumé (Origine FRANCE) , fines tranches de reblochon petite sauce brune au miel et 4 épices à 9.50 € TTC la portion de 150 à 160 grammes
- Pavé de Bison sauce sangria aux cerises amaryllis confites à 13.50 € TTC la portion de 150 grammes.
- Moelleux de chapon (Origine FRANCE) farcie à la duxelle de champignons au chutney de figues ) sauce caramel au beurre salé à 10.00 € TTC la portion de 150 grammes.
- Tournedos de canard (Origine FRANCE) sauce vin d'Anjou à l'échalote à 9.50 € TTC la portion de 150 grammes.

**Accompagnements :** Fondant de pommes de terre-pleurotes , marrons persillés, carotte fane glacée au cidre doux.

### Les desserts individuels à la carte :

- Entremet Irish Coffee (biscuit joconde café, bavaroise café, biscuit boudoir infusé au whisky, rosace de crème diplomate, poussière de cacao) crème vanille 4.20 € TTC
- Allumette pomme Tatin (biscuit joconde, bavaroise caramel, pommes poêlées façon Tatin), crème vanille 4.00 € TTC
- Le précieux chocolat caramel (une base de feuillantine pralinée entourée d'un biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un cœur de caramel au beurre salé) (80 grammes) accompagné de sa crème vanillé à 4.50 € TTC
- Le Sy'tron (dessert trompe l'œil) citron composé d'une mousse au citron, et d'une préparation citron – cardamome. Décor citron biscuit pistache, coulis de mangue fraîche, brisure de noisette à 4.00 € TTC
- Le Truffon (ganache chocolat noir, , mousse chocolat au lait , cœur de meringue),, marmelade de clémentines à 4.10 € TTC

**Le menu « Le Végétarien » à 16.50 € TTC :**

- Tatin de champignons sauvages, tartare de tomates – basilic, pétales de pommes fruits rôties au miel, roquette, copeaux de crottin de Chavignol, germes de betterave
- Œuf rôti à la crème de fromage en surprise de son habit vert, quinoa fondant aux petits légumes d'Autrefois, brunoise de butternut aux éclats de noisette et feuilles de menthe
- Dessert aux choix à la carte

**Le menu « Le Véggie » à 16.50 € TTC :**

- Tatin de champignons sauvages, tartare de tomates – basilic, pétales de pommes fruits rôties au miel, roquette, pointes d'asperges vertes, confit d'oignons rouges germes de betterave
- Tian de quinoa fondant aux petits légumes d'Autrefois, brunoise de butternut aux éclats de noisette et feuilles de menthe, tronçon de courgette rôti et farci à la purée de pommes de terre vitelotte, 1/2 pomme fruit fondantes au chutney de figues.
- Dessert aux choix à la carte

**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)
- Moelleux au chocolat au cœur coulant accompagné de sa crème vanille
- Offert un petit sachet Haribo/enfant et 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 – (Pas de livraison possible)**

<b>Produit</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix TTC à l'unité</b>	<b>Total produit TTC</b>
Briochain		<b>1.30 € T.T.C</b>	
Fritot de queue de Gambas		<b>1.30 € T.T.C</b>	
Fritot de queue de crevette		<b>1.30 € T.T.C</b>	
Mini brochette		<b>1.20 € T.T.C</b>	
Canapé		<b>1.15 € T.T.C</b>	
Mini vol au vent		<b>1.20 € T.T.C</b>	
Mille feuilles sphère de pain d'épice		<b>1.35 € T.T.C</b>	
Mini burger		<b>1.15 € T.T.C</b>	
Mini verrine mangue		<b>1.15 € T.T.C</b>	
Mini verrine guacamole		<b>1.15 € T.T.C</b>	
Gougère au fromage		<b>0.75 € T.T.C</b>	
Velouté de citrouille		<b>2.00 € T.T.C</b>	
Cassolette de noix de Saint Jacques		<b>7.90 € TTC</b>	
Aumonière de langoustines		<b>7.80 € TTC</b>	
Craquant de foie gras aux fruits secs		<b>8.90 € TTC</b>	

Tatakis de Thon		<b>8.00 € TTC</b>	
Assiette terre et mer		<b>9.00 € TTC</b>	
Gravelax de saumon		<b>7.30 € TTC</b>	
Joues de loup de mer		<b>11.00 € TTC</b>	
Pavé de Sandre		<b>10.00 € TTC</b>	
Filet de bar		<b>13.20 € TTC</b>	
Filet de Saint Pierre		<b>12.70 € TTC</b>	
Roulade de filets de sole		<b>10.20 € TTC</b>	
Araignée de veau		<b>12.00 € TTC</b>	
Palet de veau		<b>11.50 € TTC</b>	
Le p'tit mignon de porc		<b>9.50 € TTC</b>	
Pavé de Bison		<b>13.50 € TTC</b>	
Moelleux de chapon		<b>10.00 € TTC</b>	
Tournedos de canard		<b>9.50 € TTC</b>	
Entremet Irish Coffee		<b>4.20 € T.T.C</b>	
Allumette pomme Tatin		<b>4.00 € T.T.C</b>	
Le précieux chocolat caramel		<b>4.50 € T.T.C</b>	
Le Sy'tron		<b>4.10 € T.T.C</b>	
Le Truffon		<b>4.10 € T.T.C</b>	
Le Végétarien		<b>16.50 € T.T.C</b>	
Le Veggie		<b>16.50 € T.T.C</b>	

Le petit Mousse Costaud		<b>14.00 € T.T.C</b>	
Ballotin de foie gras 250 Grammes		<b>35.65 € T.T.C</b>	

**Arrhes : € TTC réglé le :**

**Total à régler : € TTC**

**Reste à régler : € TTC**