

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: contact@hotel-pontdesenard.com

Tarifs prix nets 2021

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.

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, terrine 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

- rilette 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.
Tonnelet de rosé ou blanc Terrine, brioche, café **10.00 €**

Nos fromages :

- Le duo Vendéen
(Maillezaïs 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

