

L'ESPIANADE

Hôtel • Restaurant • Bar à vin

Préparez sereinement les fêtes de fin d'année avec notre menu à emporter !

Les fêtes approchent et l'Esplanade vous simplifie la vie !

Découvrez notre carte de fêtes à emporter, concoctée avec amour par notre cheffe Chloé Tempéreau. Des plats gourmands et faits maison, pour des fêtes de fin d'année inoubliables sans les tracas de la cuisine !

En menu ou à la carte, laissez-vous tenter par nos créations festives : des entrées raffinées, des plats savoureux et des desserts à tomber, le tout à partager avec vos proches dans le confort de votre maison. Que vous soyez déjà client fidèle ou que vous nous découvriez, notre équipe met tout en œuvre pour sublimer vos repas de fêtes et faire de ces moments un véritable régal !**

Commandez dès maintenant et récupérez vos plats à emporter :

Les 24/12 et 31/12 de 14h à 17h30

Règlements acceptés : espèces, carte bancaire, titres restaurant, chèques vacances

Comment commander ?

Rendez-vous sur notre site www.hotel-lesplanade.fr, rubrique "Commander à emporter"

Sélectionnez la date et l'heure de retrait souhaitées

Réglez directement sur place

Attention ! Clôture des réservations pour un retrait le 24/12 : le 19/12/2024

Pour un retrait le 31/12 : clôture le 26/12/2024

L'Apéritif à partager

Tarifs à emporter

Plateau Apéritif pour 2 personnes	19,50 €
<i>2 Mini choux salés, chantilly citron et aneth, œufs de truite / 2 Boulettes de bœuf sucré salé / 2 Bouchées pomme de terre vitelotte, crème fraîche au raifort, magret séché aux poivres / 2 Tataki de patate douce au sésame, mayonnaise épicée / 2 Bonbons de foie gras au pain d'épices</i>	
Huîtres n°3 Boyard	13,50 €
<i>par 12</i>	
Huîtres n°3 Spéciales Gillardeau	22,00 €
<i>par 12</i>	
Préfou Ail & Persil	5,00 €

Les Entrées

Vendues à la part, à emporter

Crème de Champignons	8,00 €
<i>Appenzeller (fromage de vache Suisse), potiron rôti ** convient aux végétariens **</i>	
Terrine de Foie Gras maison	15,00 €
<i>(Origine Vendée), Chutney Pomme/Poire gingembre</i>	
Cannellonis de poissons & Langoustines	9,00 €
<i>Velouté de poissons citron vert et herbes fraîches</i>	

Les Plats

Vendus à la part, à emporter

Ballotine de Volaille farcie aux champignons	19,00 €
<i>(Origine France) crème Noilly Prat & morilles, millefeuille de pommes de terre</i>	
Marmite crémeuse de Noël	16,00 €
<i>Tofu, ail, oignons grelots, champignons de saison, vin rouge, soja, pommes de terre, crème fraîche, herbes fraîches ** convient aux végétariens **</i>	
Papillote aux deux poissons & Saint-Jacques	20,00 €
<i>beurre Nantais & légumes de saison</i>	

Les Desserts

Vendus à la part, à emporter

Trilogie de Fromages affinés	8,00 €
<i>Tête de moine, comté affiné 18 mois, Buche de chèvre cendrée</i>	
Le Rocher Chocolat Cacahuète	9,00 €
<i>biscuit moelleux cacahuète, croustillant et crémeux cacahuète, ganache montée chocolat lait, glaçage rocher</i>	
Le Dôme Exotique	9,00 €
<i>crumble reconstitué gingembre, biscuit joconde, compotée mangue ananas, confit de clémentine et poivre, mousse légère fromage blanc</i>	

Les Vins blancs

Tarifs à emporter

AOP Muscadet "Amphibolite de Grandlieu"	19,00 €
<i>Le Local, compagnon idéal de vos huîtres & fruits de mer (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Menetou Salon Blanc	22,00 €
<i>Le Consensuel, sauvignon vif et aromatique de l'apéritif au fromage de chèvre (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Pouilly-fumé	27,00 €
<i>L'Idéal, sauvignon fin et minéral pour vos poissons fumés (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Chablis	36,00 €
<i>L'Indémodable, chardonnay parfait pour nos poissons de fêtes, les langoustines & le homard HVE (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Corbières Blanc	20,00 €
<i>La Découverte, rondeur et puissance aromatique du sud pour accompagner de belles viandes blanches BIO (Bouteille 75 cl)</i>	

Les Vins Rouges

Tarifs à emporter

AOP Reuilly	19,00 €
<i>L'Attrayant, Pinot noir fruité et facile à boire aussi bien avec une volaille, qu'une belle charcuterie (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Morgon "La Côte de Py" (Vieilles Vignes)	28,00 €
<i>Le Gouleyant, Gamay le plus concentré des crus du Beaujolais qui matchera joliment avec notre volaille ou la marmite crémeuse (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Corbières Rouge	20,00 €
<i>Le Puissant, pour vos gibiers et fromages de caractère BIO (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Pessac Léognan	24,00 €
<i>Le Gourmand, fin et charpenté, compagnon de vos viandes en sauce (Bouteille 75 cl)</i>	
AOP Saint Estèphe	39,00 €
<i>L'Élegant, puissant et tannique pour de belles viandes rouges ou chocolat noir (Bouteille 75 cl)</i>	

Les Bulles Festives

Tarifs à emporter

AOP Champagne Blanc de blancs brut	50,00 €
<i>Le Précieux, Chardonnay aux bulles fines et délicates pour ouvrir les festivités auprès des convives les plus exigeants (Bouteille 75 cl)</i>	
DOCG Moscato d'Asti	23,00 €
<i>L'Adorable, Muscat Italien d'une belle douceur aux bulles discrètes et enchanteresses. Parfait pour les desserts aux fruits ou foie gras (Bouteille 75 cl)</i>	

Menu de Fêtes

Menu vendu à l'unité, à emporter

Menu de Fêtes	26,00 €
<i>Menu complet Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert - Mini Préfou beurre d'Ail & Persil - Rillettes aux deux poissons : Truite & Saumon, zeste de citron, mayonnaise maison et pain toasté - Carbonade Flamande : (Boeuf Origine France) Bière ambrée flamande, pommes de terre vapeur, légumes anciens - Bûche de Noël : chocolat au lait, glaçage Rocher</i>	

Menu des P'tits Lutins

Menu vendu à l'unité, à emporter

Menu des P'tits Lutin	15,00 €
<i>Menu complet Entrée, Plat & Dessert - Bouquet de Crevettes roses & sa mayonnaise maison - Parmentier de Canard (Origine France) - Bûche roulée de Noël au chocolat</i>	