

Plaisirs des Sens

1 av. des Martyrs de la Résistance à Niort / Tél. 05 49 24 02 76

26€

Cocktail Angel'ick

(Fée Angélique, Pineau Blanc, Méthode Champenoise)

Gambas pœlées minute, Hure de petits légumes au thé vert et à l'Angélique,

Servie avec un verre de Gamay de Bouze (vin de pays du Thouarsais)

Pot au feu de Saint-Jacques et Cabillaud aux pleurotes safranées, infusion douce à l'Angélique, Servie avec un verre d'OVNI (vin de pays de la Vendée)

Tatin tiède de coing confit, petit pot de caramel, glacé à l'Angélique,

Servie avec un verre de Sensuel (vin de pays de Loire-Atlantique)

Café

[vendredi 24 octobre > Xtet Jazz] capacité 30 pers/soirée

Le Salon de la Tartine

2 rue de la Boule d'or à Niort / Tél. 05 49 32 88 70

30€

Apéritif surprise

Menu et ses Vins à découvrir autour de l'Angélique

Café

[vendredi 24 octobre > GB Jazz ensemble]

Au Chabichou

1 bis route d'Aiffres à Niort / Tél. 05 49 28 03 09

29€

Menu découverte autour de l'Angélique

[vendredi 24 octobre > Swing Pot'] chanson française façon jazz



La Belle Étoile

115 quai Maurice Métayer à Niort / Tél. 05 49 73 31 29

35€

Cocktail "la Coulée Verte" et ses amuse-bouches

Pyramide de foie gras de canard à la figue Chutney à l'Angélique

Caille désossée et farcie aux truffes Osmose des légumes oubliés dans son nid croustillant Beurre monté à l'infusion de truffes

Gouéron du Poitou aux pommes de Gâtine Caramel à la fleur de sel de Ré et Crème glacée à l'Angélique

[vendredi 24 octobre > Calhan] pop folk jazz, capacité 80 pers/soirée

La Véranda du Dauzac

27 rue de la Terraudière et 80 bis avenue de Paris à Niort
Tél. 05 49 24 29 29

35€

Cocktail Angéliqu'à Niort et ses amuse-bouches

Médallions de foie gras aux figues et à l'Angélique, toasts briochés
ou

Marmite de moules et joues de loup de mer au coulis d'étrilles

Pavé de sandre au Coteau du Layon, Risotto aux coques
ou

Suprême de volaille farci au chabichou et crème de Pineau

Tiramisu aux pommes de Gâtine, Broyé du Poitou et Angélique
ou

Pavé au chocolat noir et ananas, sorbet fruits de la passion

Café et mignardises

[samedi 25 octobre > Lady Bird Jazz'tet] capacité 60 pers/soirée



La Tartine

2 bis, rue de la Boule d'or à Niort / Tél. 05 49 28 20 15

30€

Apéritif surprise

Menu et ses Vins à découvrir autour de l'Angélique

Café

[samedi 25 octobre > New Orleans cajun jazz]

Restaurant du Donjon

7 rue Brisson à Niort / Tél. 05 49 24 01 32

25€

Cocktail à l'Angélique

Amuse-bouches

Granny-smith au saumon fumé et miettes de crabes
Crème légère à l'aneth
ou

Croustillant de chèvre chaud aux légumes provençaux
Petite vinaigrette tomatée à l'huile d'olive

Émincé de suprême de volaille au citron et à l'Angélique
Petits légumes du moment
ou

Croustillant de saumon au basilic parfumé à la pointe de l'Angélique

Mousse de chocolat à l'Angélique et fraise
Accompagné de sa petite gaufre chaude

[samedi 25 octobre > Swing Pot'] chanson française façon jazz, capacité 60 pers/soirée



Le Poitou Gourmand,
Retrouvez chaque jour de la semaine
du 20 au 24 octobre à 10h20,
les chefs et leurs recettes à base d'Angélique
sur France Bleu Poitou (101 FM).