



AMELIA CANTA



Situation

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

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

Espaces

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 : 40 places (sur demande)

Terrasse de 95 places (sur demande hors dimanches et jours fériés)
pour les groupes de 10 personnes au plus avant 12h30

2 WC à l'étage, 2 WC au rez de chaussée et table à langer,
WC handicapé au rez de chaussée.

2 Place de l'Eglise Monolithe 33330 Saint-Emilion

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

CONTACT : Marie-Pierre Apelbaum

Tel : 05 57 74 48 03 / mail : ameliacanta@orange.fr / www.ameliacanta.com



AMELIA CANTA

CONDITIONS GÉNÉRALES OFFRE RESTAURANT GROUPES

— Menu —

Les menus de groupe sont constitués de façon à mieux organiser le service pour des groupes de plus de 15 personnes.

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

LE MEME CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE EST INDISPENSABLE

Nous l'ajusterons au plus tard 8 jours avant la réservation en fonction des intolérances alimentaires de vos participants.

Pour les groupes inférieurs à 15 personnes, nous proposons la carte et les menus du restaurant que nous vous envoyons sur demande.

Les réservations sont possibles de 11h30 à 13h00 dernier délai et de 18h30 à 20h30.

Réservations ou options sont à faire rapidement :
au plus tard 8 jours avant la date réservée pour le choix de votre menu
et 48h avant la date pour le nombre exact de participants.

La facturation s'effectue sur ces bases.

Le soir, le week-end et les jours fériés le menu est à 30 €.

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



AMELIA CANTA

CONDITIONS GÉNÉRALES OFFRE RESTAURANT GROUPES

— Apéritifs —

kir, : 5.00

coupe de Blanc de blanc, 8cl Sauternes : 8.00
(si commandé au moment de la réservation)

— Eau minérale —

Eau minérale le litre : 6.00

— Assiette 2 fromages —

fermiers A.O.C : 7.00

— Café —

2.20

— 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.

Il faut compter une bouteille pour 4 ou 5 personnes.

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



AMELIA CANTA

MENUS GROUPE

— menu à 26 € —

Seulement le midi, hors week-ends et jours fériés
Only for lunch not available on week-end and Bank holidays

Compotée de légumes de saison, croustillant de soja noir **
Homemade compote of seasonal vegetables, papad

ou

Salade mélangée, carotte, radis, chiffonnade de jambon forêt noire **
Mixed salad, carrot, radish, Forêt noire ham

ou

Terrine de chèvre, cœur au pesto, mesclun * (6,11)
Homemade goat cheese terrine, basil, green salad

*

Filet de merlu, beurre blanc citronné, poêlée de légumes * (4,6)
Hake filet, lemon and butter sauce, pan fried vegetables

ou

Sauté de volaille sauce Basquaise, purée * (6)
Pan Fried poultry, Basquaise sauce, mashed potatoes

ou

Mignon de porc, jus de viande corsé, purée (6)
Filet of pork, spicy meat sauce, mashed potatoes

*

Pudding de lin aux pommes caramélisées **
Flax pudding with caramelized apples

ou

Gâteau au chocolat, caramel beurre salé (1,3,6)
Homemade chocolate cake, salted caramel

ou

Bavarois exotique (1,3,6,11)
Homemade exotic cake

* 100% végétarien
* sans gluten

MEME CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
SAME CHOICE OF DISHES FOR ALL

Tous nos plats sont réalisés par nos soins à partir de produits bruts
All products are homemade

Liste des allergènes/Allergens list

1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish ; 5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose;
7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery; 9: Moutarde/ mustard; 10: Sésame;11: Sulfite/ sulphite;
12: Graine/ seed; 13 Fruits secs / dried fruit

CONTACT : Marie-Pierre Apelbaum

Tel : 05 57 74 48 03 / mail : ameliacanta@orange.fr / www.ameliacanta.com

AMELIA CANTA

MENUS GROUPE

— menu à 30 € —

Saumon mariné à l'aneth et citron confit,
pickles d'oignons rouge, crème de raifort, papadum * (4,6,11)
*Marinated salmon with dill and lemon, red onion pickles,
horseradish cream, papad*

ou

Petite salade Landaise aux gésiers, magret de canard fumé, lardons,
tomates cerise, pignons, croûtons (1,7,11,12)
Mixed salad with gizzards, filet of smoked duck, tomato, croûton and pine kernel

ou

Foie gras maison, chutney de saison, pain brioché (1)
Homemade duck foie gras, seasonal chutney, bun

*

Steak de thon, sauce Provençale *
Poêlée de légumes, mix de graines (11,12)
*Tuna filet, Provençal sauce, pan fried vegetables
and mixed seeds*

ou

Cuisse de canard confite, sauce miel abricot
Poêlée de légumes, purée * (6,11)
Duck leg confit, orange sauce, Mashed potatoes, sauteed vegetables

ou

Mijoté de veau aux champignons et à la sauge
Ecrasé de pommes de terre
Veal in mushrooms sauce and sage, mashed potatoes

*

Entremet aux chocolats, croustillant praliné * (3,5,6)
Chocolate dessert with crispy praline

ou

Parfait glacé à l'eau de vie de fruits et fruits de saison (1,3,6,11)
Homemade dessert with fruits Brand and seasonal fruits

ou

Macaron maison, ganache chocolat blanc, pistache, praline (3,6, 7)
Homemade macaroon with white chocolate cream, nuts and pistachio

* 100% végétarien

* sans gluten

MEME CHOIX DE PLAT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
SAME CHOICE OF DISHES FOR ALL

Tous nos plats sont réalisés par nos soins à partir de produits bruts
All products are homemade

Liste des allergènes/Allergens list

1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish ; 5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose;
7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery; 9: Moutarde/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite/ sulphite;
12: Graine/ seed; 13 Fruits secs / dried fruit

CONTACT : Marie-Pierre Apelbaum
Tel : 05 57 74 48 03 / mail : ameliacanta@orange.fr / www.ameliacanta.com