



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



LA CARTE DE NOËL 2022

Plats à emporter le 24 décembre 2022 - 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

Les entrées à la carte :

- Bouchée feuilletée de noix de Saint Jacques (X 6 pièces calibre 20/40) à la fondue de poireaux sauce bréhatine, fine chapelure aux herbes fraîches et brisure de noisettes à 9.30 € T.T.C l'unité (entrée chaude)
- Aumônière de langoustines et queues de crevettes, crème au fromage frais, en habit de chou vert, pétales de betteraves, vinaigrette au jus de pommes fruits à 9.80 € T.T.C l'unité
- Salade de queues de gambas (5 pces) en déclinaison (rôties aux algues marines et panées petite pointe de parmesan, tartare de longe de thon (20 grs) à 9.10 € T.T.C l'unité
- Petits rouleaux de saumon gravelax (2 pces) à notre façon à la crème ail et fines herbes, biseaux de légumes croquants, sphère de biscuit, araignée de coulis de mangues, poussière de pistache à 8.90 € TTC l'unité
- L'assiette gourmande de canard : mesclun de verdure aux dés de pommes « Granny Smith » feuillantines de magrets de canard frais et fumé, fondue de champignons sauvages, rouelle de foie gras de canard « Anjou Saveurs » (volaille du sud ouest de la France) à 10.00 € TTC l'unité.

Les poissons à la carte : Poids de 140 grs à 160 grs

- Joues de loup de mer à la crème de poireaux 13.00 € TTC l'unité
- Pavé de Bar en écailles de pommes de terre, sauce crémeuse au beurre d'échalotes à 15.00 € TTC l'unité
- Filet de Saint Pierre sauce de cuisson au Coteau du Layon à 14.70 € TTC l'unité
- Pavé d'Omble Chevalier cuisson à l'unilatéral aux épices douces, huile d'olive à la barigoule de petits légumes à 12.90 € TTC l'unité
- Roulade de sole à la mousseline de rouget aux herbes fraîches, jeunes pousses de poireaux, bisque de homard à 14.00 € TTC l'unité

Accompagnements : flan au velouté de butternut, panier de courgette à la purée de navet aux éclats de noix , mini brochette de tomates cerises

Les viandes à la carte : Origine France – Poids de 150 à 170 grs

- Mini rôti de Chapon au miel et poussière de pain d'épices sauce brune aux girolles à 13.00 € TTC l'unité
- Filet d'Oie braisé, jus de cuisson corsé au Piment d'Espelette à 13.50 € TTC l'unité
- Sauté de chevreuil (marinade 48h00) sauce aux fruits secs à 12.50 € TTC l'unité
- Mignon de cochon « Duroc Batallé », laqué d'une crème Chavignol en surprise de barde fumée sauce crémeuse aux pleurotes à 13.80 € TTC l'unité
- Sauté de cuisse de canard au caramel au beurre salé, croquant de noix de cajou, speck de sésame à 12.70 € TTC l'unité

Accompagnements : 1/2 coque de pommes de terre farcie aux tresses de purée de pommes de terre vitelotte aux herbes fraîches, panier de courgettes aux bâtonnets de butternut, petits marrons rôtis au miel

Les desserts individuels à la carte :

- La Chocosphère (sphère au chocolat, mousse chocolat noir à la fleur de sel, sauce chocolat coulante, épices douces, coeur croustillant spéculoos amande sur son biscuit cacao), à la poussière de pistache accompagné de sa crème vanille à 6.90 € TTC l'unité
- Le Rocher nacré (mousse chocolat blanc, compotée de fruits rouges, bergamote, glaçage rocher blanc et croquant de chocolat blanc) accompagné de sa crème vanille à 5.50 € TTC l'unité
- Dôme Mangue – Passion Yuzu (biscuit craquant chocolat blanc, coeur ananas et mangue, préparation mangue-passion-citron yuzu et nappage orangé) accompagné de son coulis de mangues à 5.20 € TTC l'unité
- le tourbillon poire caramel (génoise, crème charlotte poire et décorée d'une crème chantilly caramel), petit trait de caramel au beurre salé aux gros cristaux de sel de Guérande à 4.00 € TTC l'unité

Le menu « Le Végétarien » à 18.50 € TTC :

- Tatin d'oignons confits et duxelle de champignons, tartare de tomates – basilic, pétales de pommes fruits rôtis 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 au choix à la carte. (Chocosphère : supplément 1 € TTC l'unité)

Le menu « Le Véggie » à 18.50 € TTC :

- Tatin d'oignons confits et duxelle de champignons, tartare de tomates – basilic, pétales de pommes fruits rôties au miel, roquette, pointes d'asperges vertes, spaghettis de radis roses et noirs 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 au choix à la carte. (Chocosphère : supplément 1 € TTC l'unité)

Le menu « Le Petit Mousse Costaud » à 15.00 € TTC :

- Le p'tit bonhomme de rillettes dans son jardin de crudités variées
- Le p'tit ballotin de filet de poulet pané et sa petite sauce barbecue
- Moelleux au chocolat au coeur coulant accompagné de sa crème vanille
- Offert un petit sachet Haribo/enfant et son petit ballon de baudruche

TOUTE L'ÉQUIPE « D'ANJOU SAVEURS » VOUS SOUHAITE DE TRÈS 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)

Produit	Quantités	Prix TTC à l'unité	Total produit TTC
Bouchée feuilletée		9.30 € T.T.C l'unité	
Aumônière		9.10 € T.T.C l'unité	
Salade de queues de gambas		9.10 € T.T.C l'unité	
Petits rouleaux de saumon gravelax		8.90 € TTC l'unité	
L'assiette gourmande de canard		10.00 € TTC l'unité	
Joues de loup de mer		13.00 € TTC l'unité	
Pavé de Bar en écailles		15.00 € TTC l'unité	
Filet de Saint Pierre		14.70 € TTC l'unité	
Pavé d'Omble Chevalier		12.90 € TTC l'unité	
Roulade de sole		14.00 € TTC l'unité	
Mini rôti de Chapon		13.00 € TTC l'unité	
Filet d'Oie braisé		13.50 € TTC l'unité	
Sauté de chevreuil		12.50 € TTC l'unité	

Mignon de cochon « Duroc Batallé »		13.80 € TTC l'unité	
Sauté de cuisse de canard		12.70 € TTC l'unité	
La Chocosphère		6.90 € TTC l'unité	
Le Rocher nacré		5.50 € TTC l'unité	
Dôme Mangue – Passion Yuzu		5.20 € TTC l'unité	
le tourbillon poire caramel		4.00 € TTC l'unité	
Le menu « Le Végétarien »		18.50 € TTC l'unité	
Le menu « Le Véggie »		18.50 € TTC l'unité	
Le menu « Le Petit Mousse Costaud »		15.00 € TTC l'unité	

Arrhes : € TTC réglé le :

Total à régler : € TTC

Reste à régler : € TTC