

La Table de
Mick l'Ange
EN FÊTE !



Les fêtes de fin d'années sont des moments de partages conviviaux en famille ou entre amis, et nous nous attachons à ce que ces moments soit à la hauteur de vos envies.

Depuis plusieurs années, La table de Mick l'Ange vous propose des produits de fêtes soigneusement sélectionnés par Angélique et Mickaël pour régaler vos papilles.

Nous vous laissons découvrir nos différents mets, de l'apéritif jusqu'au dessert, en passant par les vins. Un large choix de produits festifs pour la satisfaction de chacun.

Bonnes fêtes de fin d'année

2024

L'Apéritif



- Navette au foie gras / confit figue 1.20 € / pièce
Navette au saumon fumé / fromage frais 1.20 € / pièce
Verrine Chorizo 1.60 € / pièce
Verrine Saumon 1.60 € / pièce
Verrine Poivrons 1.60 € / pièce
Saucissons 150 g 4.50 € / pièce
Tartinable légumes 4.00 € à choisir en boutique
Tartinable poissons 5.00 € à choisir en boutique



Plateau de fromages (8 pers) 25 €

Camembert

P'tit gris (type St Nectaire)

Tomme de Loire (type Savoie)

Bûche de Chèvre

(Fromages fabriqués en Maine et Loire)

Le menu des lutins 9.50€

(jusqu'à 10 ans)

- Mousse de Canard
Aiguillettes de poulet normande
Embeurrée de pommes de terre
Babybel
Kinder

Les desserts

- Buchette Trois chocolats (croustillant, 3 mousses, chocolat blanc, lait et noir) 4.50 €
Buchette Noisettine (croustillant caramel, mousse chocolat lait, crémeux bueno) 4.50 €
Buchette La Légère (croustillant, mousse fromage blanc, compotée de myrtille) 4.50 €
Buchette Passion (croustillant, mousse passion, mousse framboises) 4.50 €
Buchette Golden (croustillant, mousse vanille, mousse pomme, pommes flambées au Calvados) 4.50 €
Buchette Pâtissière (crème au beurre, vanille, chocolat, café, Cointreau, praliné au choix) 4.50 €

Les buchettes sont en part individuelle

Commande : jusqu'au 8 décembre pour Noël

Commande : jusqu'au 15 décembre pour le Nouvel An

A déposer dans la boutique au 36 route des Varennes à Briollay

Par téléphone : 02.41.19.21.31

Par mail : latabledemicklange@orange.fr

LES ACCORDS METS ET VINS

Les Entrées

Tranche de foie gras avec confit d'oignons	4.10 €
Coquille Saint Jacques à la bretonne	4.10 €

Les Poissons

Turban de sole tropicale la crème de whisky	4.90 €
Paupiette de saumon au beurre citronné	6.10 €
Dos de cabillaud beurre d'agrumes	6.80 €
Quenelle de brochet sauce safranée	4.90 €

Les Accompagnements

Riz blanc cassé deux fois	2.10 €
Julienne de légumes	2.10 €

Les Viandes

Sauté de chevreuil sauce grand veneur	6.20 €
Sauté d'autruche sauce mandarine	6.50 €
Civet de cerf St Hubert et marrons	6.20 €
Cuisse de canette sauce au vin de St Emilion	6.50 €
Chapon sauce foie gras aux morilles	6.90 €
Suprême de pintade sauce riesling et cèpes	7.10 €
Pavé de veau sauce morilles	7.80 €

Les Accompagnements

Purée de butternut et noisettes	2.70 €
Embeurrée de pommes de terre au Cantal	2.70 €
Risotto crémeux aromatisé saveur truffe	2.70 €
Gratin pommes de terre et cèpes + fagot de légumes	2.90 €
Crozets à la crème et aux chanterelles	2.70 €

Les Vins

Les blanc secs pour accompagner vos entrées

Chardonnay	7 €
Sauvignon	7 €
Sauvignon de Touraine	11 €
Saumur blanc fût de chêne	12 €

Les rouges

pour accompagner vos viandes

Saumur rouge fût de chêne	12 €
Saumur Puy Notre Dame	10 €
Anjou Village	10 €
Anjou village Brissac	12 €

Les vins

de dessert et/ou Apéritif

Méthode traditionnelle brut	12 €
Extra brut Millésimé fût chêne	15 €
Crémant de Loire	12 €
Coteaux du Layon	12 €
Bonnezeaux prestige	25 €
L'Interdit blanc demi sec	10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



La Table de

Mick l'Ange



Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre égard et vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année.

Pour déposer vos commandes ou les retraits de marchandises, nous serons ravis de vous accueillir dans notre boutique ou il est possible de réaliser des colis et des achats plaisir!!!!

36 route des Varennes à Briollay

A bientôt



Prénom /Nom:

Adresse :

N° téléphone:

Adresse mail :

Livraison	24	31
Retrait	24	31

Merci d'entourer le jour désiré en retrait ou livraison

L'Apéritif	prix	quantité	total
Navette foie gras	1.20€		
Navette saumon	1.20€		
Verrine Chorizo	1.60€		
Verrine Saumon	1.60€		
Verrine Polvrons	1.60€		
Saucissons 150 g	4.50 €		
Tartinable légumes	4.00€		
Tartinable poissons	5.00€		

Les Totaux

Les Vins	prix	quantité	total
Chardonnay	7€		
Sauvignon	7 €		
Sauvignon de Tourraine	11 €		
Saumur blanc fut de chêne	12 €		
Saumur rouge fut de chêne	12 €		
Saumur Puy Notre Dame	10 €		
Anjou village	10 €		
Anjou village Brissac	12 €		
Méthode traditionnelle brut	12 €		
Extra brut millésimé fut chêne	18 €		
Crémant de Loire	12 €		
L'interdit demi sec	10 €		
Coteaux du Layon	12 €		
Bonnezeaux prestige	25€		

Les Totaux

Fromage	Prix	quantité	total
Plateau 8 pers	25 €		

Les Totaux

Les Bûches	Prix	nombre	total
Buchette Trois Chocolats	4.50 €		
Buchette Noisettine	4.50 €		
Buchette la Légère	4.50 €		
Buchette Passion	4.50 €		
Buchette Golden	4.50 €		
Buchette pâtissière vanille	4.50 €		
Buchette pâtissière chocolat	4.50 €		
Buchette pâtissière café	4.50 €		
Buchette pâtissière Cointreau	4.50 €		
Buchette pâtissière praliné	4.50 €		

Les Totaux

Les Lutins	Prix	quantité	total
menu	9.50 €		

Les Totaux

Les Plats	Prix	nombre	total
Les Entrées			
Tranche de foie gras avec confit d'oignons	4.10 €		
Coquille Saint Jacques à la bretonne	4.10 €		
Les Poissons			
Turban de sole tropicale à la crème de whisky	4.90 €		
Paupiette de saumon au beurre citronnée	6.10 €		
Dos de cabillaud beurre d'agrumes	6.80 €		
Quenelle de brochet sauce safranée	4.90 €		
Les Accompagnements			
Riz blanc cassé deux fois	2.10 €		
Julienne de légumes	2.10 €		
Les Viandes			
Sauté de chevreuil sauce grand veneur	6.20 €		
Sauté d'autruche sauce mandarine	6.50 €		
Civet de Cerf St Hubert et marrons	6.20 €		
Cuisse de canette sauce au vin de St Emilion	6.50 €		
Chapon sauce foie gras aux morilles	6.90 €		
Suprême de pintade sauce riesling et cèpes	7.10 €		
Pavé de veau sauces morilles	7.80 €		
Les Accompagnements			
Purée de butternut et noisettes	2.70 €		
Embeurrée pommes de terre au cantal	2.70 €		
Risotto crémeux aromatisé saveurs truffe	2.70 €		
Crozets à la crème et aux chanterelles	2.70 €		
Gratin pommes de terre et cèpes + fagot légumes	2.90 €		
Les Totaux			

TOTAUX	PRIX
TOTAL APERITIF	
TOTAL PLAT	+
TOTAL FROMAGE	+
TOTAL DESSERT	+
TOTAL VIN	+
TOTAL ENFANT	+
TOTAL GENERAL	=

Merci pour votre commande et votre confiance,
 A très Bientôt
 Angélique et Mickaël

