

Nous proposons également

« FORMULE DU JOUR »

Du lundi au Vendredi midi (sauf jours fériés)

« FORMULE SEMI GASTRONOMIQUE »

Du lundi au dimanche midi

« FORMULES TOUT COMPRIS »

Pour banquets, réunions familiales, Anniversaires, Groupes...

« FORMULES TOUT COMPRIS AVEC PROGRAMMES SONO »

Pour un mariage réussi

Salon Maine

Salon Loulay

Salon Sèvre

3 salons de 15 à 100 personnes

Possibilité de menu personnalisé

Pour plus de détail rejoignez nous sur notre site internet

www.hotel-pontdesenard.com

Ou

Sur notre page Facebook

[@lepontdesenard](https://www.facebook.com/lepontdesenard)

SAVEURS ET TRADITIONS

DEPUIS 1958



CARTE TRAITEUR

Le Pont de Sénard

TARIF 2020

*Hôtel*** Restaurant Le Pont de Sénard*

Le Moulin de Sénard

85600 Saint Hilaire de Loulay

Tél: 02.51.46.49.50 Email: hotel.senard@free.fr

www.hotel-pontdesenard.com

Nos Buffets à partir de 10 personnes

Pains compris dans la prestation

Le CAMPAGNARD

Méli-mélo de Salade (3 Variétés)

10,90€

Terrine de foie de volaille

Rôti de Bœuf et Porc Ou Plat de charcuterie (5 variétés)

Chips

Fromages (2 variétés)

Tartelettes aux pommes

Le GOURMAND

Méli-mélo de Salade (3 Variétés) ou Salade de gésiers et lardons (chaud)

Terrine de Foie de volaille & Terrine de thon

Suprême de poulet à la forestière (chaud)

OU

16,00€

Jambon à l'os, jus à l'estragon (chaud)

Fromages (2 variétés)

Verrine mousse vanille, pommes caramélisées et crumble

Le GLOBE-TROTTEUR

Tortillas de Kebab, Accra de morue, croustillant asiatique

Tajine de poulet, légumes et semoule

OU

17,00€

Travers de Porc à la Mexicaine

Fromages (2 variétés)

Verrine des îles aux fruits exotiques & salade de fruits frais

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres choix de buffets

La location de vaisselle

- L'assiette grande ou petite.....0.40 €
- Les couverts (1fourchette, 1couteau et 1cuillère).....0.50 €
- Les couverts à poisson (fourchette / couteau).....0.40 €
- La cuillère à dessert ou à soupe.....0.30 €
- Le verre.....0.40 €
- La flûte.....0.40 €
- 1 tasse.....0.30 €
- Une sous tasse + Cuillère à café.....0.10 €

Formule « vaisselle» 1.50 €

1 grande assiette, 1 petite assiette,

1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère à dessert et 1 verre

La location de Matériel

- Percolateur 40 tasses et 100 tasses.....25.00 €
- Norvégienne (offert à partir de 30 personnes).....30.00 €
- Chaffing dish (offert à partir de 25 personnes).....15.00 €
- Réchaud avec gaz (offert à partir de 50 personnes).....15.00 €
- Etuve électrique.....30.00 €

Pour la location de matériel, une caution vous sera demandée A rendre non lavée

La Livraison

A prendre sur place ou A livrer sur le lieu de votre choix à partir de 30 personnes,
300€ minimum de prestation et jusqu'à 25km maximum (hors kebab)
Gratuit dans un rayon de 10km, forfait de 25 € pour un périmètre de 11 Km à 15 km
Forfait de 55€ pour un périmètre de 16km à 25km .

Sur notre carte traiteur la location de vaisselle
est en plus de la prestation.

Nos Poissons et Viandes à partir de 6 personnes

Garnitures non incluses

- Dos de Cabillaud, crème de Muscadet.....6,50 €
- Pavé de Merlu, sauce crustacés..... 6,00 €
- Dos de Sandre au beurre blanc.....8,00 €
- Demi Homard thermidor..... 22,00 €
- Brochette du pêcheur sauce Américaine.....9,00 €
(saumon, gambas et poisson du marché)



- Noix de Jambon marinée sauce miel et moutarde.....6,00 €
- Cuisse de Canard confite, jus au épices douces.....7,00 €
- Noix de joue de porc confite à la périgourdine.....7,00 €
- Emincé de Veau braisé à la crème de morilles.....8,00 €
- Tournedos de filet de Bœuf façon Rossini.....12,00 €
- Brochette d'aiguillette de poulet sauce massala.....5,50 €

KEBAB de volaille à partir de 10 personnes:

Viandes cuisinées + sauce blanche.... 2,40 €

Viandes cuisinées + pains+ sauce blanche.... 3.50 €

Viandes cuisinées + pains+ sauce blanche+ salades + tomate + oignons rouge 5.00€

Pain supplémentaire.... 1.00 €

Sauce supplémentaire....0.40€



Menu du Chef 18€

À partir de 6 personnes

Assiette Terre et Mer

(jambon de pays, magret fumé, saumon fumé, terrine de poisson, et crème aux herbes)

Suprême de poulet jaune braisés,

Sauce miel et romarin

Gratin de pomme de terre

Et mousseline de céleri

Ou

Pavé de Merlu , sauce crustacés

Gratin de pomme de terre

Et Fondue de poireaux

Plateau de fromages 3 variétés et salade verte

Verrine mousse riz au lait, crumble

compotée de pomme à la confiture de lait

Nos Plats à thèmes Maison à partir de 20 personnes

Choucroute vendéenne

(choux, poitrine, jarret, saucisse, muscadet, pommes de terre).....10,50 €

Choucroute de la Mer.....11,00 €

(crevettes, moules, saumon, hadock, colin, choux, pommes de terre , beurre nantais)

Couscous maison.....9,90 €

Tajine de Poulet.....9,90 €

Cochon de Lait rôti et ses pommes de terres grenailles.....8,50 €

Paella royale (poulet, calamar, moules, langoustines, chorizo).....11,00 €

Jambalaya.....9,50 €

Rougaille.....9,50 €

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres

plats à thèmes (Cassoulet, kefta, Cata-



Nos Garnitures à partir de 6 personne

- Gratin de pommes de terre

- Tomate à la provençale

- Flan de légumes

- Poêlée forestière

- Poêlée de légumes

- Fondue de poireaux

- Mousseline de céleris

- Pommes fruits rôties

- Pommes de terre grenaille

- Pomme de terre paysanne 1.30€ l'unité

- Gratin de courgettes / tomates 1.30€ l'unité

1,00€ l'unité

1,90€ les 2 garnitures

Au choix



Nos fromages à partir de 6 personnes

- Plateau de fromages (Brie, Emmental, Fourme d'Ambert).....2,50 € (pers)
- Croustillant de Curé Nantais.....2.00 € (pers)
- Salade verte.....0.50 € (pers)
- Duo vendéen , tomme de Vendée et Maillezais..... 2.65 € la part

Nos Desserts à partir de 6 personnes

Nos gâteaux entiers

Fraisier, Framboisier (de mai à septembre)

Poirier (toute l'année)

Abricotier (juillet & août)

Le Pt'i Normand : biscuit génoise, craquant praliné, pomme caramélisées et mousse caramel

Le Moulin : biscuit noisette, craquant praliné, poires caramélisées et mousse pralin

L'Yprésis : biscuit génoise, craquant praliné, mousse vanille et framboise, gelée de framboise

L'Exotique : biscuit coco, mousse ananas et mangue, craquant noix de coco

Le Prestige : trio de mousse chocolat noir, blanc et au lait, pralin et biscuit génoise

Le Montélimar : biscuit aux éclats de nougat, mousse framboise et mousse nougat,

L'Estival : Biscuit madeleine, mousse citron et mousse fruits rouges, gelée de fruits rouges

L'Agrumes: biscuit pain d'épices, mousse orange et mousse citron

Le verger : Biscuit génoise, poires caramélisées et mousse vanille

Tarte aux pommes ou fruits cuits.....1,70 €

Tarte aux fruits frais..... 2,30 €

Nos Verrines desserts

Verrine « Sénard » pomme et mousse spéculoos

Tiramisu à la confiture de lait

Verrine vanille fruits rouges crumble

Verrine mousse riz au lait, cœur framboise crumble pistache

Duo Salade de fruit et Mousse Chocolat 2.50 €

3.30 €
la part

2.70€
la
pièce



Nos Salades (120grs/personnes) à partir de 6 personnes

Taboulé

Piémontaise

Salade Niçoise

Salade Marco Polo

Salade Estivale (Avocat, Agrumes, crevettes, maïs, sauce cocktail...)

Salade Fermière (Pommes de terres, œufs, tomates, poulet, sauce moutarde...)

Salade Vendéenne (Choux, lardons, fromages...)

Salade Océane (courgettes, saumon, tomates, sauce citron...)

Duo carotte et céleri

Salade endive aux fromages

Macédoine de légumes

Champignons crème aux herbes

Salade de gésiers & lardons.....3,50 €

1,60€ la part



4,00€
les 3 salades
au choix

Nos entrées à partir de 6 personnes

Froides

Verrine d'avocat, crevette à l'exotique.....4,00 €

Brochette de Melon et jambon crème de Porto (saison estivale).....4,50 €

Millefeuille aux deux saumons, citron vert et baies roses.....5,50 €

Foie gras et chutney d'oignons du moment.....7,00 €

Assiette Terre et Mer

(jambon, magret fumé, saumon fumé, terrine de poisson, crème aux herbes).....6,00 €

Charlottine de légumes, jambon de Vendée, chantilly de céleri..... 5,00 €

Plateaux de charcuterie, 5 variétés.....3,50 €

Chaudes

Gratin de tourteaux aux légumes provençaux.....6,50 €

Coquille Saint-Jacques façon « Marie-Jo ».....7,50 €

Terrine de foie de volaille

15 personnes : 16,00 € ou 30 personnes : 25,00 €

