

*Pour le déjeuner, sauf le lundi,  
uniquement sur réservation,  
Ouvert le soir, sur demande spécifique*



***Carte Printemps/Été  
2023***

Etang de Bois Pourveau  
79 340 Ménigoute  
Tél : 05 49 63 21 41

Lors de la réservation,  
choisissez votre menu,  
avec le choix de vos plats.

Sans un choix de votre part,  
le chef vous cuisinera un menu  
surprise, préparé en fonction du  
marché.

  
*Canivet & Associés*

TRAITEUR DE GOÛT

9 Rue de la Butée - 79 340 VASLES  
Tél : 05 49 69 93 22 - Fax : 05 49 69 96 69  
@ : [contact@canivet-traiteur.fr](mailto:contact@canivet-traiteur.fr)

**MENU ENFANT A 10€**

*Apéritif et ses Amuses bouches*  
\*\*\*

*Assiette de Charcuterie & Crudités **suppl. 3€***  
\*\*\*

*Steak haché & pommes dauphines*  
\*\*\*

*Croustillant chocolat*

**MENU DEGUSTATION A 65 €**

*Le chef vous propose  
une dégustation en 6 plats  
selon son inspiration et la saison,*

*Afin de satisfaire vos papilles, nous tenons  
compte de vos goûts et de vos  
intolérances alimentaires.*

## **MENU DU DONJON A 35.00 €**

*Ou Menu Surprise préparé par le chef*

Pétillant rosé et ses amuses bouches

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Pressé de joue de porc petits légumes marinés,  
réduction au balsamique

OU

Opéra de crabe à l'américaine  
et son mesclun de jeunes pousses **suppl. 2€**

OU

Croustille de gambas aux légumes printaniers  
et sa crème de curcuma **suppl. 2€**

\*\*\*

Dos de lieu noir à la crème de pesto rouge

OU

Pièce de bœuf grillé  
et son beurre Maître d'hôtel

OU

Souris d'agneau  
et son jus réduit à la sarriette **suppl. 5€**

\*\*\*

Assiette de fromages en verdurette **suppl. 3€**

\*\*\*

Assiette Gourmande

*Assortiment de 3 desserts*

\*\*\*

Hors Boissons

## **MENU GOURMAND A 42.00 €**

*Ou Menu Surprise préparé par le chef*

Pétillant rosé et ses amuses bouches

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Pavé de sandre rôti à la crème d'estragon

OU

Dos de flétan à la crème de fenouil

\*\*\*

Pause gourmande

\*\*\*

Paleron de porc Ibérique grillé  
et son aubergine rôtie à la provençale

OU

Grenadin de veau en persillade  
et son jus à l'ail noir **suppl. 2€**

\*\*\*

Assiette de fromages en verdurette

\*\*\*

Assiette Gourmande

*Assortiment de 3 desserts*

\*\*\*

Hors Boissons

***Tous nos plats sont accompagnés  
de légumes de saison***

### **Desserts en supplément**

Cara chocolat	suppl. 2.00€
Casablanca	suppl. 2.00€
Entremet passion	suppl. 2.00€
Fraisier ou framboisier (selon saison)	suppl. 2.00€
Mini buffet en pyramide pour 6 personnes minimum (5 mignardises par pers.)	suppl. 4.00€

*Menu commun à tous les convives*

## **MENU DECOUVERTE A 48.00 €**

*Ou Menu Surprise préparé par le chef*

Pétillant rosé et ses amuses bouches

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Finger de thon et saumon gravlax  
aux légumes marinés

OU

Foie gras maison  
et son chutney ananas **suppl. 2€**

OU

Déclinaison autour de la St Jacques **suppl. 2€**

\*\*\*

Tonnelet de bar à la truffe d'été  
et son beurre Nantais

OU

Pavé de turbot rôti au beurre citronné

\*\*\*

Pause gourmande

\*\*\*

Cœur de filet de bœuf,  
jus réduit à l'huile de truffe

**Façon Rossini Suppl. 2.50€**

OU

Pavé de biche en croûte de pistache  
et sa sauce aux fruits rouges **suppl. 3€**

\*\*\*

Assiette de fromages en verdurette

\*\*\*

Assiette Gourmande

*Assortiment de 3 desserts*

\*\*\*

Hors Boissons