



RESTAURANT LA TOILE A BEURRE
82 RUE SAINT PIERRE
44150 ANCENIS
0240988964
latoileabeurre@wanadoo.fr
www.latoileabeurre.com

C
A
R
T
E

T
R
A
I
T
E
U
R



2018



SOMMAIRE

NOS COCKTAILS
NOS ATELIERS SALES ET SUCRES
NOS FORFAITS BOISSONS
NOS MENUS
SUGGESTIONS
RETOUR DE MARIAGE
NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE

LA TOILE A BEURRE



CUISINE GOURMANDE RICHE EN
PRODUITS DU TERROIR
DE NOTRE REGION
DIRECTEMENT ISSUS DE NOS
PRODUCTEURS LOCAUX.

TOUS LES PRODUITS SONT FRAIS ET
ONT ETE SELECTIONNES PAR LE CHEF
PIERRE YVES LADOIRE,
ELABORES ENSUITE AU SEIN DE
NOTRE CUISINE.

JEUNE TALENT 2005 GAULT ET MILLAU

Le restaurant est classé deux toques au gault
et millau et possède le bib gourmand au
guide michelin.

Maitre restaurateur

LES COCKTAILS

LES CHOUX

Choux escargots, crème persillée
Effeillé de lapereau, échalote confite
Rillette de maquereau au citron vert
Mousseline de pommes de terre et magret fumé
Petits pois et gambas à la coriandre

LES MILLE FEUILLES

Saumon fumé, basilic, tomate et pate feuilleté
Fromage de chèvre, courgette, poisson et feuille de brick
Morue, piment doux aubergine
Rillette de thon blanc, choux frisé, effeuillé d'avocat

LES VERRINES

Gaspacho de courgettes aux écrevisses
Pomme de terre grenaille, moutarde à l'ancienne, poitrine de cochon
Tartare de tomates au safran, gravlax de saumon
Asperges vertes en salade, œuf de poule poché
Haddock fumé, crumble de noisette

LES BROCHETTES

Blanc de poulet au citron, olive verte
Saint jacques et poitrine de cochon
Sardine mikado
Saumon fumé, artichaut et coriandre
Crevette sésame et basilic

LES CROUSTADES

**Brunoise de poisson et saint jacques
Saumon et aneth au cumin
Foie de volaille, framboise pistache
Gambas et agrumes confit
Escargots persillés et julienne de céleri**

LEGUMES FRAICHEUR

**Melon et porto et jambon d'auvergne
Soupe froide de petits pois, menthe poivrée
Asperges, carottes multicolores, vinaigrette de miel
Poisson grillé, olive noire, tapenade
Artichaut, huile de pépins de courges, crumble
amande**

LES ANTILLES

**Brochette, émincé de boudin antillais
Petit pâté créole
Chips de bananes plantain
Gratin de christophines farçies**

LES OEUFS

**Brouillade d'œuf toqué au saffran
Œuf de caille miroir sur compotée d'oignons
Œuf de poule mimosa, chiffonnade de magret fumé
Œuf de caille bourguignone en cocotte
Omelette sauté à l'oseille sur pain de campagne grillé**

LE JARDIN

Sphère, jeunes légumes, vinaigrette de miel
Assortiment de légumes croquants marinés au vinaigre
Aumonière de mini ratatouille à l'huile d'olive de nyons
Basilic et choux fleurs à l'huile de pépins de courges
Tartare de tomates, yuzu poivre de madagascar

MINI COCOTTE

Effeillé de canard, pruneaux aux épices
Caille confite rôtie au gros sel
Lieu jaune et citron confit
Épaule de porcelet au thym
Crevettes au sésame et citron vert

LES BLINIS

Effeillé de poulet des fermiers d'Ancenis, curry citron
Tartare de thon rouge à la mangue
Tomates confites et jambon serrano
Asperges vertes, mozzarella et cerfeuil
Mini ratatouille et bœuf séché
Crevettes et chutney d'ananas

LE CANARD

Magret de canard fumé, rate frottée au gros sel, tomate cocktail
Foie gras poché aux épices, pain à l'huile d'olive
Terrine de foie gras, chutney de poires et brioche
Mille feuille de magret fumé et foie gras
Cou de canard et fromage de chèvre frais sur pain d'épices

LES PETITS FARCIS

**Figues fourme d'ambert, filet de cochon fumé
Pomme de terre grenaille, écrasé de pomme de terre et
hareng mariné
Tomate cocktail, mousse basilic et sésame torréfié
Champignons de Paris duxelle et noix
Tronçon de courgette, piperade de légumes
À l'huile d'olive de nyons**

POISSONS ET CRUSTACES

**Noix de saint jacques en coquille, citron confit
Homard salade de petits pois au saffran
Aumonière de saumon et rilette de maquereau
Carpaccio de thon sauce coco**

LES TOASTS SUR BAGUETTE

**Rilette de saumon à la coriandre, tuile parmesan
Baguette sésame, suprême de caille fumé
Pain italien à l'huile d'olive, chiffonnade serrano
Pain aux noix carpaccio de bœuf poivre de madagascar
Pain de campagne basilic, tomate confite mozzarella**



LE TARIF

6 PIECES PAR PERSONNE	7,35 €
8 PIECES PAR PERSONNE	9.75 €
10 PIECES PAR PERSONNE	12.20 €
12 PIECES PAR PERSONNE	14.70 €
14 PIECES PAR PERSONNE	16 €



LES ATELIERS



LES ATELIERS

TARIF PAR PERSONNE

DECOUPE DE JAMBON (ITALIEN OU ESPAGNOL) 2.95 €
Sur pain à l'ancienne

ATELIER DE L'ÉCAILLEUR 3.20 €
Huitres de cancale ou locmariaquer
Beurre demi sel de notre fromager et pain de seigle

ATELIER DECOUPE DE POISSON FRAIS ENTIER SUR GLACE 4.25 €
Thon, dorade coryphène,

ATELIER SUSHIS ET SASHIMIS 4.75 €

LE FOIE GRAS CANARD OU OIE 3.70 €
En terrine à la fleur de sel, escalope de foie gras poêlé devant vos convives

POISSON FUME 2.65 €
SELON VOTRE CHOIX SAUMON SAUVAGE (écosse label rouge), THON, LIEU JAUNE
Crème fraîche, oignon ciselé, citron vert et aneth

BROCHETTE DE LEGUMES ET LEGUMES VAPEUR 2.35 €
Tomate, courgette, poivrons tricolores, oignons

BROCHETTE DE GAMBAS 2.95 €

DEGUSTATION DE FROMAGES 2.75 €
Vous dégusterez une sélection de fromages de notre fromager

ACCRAS 2.65 €
Préparés devant vous et servis avec sauce chien spécialité antillaise

RIZZOTO 2.55 €
Jambon, asperges vertes et champignons

MINI CREPES ET GALETTE 3.20 €
Froment ou sarrasin garnies salées ou sucrées

MINI HAMBURGERS à 4.20 €
Nous réalisons un assortiment de mini hamburger pour votre cocktail

LES ATELIERS SUCRES

SMOOTHIES OU BROCHETTES DE FRUITS (3,35 EUROS)
CREATION DE SMOOTIES (POMME, MANGUE, FRUITS ROUGES)
FACON ESPUMA

RIZ AU LAIT DE GRAND MERE (3,35 EUROS)
PREPARATION D'UN RIZ AU LAIT A LA CANNELLE PARSEMEE
DE BRISURES DE SPECULOS

LES CREPES DE NOTRE ENFANCE (3,35 EUROS)
CREPE SUCREE ACCOMPAGNEE DE DIVERSES CONFITURES
NUTELLA ET BEURRE

FONDUE DE CHOCOLAT (3,35 EUROS)
DE DELICIEUSES BROCHETTES DE FRUITS, KIWIS, POMMES,
FRAISES ET CHAMALLOW A PLONGER DANS UNE FONTAINE DE
CHOCOLAT CHAUD

L'ATELIER DU GLACIER 4.80 €
Nous vous proposons un large choix de glaces et sorbets maison
Servis avec topping, chantilly, fraises et framboises fraiches, sauce
chocolat et caramel maison



NOS FORFAITS BOISSONS

VOUS POUVEZ VOUS CHARGER DIRECTEMENT DE VOS BOISSONS DANS CE CAS UNE LOCATION DE 1,40 € PAR PERSONNE VOUS SERA FACTUREE INCLUANT LE SERVICE

LE TRADITIONNEL

KIR VIN BLANC
JUS DE FRUITS ET SODAS
EAUX MINERALES ET GAZEUSES

FORFAIT à 7.20 € par personne

LE PETILLANT

COUPE DE CREMANT DE LOIRE
JUS DE FRUITS ET SODAS
EAUX MINERALES ET GAZEUSES

FORFAIT à 9 € par personne

FORFAIT EAUX MINERALES

EAUX MINERALES PLATES ET
GAZEUSES

FORFAIT à 3 € par personne pendant le
repas

Forfait eaux et soft pour le cocktail à 5 €

Et forfait eaux et soft cocktail repas et
soirée à 8 €

LA TOILE A BEURRE

WHISKY, PORTO, MARTINI ROUGE
ET BLANC

SAUMUR BRUT

JUS DE FRUITS ET SODAS

EAUX MINERALES ET GAZEUSES

FORFAIT à 10 € par personne

LE PRESTIGE

CHAMPAGNE

JUS DE FRUITS ET SODAS

EAUX MINERALES ET GAZEUSES

FORFAIT à 14.75 € par personne

ATELIER TI PUNCH ET PLANTEUR

PREPARE DEVANT VOUS

5,50 € PAR COCKTAIL

EN CE QUI CONCERNE LES FORFAITS NOUS FOURNISSONS LE
MATERIEL ET NOTRE PERSONNEL ASSURE LE SERVICE POUR UNE
DUREE MAXIMALE DE DEUX HEURES

LES MENUS



**Tous nos mets sont préparés dans nos
locaux**
**Uniquement à partir de produits frais en
direct du producteur et des marchés,
pêche en provenance de nos côtes**

MENU A 35.90 € : une entrée, un plat , fromage et dessert

MENU à 48 € :une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

LES ENTREES

Aumonière de saumon , fumet de crustacés, écrevisse patte rouge

Ou

Tarte sablée coriandre, légumes des jardins Nantais, gambas en tempura

Ou

Tourte de canard et foie gras, compotée d'oignons rouges aux fruits secs

Ou

Ballotine de poulet des fermiers d'ancenis, caramel de dattes

Ou

Croustillant de poisson fumé, émulsion de crustacé

LES PLATS

Dos de cabillaud rôti, sauce bercy

Ou

Dorade sea bass rôtie au miel de citronnier, concassée de tomates

Ou

Maigre cuit sur peau au beurre blanc

ou

Suprême de pintade poché dans un jus au thym, printanière de légumes

Ou

Pièce de veau pomme darphin, duxelle champignons et son jus

Ou

Selle d'agneau en croute d'herbe, piperade de poivrons

LE FROMAGE

Ardoise de fromages de notre fromager

Ou

Chèvre frais pané, gelée de coing et mesclun

**

Carte des desserts

MENU A 40 € : une entrée, un plat , fromage et dessert

MENU à 53 € :une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

LES ENTREES

Velouté de petits pois et langoustines, tuile aux pépins de courges

Ou

Terrine de queue de bœuf et blanc de poulet truffé, raviole de cèpes

Ou

Carpaccio de thon à la coriandre, tartare de lieu jaune, huile d'olive de nyons

Ou

Foie gras de canard poché aux épices, confit de fraises

LES PLATS

Dos de lieu jaune, risotto aux asperges beurre de homard

Ou

Filet de rouget sauce américaine, jeunes épinards

Ou

Tournedos de canard façon Rossini, duxelle de champignons et sa sauce Périgueux

Ou

Carré d'agneau rôti au miel et au thym fricassée de légumes

Ou

Caneton croisé en deux cuissons, la cuisse confite et filet rôti, jus de canard au thym

LE FROMAGE

Ardoise de fromages de notre fromager

Ou

Chèvre frais pané, gelée de coing et mesclun

**

MENU A 46 € : une entrée, un plat , fromage et dessert

MENU à 58.35 € :une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

LES ENTREES

Marbré de foie gras de canard et magret fumé, chutney de poires

Ou

Homard bleu, bouillon de tomate, émulsion basilic

Ou

Noix de Saint Jacques juste saisies au beurre demi sel et agrumes, roquette

LES PLATS

Dos de bar de ligne à l'unilatérale, embeurrée de choux, duxelle de champignons au beurre blanc Nantais (supplément possible en fonction du cours du poisson)

Ou

Saint Pierre cuit vapeur, fondue de poireaux sauce duglérée

Ou

Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlé sauce financière

Ou

Caille désossée farçie, galette de pommes de terre sauce salmi

**

LE FROMAGE

Plateau de fromages de notre fromager

Ou

Croustillant de curé Nantais, salade de jeunes pousses à l'huile de Noix

**

Carte des desserts

**

Café

CARTE DES DESSERTS



Tarte praliné, choux caramel, parfait glacé framboise

Sablé agrumes meringue citron vert, sorbet pamplemousse

**Royale pistache chocolat, caramel au beurre salé
Glace pain d'épices**

Foret noire griottes au kirch, glace vanille de madagascar

**Macaron fraises de la vallée, verrine glacée aux fruits
rouges**

**Sablé framboises rhubarbe, mousse chocolat blanc et glace
verveine**

**Charlotte caramel noisette, éclats de nougatine
glace nougat**

**Pavlova (meringue, chantilly, fruits rouges)
Sorbet mangue poivre du timut**

Le buffet de dessert (suppl 4 €)

SUGGESTIONS

MENU ENFANT à 12 EUROS

Une entrée, un plat et un dessert établi en fonction des marchés avec le chef servi à l'assiette ou sous forme de buffet

REPAS MUSICIEN à 16 €

Une entrée, un plat et un dessert élaboré par le chef

LE DESSERT

En ce qui concerne le dessert, nous vous proposons la pièce montée traditionnelle confectionnée en choux (supplément de 2.60 € par personne en remplacement du dessert du menu deux gros choux, forme traditionnelle en cône) ou 4,90 € en plus du dessert (trois choux par personne)

Ou

La pièce montée macarons (deux macarons par personne) avec un supplément de 3.10 € par personne sur le prix du menu en remplacement du dessert ou 5.50€ (trois macarons par personne) en plus du dessert.

Fontaine de desserts sur pyramide de choux 9,20 € par personne



RETOUR DE MARIAGE

BRUNCH à 30.90 € de 11h à 14 h

Jus d'orange

Boissons chaudes (café, thé chocolat)

Pain, viennoiseries, beurre, miel, confiture

Les œufs : coque, omelette, brouillade, sur le plat

Charcuteries

Fromages, fromage blanc (vache et chèvre)

Gigot d'agneau, pièce de bœuf grillée, pomme de terre (rattes au gros sel)

Buffet de mini desserts

LES GRILLADES à 25.15 €

Petit cochon à la broche

Ou agneau de lait à la broche

Choix de cinq salades variées

Plateaux de fromages de notre fromager

Buffet de mini desserts

café

BUFFET FROID à 15.20 €

Quatre salades variées, buffet de charcuteries

Roti de bœuf et porc froid

Salade aux noix et curé Nantais

Crumble aux pommes

Buffet mis à disposition sans vaisselle, serviettes, nappage, verrerie, pain, café et personnel

L'ATELIER GALETTES ET CREPES

Formule à 11.85 €

Deux galettes et deux crêpes

Garniture salée : jambon, fromage, andouille

Saucisse, tomate, œuf

Garniture sucrée : caramel beurre salé, sucre

Confiture, chocolat maison

Crêpes supplémentaires 0.95 €

L'ATELIER BURGERS

Formule à 11.35 €

Un hamburger servi avec frites maison

Servi avec un cake aux fruits ou milk shake

A LA BROCHE 18.40 €

Petit cochon ou agneau à la broche

Servi avec pommes grenailles, mogettes et salade verte

Tarte aux fruits de saison

Café

Les retours galettes, à la broche, et burger ne comprennent pas de personnel de service en salle, ni de vaisselle

Forfait vaisselle retour galettes, burger, à la broche à 1.10 €

Personnel de service 35 € de l'heure

Location de nappes à 6 €

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les prix indiqués sont des tarifs TTC par personne incluant sur la base d'un cocktail et d'un menu :

- _ le nappage et les serviettes
- _ la vaisselle
- _ le personnel de service en salle et en cuisine
- _ le service des boissons pendant le repas et le cocktail

Notre personnel est inclus jusqu'à minuit pour les mariages du soir (avec un démarrage du cocktail au plus tôt à 17h) au-delà de minuit si le service n'est pas terminé en raison des animations au cours du repas nous facturons le personnel de service à 35 € de l'heure. Si vous prévoyez un démarrage du cocktail avant 17h le personnel sera à votre charge. Pour le service du déjeuner nous prévoyons notre personnel jusqu'à 19 h avec un démarrage cocktail au plus tôt à midi.

Le nombre de couverts définitifs devra être communiqué 10 jours avant la prestation.

Pour toute commande de prestation, un contrat est établi entre les deux parties, un acompte de 500 euros est demandé à la signature du contrat.

Vous pouvez prendre en charge les boissons, le service est assuré par notre personnel et compris dans les menus. Une location de 1,45 € pour le cocktail est facturé et 1,45 € de location pour la verrerie pendant le repas si vous prenez en charge les boissons (le prix comprend la location de la verrerie, le nappage des buffets et le service de notre personnel). Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Enlèvement des déchets :

Dans le cas où le lieu de réception ne permet pas de laisser nos déchets alimentaires un forfait de 75 € sera facturé pour le retrait.

Les marchandises :

Aucune marchandise ne pourra être reprise ou rapportée pour des questions d'hygiène.

TOUS NOS TARIFS SONT EN TTC AVEC LA TVA EN VIGUEUR
DANS LA RESTAURATION à 10 % AU 1^{er} JANVIER 2014



L'Hôtellerie de la Toile à Beurre

Huit chambres sont à votre disposition dont 6 équipées d'une kitchenette, micro ondes, réfrigérateur et plaque induction.

Chaque chambre dispose de salle de bain privative avec douche à l'italienne.

Le wifi est gratuit dans tout l'établissement

Tarif à partir de 68 €

