

Desserts:

*Bavarois: 2.50 €/pers.

(Génoise ou croquant au chocolat)

- Abricot/chocolat blanc
- Framboisier
- Poire/caramel
- Chocolat/orange
- Cappuccino
- Chocolat

*Tartes: 2.20 €/pers.

- Chocolat
- Citron méringuée
- Poire/noix
- Noix de coco
- Orange
- Chocolat/caramel
- Normande
- Ananas aux amandes
- Amandine de saison

*Autres: 2.20 €/pers.

- Panna cotta aux agrumes
- Panna cotta fruits rouges
- Mousses: *Framboise
 - *Citron vert
 - * Cappuccino
 - *Fraise Saisonnier

Café:

0,50 €/pers. tout compris

- *Prêt du percolateur
- *Prêt des tasses
- *Café
- *Sucre
- *Touillettes

RESTAURANT LE PADDOCK

28 rue d'Angers

49460 CANTENAY-EPINARD

02.41.32.11.55

restaurant-lepaddock.fr

PLATS Á EMPORTER

(Tarifs à partir du 17/05/2021)

De 10 à 50 personnes



Entrées:

4,00 €/pers.

Froides:

- *Tartare de saumon aux petits légumes
- *Coupe avocat , crevettes , pamplemousse et sauce cocktail
- *Terrine de canard au poivre vert et chutney
- *Assiette landaise (jambon de pays, magrets fumés, mousse de canard)
- *Terrine d'asperge au chèvre, sauce cocktail
- *Assiette de charcuterie (mousse de canard, rillettes, saucisson sec, andouille, saucisson à l'ail)
- *Terrine de saumon fumé au fromage frais
- *Salade de roquette , jambon de pays , billes de mozzarella et tomates cerise

Chaudes:

- *Cassolette de lieu, crème de champignons
- *Tarte aux crevettes à l'aneth

Salades composées et crudités:

- *Piémontaise
- *Marco Polo
- *Harengs/pommes à l'huile
- *Carottes râpées
- *Concombres à la crème et raisins secs
- *Betteraves
- *Choux chinois et lardons

Plats chauds:

8,00 €/pers.

- *Tartiflette
- *Paëlla (poulet, crevettes, moules, encornet)
- *Couscous (agneau, poulet, merguez)
- *Cuisse de poulet au citron vert
- *Lasagnes et salade verte
- *Echine de porc rôtie aux pruneaux
- *Curry de porc au cidre
- *Jambonneau de porc rôti
- *Cuisse de pintade aux raisins
- *Porc au caramel
- *Cuisse de canard confite, sauce angevine **+1,00 €**
- *Poulet basquaise
- *Civet de sanglier **Saisonnier**
- *Sauté de biche, sauce grand veneur **Saisonnier**
- *Travers de porc au poivre vert
- *Colombo de poulet
- *Joues de porc confites, sauce au Porto
- *Fricassée de pintadeau, crème au foie gras

- *Pavé de lieu à la crème aux champignons
- *Brandade de poisson (colin) et salade verte
- *Pavé de saumon à la crème de lardons **+2,00 €**
- *Aile de raie, sauce citron
- *Papillote de rougets aux légumes à la provençale
- *Pavé de sandre au beurre blanc **+2,00 €**

Légumes: 1 au choix

- *Pommes de terre grenailles
- *Pommes de terre au four
- *Pommes vapeur
- *Riz sauvage
- *Flageolets
- *Gratin dauphinois
- *Haricots verts
- *Champignons
- *Flan de brocolis
- *Carottes Vichy
- *Carottes à la crème
- *Salade verte

Plateau de fromages:

1,60 €/pers.

- *Brie
- *Chèvre
- *Tomme de Savoie
- *Beurre