Notre restaurant

Le Donjon de Bois Pourreau

Restaurant

Vous accueille pour les fêtes de fin d'année :

Pour le réveillon du nouvel an, le DIMANCHE 31 décembre 2023,
Menu à 75€ Boissons comprises
Et pour le jour de l'an, le LUNDI 1er janvier 2024,
Menu à 55€ Boissons comprises

Et ouvert principalement les samedis, dimanches et jours fériés, ainsi que la semaine pour un minimum de 20 personnes, uniquement le midi, sur réservation.

Sans oublier nos soirées en janvier, février et mars :

Découvrez les subtilités de la truffe, les vendredis 19 et 26 janvier 2024,
La St Valentin, le 14 Février Midi et Soir
Soirée autour des produits de la mer, le vendredi 23 Février 2024,

Renseignements et réservations au

05 49 63 21 41 ou 05 49 69 93 22

ou par mail : contact@canivet-traiteur.fr

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS SARL CANIVET & ASSOCIES - Conception www.activ-communication.com - 11/23
Ne pas jeter sur la voie publique – Photos non contractuelles – Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous reserve d'erreurs typographiques.

Pour passer vos commandes :

Contactez-nous du mardi au vendredi de 9h à 17h30,
Par téléphone au 05 49 69 93 22 ou
Par mail à contact@canivet-traiteur.fr

Pour les commandes de Noël, 24 décembre :

Passez vos commandes jusqu'au 20 décembre (16h),

Choisissez votre point de livraison :

- Vasles : Chez nous, Rue de la Butée de 14h à 17h
- Parthenay : Place de la gare de 15h à 17h
- Saint-Maixent : Place Denfert de 15h à 17h
- Niort : Livraison à domicile, de 12h à 16h, en partenariat avec CEvent

Pour les commandes du Nouvel an, 31 décembre :

Passez vos commandes jusqu'au 27 décembre (16h),

Choisissez votre point de livraison :

- Vasles : Chez nous, Rue de la Butée de 14h à 17h
- Parthenay : Place de la gare de 10h30 à 12h
- Saint-Maixent : Place Denfert de 10h30 à 12h
- Niort : Livraison à domicile, de 9h à 12h, en partenariat avec CEvent

Canivet & Associés

Tél. : 05 49 69 93 22
contact@canivet-traiteur.fr
9 Rue de la Butée – 79340 VASLES

Menu Festif 2023

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

Contactez-nous
au 05 49 69 93 22

Les pièces cocktail froides

- **Le plateau de gourmandises . . . . 24.00€ (assortiment de 24 canapés)**
  - Profiterole de crabe
  - Pain polaire et gambas au curry (x6)
  - Croustille de fruits secs, foie gras maison et son chutney (x6)
  - Blinis d'œuf de caille sur son caviar de tomate confite (x6)

- **Le cocktail box. . . . . 17.00€ (assortiment de 12 verrines)**
  - Verrine de caviar d'aubergines, coppa et parmesan (x4)
  - Verrine de foie gras, confit d'abricot et brunoise de pain d'épices (x4)
  - Tartare de saumon aux herbes fraîches et sa mousseline de brocolis (x4)

Les pièces cocktail chaudes

- **Le plateau de verrines chaudes. . 20.00€ (assortiment de 12 verrines)**
  - Civet d'écrevisses du marais (x4)
  - Mini parmentier de canard (x4)
  - Noix de St-Jacques à la crème de truffe (x4)

- **Le plateau des saveurs . . . . . 18.00€ (assortiment de 12 canapés)**
  - Petit burger de foie gras de la « Maison Mitteault » (x4)
  - Crevette pané panko au jus de betterave rouge (x4)
  - Choux croquant à l'escargot (x4)

Pour un cocktail apéritif, nous vous conseillons 7 pièces par personnes. Cependant, pour un cocktail « déjeunatoire » ou « dînatoire », nous vous conseillons 20 pièces minimum entre le sucré et le salé.

Les mises en bouche

- Crumble de foie gras confiture aux fruits secs . . . . . 2.00 €
- Tartare de saumon à la papaye . . . . . 2.50 €

Les entrées froides

- Marbré de brochet et crevettes aux asperges vertes . . . . . 7.00 €
- Saumon mariné façon gravlax et chantilly de roquette . . . . . 8.50 €
- Lingot de daurade aux fruits de la passion fine gelée mangue . . . . . 10.00 €
- Tartelette de thon et saumon mariné . . . . . 10.00 €
- Foie gras de canard maison au guignolet chutney de cerises noires . . . . . 15.00 €

Les entrées chaudes

- Cassolette d'escargots au porto blanc . . . . . 10.00 €
- Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits . . . . . 10.50 €
- Cassolette de ris de veau aux cèpes . . . . . 12.50 €
- Bruschetta de foie gras poêlé . . . . . 15.00 €

Les poissons

- Dos de lieu noir sauce vin blanc fine julienne de légumes . . . . . 8.50 €
- Tournedos de saumon aux épinards crème de salicorne et son risotto . . . . . 10.00 €
- Feuilleté de gambas à la crème de curcuma petits légumes rôtis . . . . . 12.00 €
- Tonnelet de bar à la crème de truffe petit gâteau aubergine et concassé de tomate . . . . . 13.00 €
- Tournedos de lotte à la crème de curcuma et sa tarte fine aux endives . . . . . 14.00 €
- Cassoline de St-Jacques et pépite de foie gras à l'huile de truffe blanche . . . . . 15.00 €

Les viandes

- Fondant de porc sauce pesto rouge pommes grenailles et champignons de Paris . . . . . 9.50 €
- Filet de volaille fermière farcie aux marrons crème de cèpes sur sa tarte fine aux oignons . . . . . 10.00 €
- Souris de cerf sauce aux fruits des bois, Poêlée Sylvestre flan de topinambour . . . . . 12.00 €
- Suprême de chapon en demi-deuil . . . . . 12.50 €
- Magret de canard rôti légèrement fumé aux bois de hêtre Jus réduit au miel pomme Anna écrasé de patate douce . . . . . 13.50 €
- Cœur de filet de bœuf au jus truffé (façon Rossini +2.50€) . . . . . 14.00 €

MENU Saphir 18€

Marbré de brochet et crevettes aux asperges vertes

•

Dos de lieu noir sauce vin blanc fine julienne de légumes

•

Fondant de porc sauce au pesto rouge pommes grenailles et champignons de Paris

MENU Rubis 33€

Mise en bouche : Crumble de foie gras confiture sec

•

Tartare de St-Jacques crème de pois à la menthe

•

Feuilleté de gambas à la crème de curcuma petits légumes rôtis

•

Souris de cerf sauce aux fruits des bois
Poêlée Sylvestre et flan de topinambour

MENU Emeraude 26€

Lingot de daurade aux fruits de la passion et sa gelée de mangue

•

Tournedos de saumon aux épinards crème de salicorne et son risotto

•

Suprême de volaille fermière farcie aux marrons crème de cèpes sur sa tarte fine aux oignons

MENU Diamant 36€

Mise en bouche : Tartare de saumon à la papaye

•

Foie gras au guignolet et son chutney de cerises noires

•

Tonnelet de bar à la crème de truffe petit gâteau aubergine et concassé de tomate

•

Magret de canard rôti légèrement fumé aux bois de hêtre jus réduit au miel
Pomme Anna écrasé de patate douce