

RESTAURANT AMELIA-CANTA

2, Place de l'église monolithe 33330 Saint-Emilion

Saint-Emilion le 20 décembre 2016,

Madame, Monsieur,

Fondé en 1986, l'Amélia-Canta est une institution à Saint-Emilion. Toute l'équipe est heureuse de vous présenter ses menus de groupes pour 2017.

Une salle de plein pied (55 couverts) et deux salles supplémentaires (30 et 40 couverts) à l'étage ainsi qu'un patio, vestige d'une cour de prison médiévale (35 places en extérieur) vous accueillent tous les jours de février à décembre.

L'espace offre une vue exceptionnelle et panoramique sur cette fameuse place et ses principaux monuments (Clocher, Tour du Roi, Chapelle de la Trinité et bien sur l'Eglise Monolithe).

Le départ des visites s'effectue précisément à cet endroit.

Toujours animé par la même famille et dans l'esprit d'une équipe chaleureuse, le service est familial et dynamique et nous avons sélectionné plats et menus en fonction des attentes de nos clients.

Ces menus ne sont préparés que pour des groupes d'au moins 10 personnes.

Toutefois et sur demande, nous pouvons vous adresser notre carte de saison dédiée aux individuels.

Nous vous présenterons également notre carte des vins de l'appellation Bordeaux sur simple demande.

Le choix des plats et du menu s'effectue au plus tard une semaine avant.

Le nombre définitif de couverts doit être donné 2 jours ouvrés (hors week-end) au plus tard avant la date du repas et la facturation s'effectuera sur les mêmes bases.

Nous accordons une gratuité pour 20 personnes payantes.

Vous trouverez plus loin, tous les renseignements relatifs à l'organisation de votre repas.

Mais vous pouvez nous découvrir davantage en cliquant sur notre site ameliacanta.com ou vous retrouverez des photos de notre établissement, de notre équipe ainsi que nos menus à télécharger.

Espérant toujours répondre à vos attentes, toute l'équipe se joint à moi pour vous remercier de votre confiance et se réjouit de vous accueillir très prochainement.

A bientôt !

Marie-Pierre Apelbaum et toute l'équipe de L'Amélia

Tel : 05.57.74.48.03 email : ameliacanta@orange.fr

Code APE : 5610 A Siret : 348034711 00013 N° TVA : FR 25 34803471100013

Restaurant Amélia Canta

2, Place de l'Église Monolithe 33330 Saint-Emilion Tel : 05.57.74.48.03 email : ameliacanta@orange.fr
Code APE : 5610 A Siret : 348034711 00013 N° TVA : FR 25 34803471100013



CONTACT

Marie-Pierre Apelbaum Véronique Roméro Pascal Pétrone

Tel : 05 57 74 48 03 mail : ameliacanta@orange.fr http : ameliacanta@orange.fr

SITUATION

Au coeur du village, panoramique sur les monuments. Il faut arpenter quelques ruelles et venir goûter la quiétude de la place.
Fermeture en janvier. Ouvert tous les jours.

ACCES

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

Temps de marche de 5 mn.

ESPACE

* Salle de plein pied : vue sur la place de l'église monolithe : 56 places.

* 2 Salles au 1^{er} 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 groupe sont constitués de façon à mieux organiser le service pour des groupes de plus de 10 personnes.

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

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.

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 pour le nombre de participants. La facturation s'effectue sur ces bases.

Le menu minimal dimanche et jours fériés est à 19 €.

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

Apéritif : kir, coupe de Blanc de blanc, 8cl Sauternes : 3.50 euro (si commandé au moment de la réservation)

Eau minérale le L : 5.00 euro

Assiette 2 fromages fermiers A.O.C : 3.00 euro

Café : 2.00 euro

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.

Néanmoins, nous recommandons de déguster les vins de notre propriété qui offrent un rapport qualité prix incomparable. Il faut compter une bouteille pour 4 ou 5 personnes.

Pour exemple : liste non exhaustive.

-Yssy 2008 Saint-Emilion : 25€

-Clos l'Abba 2006 grand cru Saint-Emilion : 40 € (Magnum : 75€)

-Château la Freynelle 2016 Bx supérieur : 17€

Pour du vin Rouge ou rosé de Bordeaux, à discrétion en carafe : 3.00 euro par personne.

Menu 17,00 €

(Hors dîner, dimanche et jour férié)

Panacotta de légumes coulis de saison*

Ou

• Cake aux lardons et noix, mesclun

Brandade de poisson, mesclun*

Ou

• Sauté de porc au curry, purée

Salade de fruits, sirop au gingembre*

Ou

Crème Catalane

Menu 25,00 €

**Salade de pamplemousse aux crevettes
avocat, concombre, vinaigrette Thai***

Ou

Salade Landaise aux gésiers, lardons, foie gras*

Ou

**Burger de Foie gras, chutney de saison
Toasts**

*

Filet de cabillaud, sauce vierge aux herbes

Poêlée de légumes, galette de céréales

Ou

Magret de canard au miel et aux épices*

Pommes sarladaises, légumes sautés

Ou

Gigot d'agneau farci aux herbes, jus vigneron

Sauté de légumes, purée

*

Tarte Tatin

Crème fouettée

Ou

Macaron crème de chocolat blanc*

glace vanille

Ou

Moelleux au chocolat

Chantilly

Menu 19,00 €

Salade chou, carotte et poulet sauce Thai*

Ou

Rillettes de poisson à l'aneth et au citron*

Ou

• Terrine de chèvre coulis de concombre, jus de pesto

Filet de merlu crème au citron*

Poêlée de légumes

Ou

Fricassée de poulet à la Bordelaise

Purée

Ou

Saucisse de Campagne, sauce au poivre

Purée

•

Crème brûlée

Ou

Brownie chocolat pistache, noix et amandes

Ou

Tarte aux fruits de saison

Menu 22,00 €

Salade César au poulet, Parmesan, croûtons

Ou

Terrine de Campagne, compotée de légumes*

Ou

Mi-cuit de saumon aux herbes, sauce vierge*

•

Filet de maquereau, sauce moutarde à l'ancienne*

Poêlée de légumes, riz

Ou

Confit de canard, sauce à l'orange

Pommes sautées, légumes sautés

Ou

Daube de joue de bœuf au Bordeaux

Purée

•

Cheese cake à l'orange et spéculoos

Ou

Poire confite au miel et au sésame, glace vanille

Ou

Crèmeux au chocolat

Produits marqués * : Sans gluten