

Nos forfaits boissons :



Forfait « entre copains »:

Cocktail Le Sénard et ses feuilletés chauds
1/4 de vin de rouge ou rosé et/ou de blanc
Café

7.60 €

Forfait « Dégustation »:

Cocktail Le moulin et ses feuilletés chauds
Viognier blanc
Saint Chinian « L'excellence Saint Laurent » rouge
Café

9.90 €

Forfait « Plaisir »:

Cocktail sangria blanche et ses feuilletés chauds
Saint Chinian « L'excellence Saint Laurent » blanc
Ventoux « Terre et Ambre » rouge
Café

12.70 €

Forfait « l'excellence »:

Flûte de crémant et sa mise en bouche
Anjou Blanc « le logis du Bray »
Bordeaux rouge « Cote de Blaye »
Café

13.70 €

Forfait « sans alcool »:

Cocktail sans alcool et ses feuilletés chauds
Eau plate et eau gazeuse (Plancoët)
Café

6.50 €

Le trou Loulaysien:

(pour les parfums nous consulter)

3.50 €

La flute de Méthode traditionnelle de Loire « Adrien Romet »

3.50 €

Fût de 15 litres « Bitburger » avec gobelets compris
(location de la tireuse offerte)

78.00 €

Tonnelet de bienvenue: rosé ou blanc.

1.50 €

Conditions de réservation

Conformément à un usage constant dans
l'hôtellerie nous précisons que toute
réservation s'accompagne d'un versement
d'arrhes qui sera remis en
banque et dont le montant est de :

150.00 €

pour toute réservation
Et 500 € pour un mariage

En cas d'Annulation
les arrhes versées seront conservées.

SAVEURS ET TRADITIONS

Le savoir faire depuis 1958.

HOTEL *** RESTAURANT
LE PONT DE SENARD

Le Moulin de Sénard
85600 Saint Hilaire de Loulay

Tél: 02 51 46 49 50

Internet: www.hotel-pontdesenard.com

Email: hotel.senard@free.fr

HOTEL**
RESTAURANT
BAR
TRAITEUR

LE PONT DE SÉNARD

FORMULE REPAS A PARTIR DE 15 ADULTES



Comprenant

Un Salon,
La mise en place
Le Personnel,
Le Nettoyage.

Tarifs prix nets 2020

Composez votre menu selon vos envies et votre budget:

Menu unique pour tous les convives ou possibilité de deux choix maximum, hors fromages. A choisir au minimum 8 jours avant la prestation.

Nos entrées :

Assiette terre et mer (magret de canard fumé, Saumon fumé, jambon de pays, terrines de poissons, crème aux herbes...)	8.00 €
Ou	
Corolle de blé noir, gésiers de poulet aux pommes	8.00 €
Ou	
Crumble de noix de pétoncle à la bretonne	8.60 €
Ou	
Foie gras Maison et sa chutney du moment	9.50 €

Nos poissons :

Dos de Cabillaud rôti, crème de langoustines	11.00 €
Ou	
Filet de Sandre vapeur, au beurre blanc	13.50 €
Ou	
Pavé de Merlu à la crème de coquillage	10.90 €
Ou	
Brochette du pêcheur, au beurre de citron et aneth (Saumon, Gambas et poisson du marché)	12.50 €

Nos viandes :

Souris d'agneau braisée aux saveurs orientales	12.50 €
Ou	
Pavé de bœuf, sauce forestière	14.50 €
Ou	
Quasi de veau rôti crème de morilles	13.00 €
Ou	
Magret de canard braisé, crème périgourdine	11.50 €
Ou	
Suprême de Poulet jaune, sauce miel et romarin	10.50 €
Ou	
Noix de Jambon sauce porto échalotte confite	11.50 €

Menu du Terroir 26,00€

Assiette océane rillette de lieu noir fumé, saumon fumé crème citronnée toast aux céréales *****
Suprême de Poulet jaune, sauce miel et romarin *****
Duo de Brie et Emmental *****
Sablé citron meringué



Et pour finir votre journée!

Nous vous proposons différentes formules
à partir de 15 personnes jusqu'à 110 personnes.

- Brioche, café, rosé	4.00 €
- Plateaux de charcuteries (5 variétés)	3.50 €
- Plateaux de 3 fromages classiques	2.50 €
- Duo Mousse au chocolat et salade de fruit	2.30 €
- Boissons sans alcool	2.50 €
Soirée dansante classique à partir de 30 personnes avec programme sans animateur.	
Tonnelet de rosé ou blanc, café	7.00 €
- Soirée dansante campagnarde à partir de 30 personnes	
avec programme sans animateur.	10.00 €
Tonnelet de rosé ou blanc Terrine, brioche, café	

Nos fromages :

Le duo Vendéen (Maillezais et tomme de Vendée)	3.60 €
Ou	
L'assiette classique (Brie et Emmental)	2.50 €
Ou	
Tartine de mizotte gratinée à la figue	4.50 €
Ou	
Croustillant de Curé Nantais aux pommes	4.50 €

Nos desserts :

Tarte tatin aux pommes glace caramel beurre salé	6.00 €
Ou	
Parfait glacé Nougat, sauce chocolat écorces d'oranges crumble pain d'épice	6.00 €
Ou	
Tiramisu poire et chocolat noisette	6.00 €
Ou	
Crêpe croustillante, mousseline pistache compotée framboise et sorbet framboise	7.00 €

Pour une occasion spéciale,
n'oubliez pas de demander notre carte de gâteaux

