



**82 rue Saint Pierre  
44150 Ancenis Saint Gereon  
Tél : 0240988964  
[contact@latoileabeurre.com](mailto:contact@latoileabeurre.com)**

Les formules repas



## Proposition de menu au déjeuner

Saumon fumé/mariné combava/crémeux avocat  
ou

Légumes des Jardins Nantais/vinaigrette de miel/chiffonnade de  
serrano bio de Grenade

ou

Pressé de volaille des fermiers d'Ancenis/coulis basilic

ou

Velouté de tomates/œuf mollet/coulis basilic

---

Merlu cuit sur peau/écrasé de pomme de terre/fumet crémé

ou

Filet mignon de porc/citron confit/aubergine rôti

ou

Ballotine de poulet/jus au thym/jeunes légumes

ou

Le végété / fricassée de légumes/féta rôtie/coulis poivron

---

Gratin de fruits rouges/sabayon agrumes/chapelure de pain d'épices

ou

Ananas rôti/poivre de timut/sorbet mangue

ou

Verrine mousse chocolat blanc, lait/biscuit amandes

ou

Fromage de chèvre pané/jeunes pousses asiatiques



## Le tarif

**Le prix du déjeuner est de 28 € HT par personne incluant :**

**L'entrée, le plat, le dessert**

**L'eau plate et l'eau l'eau gazeuse**

**Notre vaisselle et verrerie**

**Serviettes et nappage en coton blanc**



*Les buffets*



# Les buffets

## Le bar à salades

**Aubergines confites/curry bengali**

**Melon et jambon serrano**

**Pommes de terre grenailles/crevettes rôties/coriandre**

**Salade grecque**

## Le poisson

**Saumon rôti en croute de sel/risotto crémeux**

## La viande

**Volaille rôtie au thym (poulet des fermiers d'Ancenis)**

**Fricassée de légumes**

## Les desserts

**Soupe de fruits/menthe poivrée**

**Duo de mousse chocolat/biscuit amandes**

**Fromages affinés maison Beillevaire (sup 5 €)**

## Le tarif

**Le prix du déjeuner est de 32 € HT par personne incluant :**

**Le bar à salades, le plat, le dessert**

**L'eau plate et l'eau l'eau gazeuse**

**Notre vaisselle et verrerie**

**Serviettes et nappage buffet**

*Les cocktails déjeunatoires*



## Les cocktails déjeunatoires et dinatoires

### Les pièces salées

#### Les toasts

- **Pain de campagne/mozzarella/serrano**
- **Rillettes de saumon à la coriandre**

#### Les mini tartelettes

- **Mousseline de pommes de terre et magret fumé**
- **Petit pois et gambas au yuzu**

#### Les brochettes

- **Crevettes sésame et basilic**
- **Blanc de poulet au citron/olive**

#### Les croustades

- **Saumon et aneth au cumin**
- **Escargot et julienne de céleri**

#### Légumes fraîcheur

- **Melon/jambon d'auvergne**
- **Gaspacho de légumes de saison**

#### Les œufs

- **Brouillades d'œuf toqué au saffran**

### Barbecue japonais

**Mini brochette de poulet fermier**

**Ou**

**Mini brochette de gambas**



## *Les pièces sucrées*

- **Royal chocolat**
- **Sablé fruits**
- **Financier amandes**



## *Le tarif formule 15 pièces*

**Le prix du déjeuner est de 28 € HT par personne incluant :**

**Le cocktail 12 pièces salées et 3 pièces sucrées**

**L'eau plate et l'eau gazeuse**

**Notre vaisselle et verrerie**

**Serviettes et nappage buffet**

**La mise en place**

## *Le tarif formule 10 pièces*

**Le prix du déjeuner est de 25 € HT par personne incluant :**

**Le cocktail 8 pièces salées et 2 pièces sucrées au choix**

**L'eau plate et l'eau gazeuse**

**Notre vaisselle et verrerie**

**Serviettes et nappage buffet**

**La mise en place**





# Grande rôtisserie



**Atelier découpe de jambon Serrano  
Atelier poisson fumé**

**Porcelet entier/cuisse de cochon à la broche  
Carré de bœuf (sup 5 €/pers)  
Agneau entier (sup 4 €/pers)**

**Pommes de terre rôties au thym  
Ou  
Légumes grillés courgettes/tomates/aubergines**

**Tarte aux fruits de saison**



*Le tarif rôtisserie à partir de 50 personnes*

**Formule à 28 € HT par personne incluant :**

**Les ateliers, le porcelet entier, le dessert**

**L'eau plate et l'eau gazeuse**

**Notre vaisselle et verrerie**

**Serviettes et nappage buffet**

**La mise en place**

**Formule à 24 € HT par personne incluant :**

**Le porcelet entier, le dessert**

**L'eau plate et l'eau gazeuse**

**Notre vaisselle et verrerie**

**Serviettes et nappage buffet**

**La mise en place**

Accueil cafés et les  
Pauses sucrées



## Les accueils cafés



**2 mini viennoiseries  
Jus d'orange  
Eau plate  
Café, thés**

**Le tarif est de 5 € HT par personne incluant la mise en place, les serviettes cocktail, la verrerie et la vaisselle**

**A partir de 30 personnes**

## Les pauses sucrées

**Chouquette, financier  
Jus de pommes maison placier  
Eau plate  
Café, thés**

**Le tarif est de 5 € HT par personne incluant la mise en place, les serviettes cocktail, la verrerie et la vaisselle**

**A partir de 30 personnes**