



# Le Donjon de Bois Pouvreau

R e s t a u r a n t

*vous accueille principalement les samedis, dimanches et jours fériés,  
le midi, uniquement sur réservation.*

*Nous vous accueillons aussi du mardi au vendredi pour un minimum de 15 couverts.*

*Ouvert le soir, pour toute demande spécifique.*



## **L'avis du Petit Futé**

*« Tony CANIVET, Romain et Mickaël, traiteurs renommés à Vasles, ont repris cet établissement dans un cadre verdoyant, près d'un plan d'eau. A mesure que l'on y accède, par une route bordée d'arbres, on se retire peu à peu de ses habitudes alimentaires quotidiennes. Car ici, les papilles sont choyées de douce et belle façon. **L'originalité du lieu réside dans l'absence de menu fixé : annoncez votre budget, le Donjon s'occupe du reste, vins compris.** Pour autant, la prestation s'avère à la mesure de la renommée des traiteurs : dressage des assiettes somptueux, saveurs franches, ensemble stylé. Désormais loin du monde, on redécouvre son palais. »*

## LES FORMULES SURPRISES

*Choisissez votre formule et le chef prépare votre menu en fonction du Marché.*

### **MENU DU DONJON A 35.00€**

Apéritif et ses amuses bouches

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Plat

\*\*\*

\*\*\*

Fromage **suppl. 3€**

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

Eau minérale & vins compris

### **MENU ENFANT A 9 €**

Jus de Fruits et amuses bouches

\*\*\*

Assiette de charcuterie et crudités **suppl. 3 €**

\*\*\*

Steak haché frites

\*\*\*

Croustillant au chocolat

### **MENU GOURMAND A 42.00 €**

Apéritif et ses amuses bouches

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Poisson

\*\*\*

Pause gourmande

\*\*\*

Viande

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

Eau minérale & vins compris

### **MENU DECOUVERTE A 48.00 €**

Apéritif et ses amuses bouches

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

Entrée

\*\*\*

Poisson

\*\*\*

Pause gourmande

\*\*\*

Viande

\*\*\*

Fromage

\*\*\*

Dessert

\*\*\*

Eau minérale & vins compris



# LA CARTE AUTOMNE/HIVER 2022/2023

*Pour les repas de groupe, vous pouvez aussi choisir à l'avance, le menu pour vos convives (à nous transmettre 7 jours avant).*

## **MENU DU DONJON A 35.00 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Déclinaison autour du saumon  
OU  
Opéra de foie gras et magret fumé  
Au pain d'épice  
et son mesclun de jeunes pousses **suppl. 2€**  
OU  
Cassoline d'escargot au Porto blanc  
et ses petits légumes **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Dos de cabillaud rôti à la crème de curcuma  
et son risotto aux champignons  
OU  
Joue de porc confite au Pineau des Charentes et ses  
petits légumes rôtis  
OU  
Nem de canard au foie gras, jus réduit au miel  
Et ses petits légumes de saison **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Assiette de fromages en verdurette **suppl. 3€**  
\*\*\*  
Assiette Gourmande  
*Assortiment de 3 desserts*  
\*\*\*  
Boissons comprises :  
Eau minérale, vins Blanc et Rouge

## **MENU GOURMAND A 42.00 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Filet de bar rôti au beurre d'agrumes  
et ses légumes oubliés  
OU  
Pavé d'omble chevalier  
à la crème d'algue **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Pause gourmande  
\*\*\*  
Suprême de chapon en demi-deuil  
et ses légumes confits  
OU  
Filet de bœuf rôti, réduction au Porto rouge  
et son fondant de légumes **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Assiette de fromages en verdurette  
\*\*\*  
Assiette Gourmande  
*Assortiment de 3 desserts*  
\*\*\*  
Boissons comprises :  
Eau minérale, vins Blanc et Rouge

## **MENU DECOUVERTE A 48.00 €**

Apéritif et ses amuses bouches  
\*\*\*  
Mise en bouche  
\*\*\*  
Foie gras maison  
et son chutney aux fruits exotique  
OU  
Oasis de St Jacques et son coulis betterave  
et gingembre **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Dos de flétan à la crème de yuzu  
OU  
Brochette de lotte au beurre vanillé **suppl. 2€**  
\*\*\*  
Pause gourmande  
\*\*\*  
Cœur de filet de bœuf,  
jus réduit à l'huile de truffe  
OU  
Filet de pigeonneau rôti  
Aux saveurs sucrés **suppl. 3€**  
\*\*\*  
Assiette de fromages en verdurette  
\*\*\*  
Assiette Gourmande  
*Assortiment de 3 desserts*  
\*\*\*  
Boissons comprises :  
Eau minérale, vins Blanc et Rouge

### **Desserts en supplément**

Cara chocolat	suppl. 2.00€
Casablanca	suppl. 2.00€
Entremet passion	suppl. 2.00€
Délice citron chantilly	suppl. 2.00€
Mini buffet en pyramide pour 6 personnes minimum (5 mignardises par pers.)	suppl. 4.00€