

**ORGANISER
UNE JOURNEE D'EXCEPTION**



**LA RENOMMEE
Tarif 2020
Prestations plats à emporter**

**18 Rue de la libération
Pouancé 49420 Ombrée d'Anjou
Tél : 02.41.92.41.07
Email : larenommee49@orange.fr**

**Information clients
A compter de février -Mars 2021
Nous déménagerons dans de nouveaux locaux
au 07 rue d'Anjou Chazé Henry
49420 Ombrée d'Anjou**

Forfait livraison

Livraison sur Pouancé et jusqu'à 10km: 10.00€
De 10 à 20km : 25,00€
De 20 à 50km : 40,00€
Au-delà de 50 km nous consulter

Pour toutes réservations merci de passer commande au minimum 8 jours avant pour être certains que nous ayons toutes les matières premières à l'élaboration de nos recettes

**LE PAIEMENT DE LA PRESTATION SE FAIT LORS DE LA PRISE DE LA COMMANDE EN
MAGASIN
OU LORS DE LA LIVRAISON DE CELLE CI**

Pour vos apéritifs

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 5 pièces par personne 4.00€ par personne

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 8 pièces par personne 6.40€ par personne

- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Mini pain pita à la chair de tourteaux
- Opéra de foie gras de canard au raisin
- Wraps curry ,saumon fumé et roquette
- Mini éclair aux crevette et œuf de caplan
- Mini tartelette pomme chorizo et bayonne
- Brochette de gambas ,mozarella et ananas
- Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa
- Cupcake mousse de betterave et pétoncle

Plateau de minis petits fours chauds 25.00€ le plateau de 30 pièces

- mini bouchée poulet champignons
- beignet de crevette
- briochette aux escargots
- mini croustillant brie chorizo
- mini croustillant légumes pétoncles

Chouquettes sucrées : 20.00€ Les cents

Chouquettes salées : 25.00€ les cents

bocaux à tartiner 2.50€ par personne (15 personnes minimum)

Nos différentes préparations servit avec ses baguettes aux céréales à tartiner soi-même

- rillettes de maquereaux
- tapenade olives et tomates confites
- rillettes aux deux saumons
- rillettes de cochon

ardoise de charcuterie fines en chiffonnade à picorer 2,20€ par personne

- Lomo ibérique
- Pancetta
- Jésus
- Coppa



Nos Entrées

- Bûche de saumon fumé et sa brunoise de st jacques et pommes caramélisées 6€50
- Trilogie de poisson (langoustines , saumon ,cabillaud) en coque de passion 7€00
- Tatin de canard à la mangue et foie gras 6€50
- Marbré de foie gras aux magrets fumé 8€00
- Croustillant de st jacques et saumon fumé crème d'aneth 7€50
- Terrine de foie gras au layon 7€50

Nos Poissons Chauds

- Filet de sabre sauce chardonnay et crevettes 7€00
- Dos de cabillaud en crumble de chorizo crème de roquette 7€00
- Tournedos de sandre farci et son coulis de crustacés 8€50
- Filet de lieu jaune rôti sauce Crémant de Loire 7€00
- Brochette de lotte et st jacques et son infusion de pesto de poivrons 9€00
- Pavé de saumon au beurre d'orange et ciboulette 6€50

Nos Viandes chaudes

- Suprême de pintadeau sauce suprême 6€50
- Filet de canard sauce au poivre de Sichuan 7€00
- Brochette de filet de caille sauce crème de layon 7€00
- Tournedos de canard farci foie gras et son jus 8€00
- Tournedos de bœuf dans le filet sauce marchand de vin 9€00
- Filet mignon de veau sauce pleurotes et vinaigre de framboise 8€50
- Cuisse de canard confite sauce cidre et pomme 7€00

Nos Plats à Thèmes

- Couscous royal 8€50
- Choucroute garnie (jarret-francfort-lard-saucisson ail) 8€50
- Rougaille saucisse 6€50
- Cassoulet au confit de canard 8€50
- Paella 8€00
- Coq au vin et son gratin dauphinois 6€50
- Tartiflettes et salade verte 7€00
- Tajine de volaille aux fruits secs 8€00
- Jimbalaya aux crevettes 8€00

Nos Légumes

- Gratin dauphinois 2€00
- Clafoutis de brocolis au parmesan 2€00
- Gratin de pomme de terre entrelardé 2€00
- Crumble de patate douce 2€00
- Poires pochées au épices et vin rouge 2€00
- crumble provençal 2€00
- Flan de légumes 2€00
- Tartes fines aux légumes 2€00
- Croustillant de champignons 2€00

Nos fromages

- Brochette de fromage (carré –vieux pané-st nectaire-chèvre) 2€50
- Plateau de fromage (15 pers minimum) (conté –brie-vieux pané –chèvre cendré-st nectaire) 4€50
- Croustillant de brie et chorizo au miel 3€50
- Croustillant de vieux pané et tomates confites 4€00

Nos desserts*

- Feuillantine au chocolat (craquant pralin et mousse chocolat) 3€50
- Caramélia (craquant chocolat –mousse chocolat blanc et caramel beurre salé) 3.80€
- Ardoisier (craquant pralin –mousse chocolat –mousse chocolat bleu au cointreau) 3.80€
- Nougat framboise (génoise –mousse au nougat et brisure de framboise) 3€50
- Ananas Passion (dacquoise –mousse ananas et mousse passion) 3€50
- Le Rondin (crème fruits rouge,craquant fruits rouge et biscuit génoise 4€00
- Le Folie (craquant caramel beurre salé crème caramel chocolat,biscuit chocolat 4€00
-

*Dessert ayant subit une surgélation lors du process de fabrication ,ne pas congelé

Menus à emporter

Menu délice 16€00

Bûche de saumon fumé et sa brunoise de st jacques et pommes caramélisées
Supreme de pintadeau sauce suprême
crumble de patate douce
clafoutis de légumes au parmesan
Feuillantine au chocolat

Menu passion 17€00

Croustillant de st jacques et saumon fumé crème d'aneth
filet de canard sauce poivre de Sichuan
Gratin de pomme de terre entrelardé
tartes fines aux légumes
Nougat framboise

Menu envie 18€50

marbré de foie gras aux magret fumé
Filet mignon de veau sauce pleurotes et vinaigre de framboise
Croustillant de champignons
Crumble de patate douce
Le folie

Menu enfant 7€50

Médaille de mousse de canard
Burger maison
Pomme noisette
Craquant chocolat

L'évasion : 15.00€

Mise en bouche Cocktail

(Mixte de l'assortiment ci dessous) 8 pièces par personne

- Délice de saumon fumé, biscuit au basilic et au pavot
- Navette au filet de canard fumé
- Mini pain pita à la chair de tourteaux
- Opéra de foie gras de canard au raisin
- Wraps curry ,saumon fumé et roquette
- Mini éclair aux crevette et œuf de caplan
- Mini tartelette pomme chorizo et bayonne
- Brochette de gambas ,mozarella et ananas
- Mini bouchée au fromage frais ,caviar de tomates et coppa
- Cupcake mousse de betterave et pétoncle

Plat chaud à thème à choisir

Couscous
Paella
Cassoulet au confit de canard
Coq au vin et son Gratin
Choucroute
Tartiflette et ses cochonnailles
Rougaille saucisse
Tajine de volaille
Jimbalaya aux crevettes

-Plateau de fromages

(Conté –brie –chèvre cendrée –st nectaire –vieux pané-)

Avec pain et Gâteau (*) : 18.00€