

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



FORMULE REPAS A PARTIR DE 15 ADULTES

TARIFS PRIX NETS 2022

Comprenant

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

Menu du Terroir 27,00€

Assiette océane

rillette de lieu noir fumé, saumon fumé crème citronnée
toast aux céréales

Suprême de Poulet jaune , sauce miel et romarin

Ou

Pavé de Merlu à la crème de coquillages

Duo de Brie et Emmental

Verrine Grand Marnier Fruits rouges crumble

Menu à composer avec notre carte

Nous vous proposons d'autre menu service à l'assiette:

- Menu entrée / plat / dessert à **27.50 €**
- Menu entrée / plat / fromage / dessert à **30.50 €**
- Menu entrée / poisson / viande / dessert à **39.50 €**
- Menu poisson / viande / dessert à **31.50 €**

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

N'hésitez pas à revenir vers nous pour plus d'explication...

Le trou Loulaysien:

3.50 €

(pour les parfums nous consulter)

La flute de Méthode traditionnelle de Loire « Adrien Romet »

2.50€

Fût de 15 litres « Bitburger »

avec gobelets compris (location de la tireuse offerte)

78.00 €

Tonnelet de bienvenue: rosé ou blanc.

1.50 €



Et pour finir votre journée!

Nous vous proposons différentes formules à partir de 15 personnes jusqu'à 90 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 €**

- 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 €



Buffet gourmand (à vous de vous servir au buffet)

à 40 € par personne

Cocktail du moulin ou Sénard ou Sangria blanche (à choisir)

et cocktail sans alcool (3 flûtes par personne)

Accompagné de 2 verrines, Pain Surprise (3 variétés)

Et 1 crumble de noix de pétoncle à la bretonne

Votre plat en buffet (choix unique):

Servi avec pommes de terre grenaille et poêlée de légumes

Noix de jambon sauce porto échalotes

Ou

Emincé de Veau crème de morille

Ou

Aiguillettes de poulet sauce miel et romarin

Ou

Sauté de canard au poivre vert

Plateau de Fromages du Terroir

Dessert en buffet (choix unique)

accompagné d'une flûte de crémant

Tiramisu à la framboise

Ou

Tarte pommes poires à l'ancienne

Ou

Verrine mousse riz au lait cœur caramel beurre salé

Café

Saint Chinan rouge « l'excellence Saint Laurent »

Pour les enfants, possibilité de prendre le buffet
en demi-part à 17 €

Nos gâteaux entiers

5.60€ la part à partir de 6 personnes

Fraisier, Framboisier: (de mai à mi-septembre)

Poirier: (toute l'année)

Abricotier: (juillet & août)

Le Petit Normand: biscuit génoise, craquant praliné,
pommes 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



Nos Pâtisseries diverses

Pièce Montée à partir de 10 personnes: 7.90 € la part

Parfums au choix: grand Marnier, vanille, caramel, chocolat, praliné, café.
3 choux par personne.

Forfait nougatine de 20 € pour toute pièce hors cône classique.

Omelette Norvégienne Glace crème brûlée, brioche et blanc en neige
8.00 € la part

Plaque nougatine: pour anniversaire, retraite, mariage, baptême ou autre
3.00 € la pièce

Nos forfaits boissons :

Forfait « entre copains »:

Cocktail Le Sénard et ses feuilletés chauds (2 flutes)
1/4 de vin de rouge ou rosé et/ou de blanc
Café

7.50 €

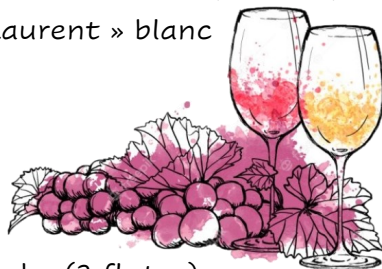
Forfait « Dégustation »:

Cocktail Le moulin et ses feuilletés chauds (2 flutes)
Viognier blanc
Saint Chinian « L'excellence Saint Laurent » rouge
Café

9.80 €

Forfait « Plaisir »:

Cocktail sangria blanche et ses feuilletés chauds (2 flutes)
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 (2 flutes)
Anjou Blanc « le logis du Bray »
Bordeaux rouge « Cote de Blaye »
Café

13.70 €

Forfait « sans alcool »:

Cocktail sans alcool et ses feuilletés chauds (2 flutes)
Eau plate et eau gazeuse (Plancoët)
Café

6.50 €

Nos entrées :

- Assiette terre et mer (magret de canard fumé, Saumon fumé, jambon de pays, terrine de poissons, crème aux herbes...)
- Corolle de blé noir, gésiers de poulet aux pommes
- Crumble de moules à la vendéenne
- Foie gras Maison et sa chutney du moment (sup 1.50 €)

Nos poissons :

- Filet de Sandre vapeur, au beurre blanc
- Pavé de Merlu à la crème de coquillage
- Brochette du pêcheur, au beurre de langoustines (sup 2.00 €)
(Saumon, Gambas et poisson du marché)

Nos viandes :

- Pavé de bœuf, sauce périgourdine (sup 1.50 €)
- Quasi de veau rôti crème de morilles (sup 1.00 €)
- Magret de canard braisé, sauce miel et romarin
- Suprême de Poulet jaune, sauce forestière
- Noix de Jambon sauce porto échalotte confite



Nos fromages :

- Le duo Vendéen (Maillezais et tomme de Vendée)
- L'assiette classique (Brie et Emmental)
- Tartine de mizotte gratinée à la figue (sup 1.50 €)
- Croustillant de Curé Nantais aux pommes (sup 1.50 €)

Nos desserts :

- Tarte tatin aux pommes/ mangues sorbet mangue
- Parfait glacé Nougat, sauce chocolat praliné
- Crêpe croustillante, mousseline vanille compotée d'ananas et sorbet coco
- Verrine façon sneakers

**Pour une occasion spéciale,
n'oubliez pas de regarder
nos gâteaux entiers (prochaine page)**