



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

Formule à 13.15 €

Deux galettes et crêpes à volonté

Formule à 16 €

Galettes et crêpes à volonté

Garniture salée : jambon, fromage, andouille

Saucisse, tomate, œuf

Garniture sucrée : caramel beurre salé, sucre

Confiture, chocolat maison

## 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<sup>er</sup> 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 €**

