

# OFFRE GROUPES 2018

AMELIA  
R e s t a u r a n t  
CANTA



## SITUATION

L'Amelia Canta est au cœur de Saint-Émilion. Sa terrasse ombragée offre un cadre paisible et une vue panoramique unique sur deux des principaux monuments du site : le clocher, sa muraille et l'église monolithe. Il faut arpenter quelques ruelles pittoresques pour arriver jusqu'à cette place et savourer sa quiétude.

## ESPACES DE RECEPTION

- \* Salle de plein pied avec vue sur la place de l'église monolithe : 56 places.
- \* 2 Salles au 1<sup>er</sup> étage de 30 et 40 places avec vue sur la place.
- \* Patio à l'étage : 30 places (sur demande)
- \* Terrasse de 95 places (sur demande hors dimanches et jours fériés) pour les groupes de moins de 20 personnes
- \* 2 WC à l'étage, 2 WC au rez-de-chaussée et table à langer,
- \* WC handicapé au rez-de-chaussée.

## MENUS

Les menus de groupes sont constitués de façon à mieux organiser le service pour des groupes de plus de 10 personnes.

La formule du choix unique pour tous est indispensable.

Pour les groupes inférieurs à 10 personnes, nous proposons la carte et les menus du restaurant que nous vous envoyons sur demande.

Tous les plats proposés sont préparés avec soin par notre équipe cuisine.

## ACCÈS

Parkings pour les bus au nord de la cité. Route de Libourne Saint-Emilion D 243

Possibilité de laisser les voyageurs au parking sud (Route de Castillon) D670

## PERIODES d'OUVERTURE

Ouvert tous les jours, fermeture en janvier.

## RÉSERVATIONS OU OPTIONS

sont à faire rapidement **au plus tard 8 jours avant la date réservée pour le choix de votre menu et 2 jours avant la date pour le nombre exact de participants.**

La facturation s'effectue sur ces bases.

Le menu minimum en soirée, les week-end et jours fériés est à 22 €.

Nous vous rappelons qu'une gratuité est accordée pour les groupes de 20 payants.

## CONTACT

**Marie-Pierre Apelbaum, Véronique Roméro, Pascal Pétrone**

**Tel : 05 57 74 48 03 mail : [ameliacanta@orange.fr](mailto:ameliacanta@orange.fr)**

## Menu groupe à 19 €

Terrine de chèvre coulis de saison, mesclun  
*OU*  
 Panacotta de légumes, coulis de saison, mesclun \*°  
*OU*  
 Rillettes de poisson, Toast, mesclun  
 \*

Filet de lieu noir, sauce Bordelaise, Légumes et galette  
 de céréales \*  
*OU*  
 Fricassée de poulet sauce Bordelaise, purée  
 \*

Crème caramel  
*OU*  
 Mousse au chocolat et Spéculos  
*OU*  
 Salade de fruits de saison \*°

*Hors jours fériés et seulement le midi  
 Du lundi au vendredi*

## Menu groupe à 22 €

Mi-cuit de saumon aux herbes, pesto, mesclun \*  
*OU*  
 Crumble de légumes épicés, jus de pesto°  
*OU*  
 Terrine en croute compotée et mesclun  
*OU*  
 Salade César au poulet  
 \*

Filet de merlu au lard \*  
 Poêlée de légumes, galette de céréales  
*OU*  
 Maquereau entier, sauce poivre vert  
 Galette de céréales et poêlée de légumes  
*OU*  
 Daube de bœuf au vin de Bordeaux, Purée  
*OU*  
 Cuisse de canette rôtie, sauce au Cognac, gratin  
 dauphinois  
 \*

Coque meringue, mousse aux fruits rouges  
*OU*  
 Pomme confite au sirop d'érable,  
 mousse au pain d'épices\*  
*OU*  
 Gâteau au chocolat, amandes et pistaches  
*OU*  
 Ile flottante

° 100 %Végétarien \* Sans Gluten

*Tous nos plats sont réalisés par nos soins à partir de produits bruts*

### LES VINS

Compte tenu de la renommée des vins de Saint-Emilion, nous vous proposons une sélection exceptionnelle des meilleurs crus de la région, à consulter sur place. Compter une bouteille pour 4 ou 5 personnes. Pour du vin rouge ou rosé de Bordeaux, à discrétion en carafe : 3.00 € par personne.

**ASSIETTE 2 FROMAGES FERMIERS AOC : 3.00 €**

**APÉRITIFS 8 cl:** kir, coupe de Blanc de blanc, Sauternes : 5.00 € (si commandé au moment de la réservation)

**EAU MINÉRALE** le litre : 5.00 €

**CAFÉ** : 2.00 €

## Menu groupe à 26 €

Salade de pamplemousse, avocat et crevettes fraîches, sauce Thai \*

*ou*

Compotée de légumes, Mozzarella, pesto\*°

*ou*

Salade Landaise aux gésiers, lardons, copeaux de Foie gras, pignons

*ou*

Foie gras maison et burger de chutney

\*

Filet de saumon, sauce au vin de Bordeaux

Poêlée de légumes, galette de céréales

*ou*

Pavé de Cabillaud, sauce vierge\*

galette de céréales, poêlée de légumes

*ou*

Côtelettes de porcelet, crème au poivre vert

Gratin Dauphinois, poêlée de légumes

*ou*

Magret de canard, sauce au miel et Sauternes

Pommes sautées et champignons

\*

Macaron maison au chocolat blanc et fruit rouge

*ou*

Tiramisu chocolat café \*

*ou*

Tarte Tatin, crème fouettée

*ou*

Cheese cake Passion et Spéculos

° 100 %Végétarien \* Sans Gluten

*Tous nos plats sont réalisés par nos soins à partir de produits bruts*

### LES VINS

Compte tenu de la renommée des vins de Saint-Emilion, nous vous proposons une sélection exceptionnelle des meilleurs crus de la région, à consulter sur place. Compter une bouteille pour 4 ou 5 personnes. Pour du vin rouge ou rosé de Bordeaux, à discrétion en carafe : 3.00 € par personne.

**ASSIETTE 2 FROMAGES FERMIERS AOC : 3.00 €**

**APÉRITIFS 8 cl:** kir, coupe de Blanc de blanc, Sauternes : 5.00 € (si commandé au moment de la réservation)

**EAU MINÉRALE** le litre : 5.00 €

**CAFÉ** : 2.00 €