



Pour plus de détail rejoignez nous sur notre site internet

[www.hotel-pontdesenard.com](http://www.hotel-pontdesenard.com)

Ou

Sur notre page Facebook

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

*Savoirs et traditions depuis 1958*

## Carte traiteur

Du lundi au samedi à partir de 6 personnes

Pour le dimanche merci de nous consulter

À commander au plus tard 8 jours  
avant votre prestation

**TARIF 2022**

Le Moulin de Sénard, Saint Hilaire de Loulay

85600 Montaigu Vendée

Tél: 02.51.46.49.50

[www.hotel-pontdesenard.com](http://www.hotel-pontdesenard.com)

[contact@hotel-pondesenard.com](mailto:contact@hotel-pondesenard.com)

## Nos Buffets à partir de 10 personnes

### Le CAMPAGNARD 11,00€

Méli-mélo de Salade (3 Variétés) / 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 17,00€

Méli-mélo de Salade (3 Variétés) / Terrine de Foie de volaille & Terrine de thon  
 Suprême de poulet à la forestière (chaud)  
 OU  
 Jambon à l'os, jus à l'estragon (chaud)  
 Fromages (2 variétés)  
 Verrine mousse vanille, pommes caramélisées et crumble

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

1.60€ la part

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

4,00€  
 les 3 salades au choix

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

## La location de vaisselle

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

- 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 26 € pour un périmètre de 11 Km à 15 km  
 Forfait de 60€ pour un périmètre de 16km à 25km .

## Nos Poissons et Viandes à partir de 6 personnes

### Garnitures non incluses

- Dos de Cabillaud, crème de Muscadet.....6,60 €
- Pavé de Merlu, sauce crustacés..... 6,10 €
- Dos de Sandre au beurre blanc.....8,10 €
- Demi Homard thermidor ..... 23.00 €
- Brochette du pêcheur sauce Américaine.....9,50 €  
(saumon, gambas et poisson du marché)



- Noix de Jambon marinée sauce miel et moutarde .....6,50 €
- Cuisse de Canard confite, jus au épices douces.....7,50 €
- Noix de joue de porc confite à la périgourdine.....7,50 €
- Emincé de Veau braisé à la crème de morilles.....8,50 €
- Tournedos de filet de Bœuf façon Rossini .....12.50 €
- Brochette d'aiguillette de poulet sauce massala.....5,70 €

## KEBAB de volaille à partir de 10 personnes

Viandes cuisinées + sauce blanche.... 2,50 €

Viandes cuisinées + pains+ sauce blanche.... 3.60 €

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

Pain supplémentaire.... 1.00 €

Sauce supplémentaire....0.40€

## Menu du Chef 19€

### 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 poêlée forestière

Ou

Pavé de Merlu , sauce crustacés

Gratin de pomme de terre

Et Fondue de poireaux

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages 3 variétés et salade verte

\*\*\*\*\*

Verrine façon snickers,  
chocolat au lait et cacahuètes

## Nos Plats à thèmes Maison à partir de 20 personnes

Choucroute vendéenne

(choux, poitrine, jarret, saucisse, muscadet, pommes de terre).....10,60 €

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,  
Cataplan...).



## Nos Garnitures à partir de 6 personnes

- 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

- Pomme de terre paysanne 1.30€ l'unité

- Gratin de courgettes / tomates 1.30€ l'unité

- Assiette de légumes 6.50 €

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 3.30€ la part

Fraisier, Framboisier (de mai à septembre)

Poirier (toute l'année)

Abricotier (juillet & août)

Le Pfi 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 2.70€ la part

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 €**



## Terrine de foie de volaille

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

## 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 €

Charlotte 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 €

## Menu enfant 9.50 €

Assiette de charcuterie

ou

Salade de saison

\*\*\*\*\*

Aiguillettes de poulet sauce suprême

Pomme de terre grenailles

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat

Ou

Ile flottante