

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

Ou

Sur notre page Facebook

SAVEURS ET TRADITIONS

DEPUIS 1958



CARTE TRAITEUR

*Le Pont de Sénard*

TARIF 2021

Hôtel\*\*\* Restaurant Le Pont de Sénard  
Le Moulin de Sénard-Saint Hilaire de Loulay

85600 Montaigu-Vendée

Tél: 02.51.46.49.50

Email: [hotel.senard@free.fr](mailto:hotel.senard@free.fr)

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

# Nos Buffets à partir de 10 personnes

Pains compris dans la prestation

## Le CAMPAGNARD

Méli-mélo de Salade (3 Variétés)

Terrine de foie de volaille

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

Chips

**10,90€**

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

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

- 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,  
compotée de poire au caramel  
Crumble

## Nos Plats à thèmes Maison

à partir de 20 personnes

Choucroute vendéenne 10.50€

(choux, poitrine, jarret, saucisse, muscadet, pommes de terre)

Choucroute de la Mer 11.50€

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

Couscous maison 10.00€

Tajine de Poulet 9.90€

Cochon de Lait rôti et ses pommes de terres grenailles 9.50€

Paella royale 11.00€

(poulet, calamar, moules, langoustines, chorizo)

Jambalaya 9.50€

Rougaille saucisse 9.50€



## 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

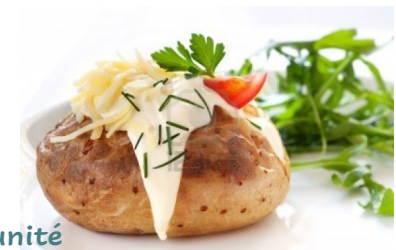
1,00€ l'unité

1,90€ les 2 garnitures

Au choix

- 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





## 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

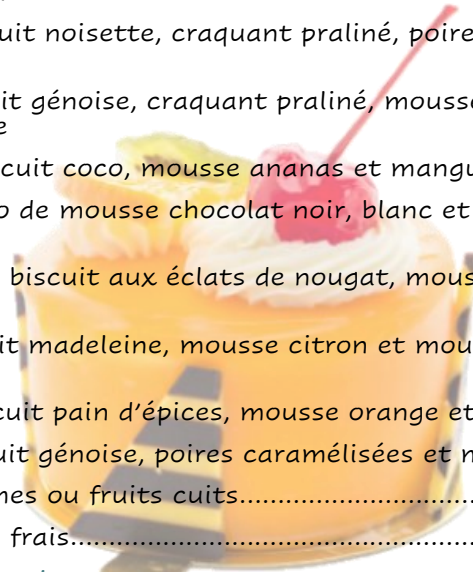
Tiramisu à la confiture de lait

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

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€ la part  
les 3 salades au choix

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



## 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 céle..... 5.00 €

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

### Chaudes

Gratiné 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 €