



Pour plus de détail rejoignez nous sur notre site internet

www.hotel-pontdesenard.com

Ou

Sur notre page Facebook

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

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
dont le Montant est de :

150.00 euros pour toute réservation

En cas d'annulation, les arrhes versées seront conservées

*Tapas
et
Cocktail*



HOTEL * RESTAURANT LE PONT DE SENARD**

Le Moulin de Sénard, Saint Hilaire de Loulay

85600 Montaigu Vendée

Tél: 02.51.46.49.50

www.hotel-pontdesenard.com

contact@hotel-pontdesenard.com

Les classiques 0.90€ l'unité

- Toast de saumon fumé, crème aux herbes
- Toast de rilette de Poulet rôti
- Cuillère au fromage frais aux herbes
- Toast jambon Serrano et asperges vertes
- Toast rilette de saint jacques
- Toast rilette de crabe
- Toast de navet confit et beurre épice douce

Les plaisirs 1.30 € l'unité

- Toast de Foie gras, chutney de figues
- Cuillère d'effilochée de Canard et Pommes au balsamique
- Cake au chorizo et tomates confites
- Cake aux fruits de mer et petits légumes
- Roulé de saumon fumé, crème de citron vert
- Brochette de melon et Jambon de Vendée (Saison estivale)
- Cuillère de mousse mogette, jambon de Vendée crumble ail et persil



**PAIN
SURPRISE
4 variétés**

2.60€ la part

**Assortiment
de crudités et ses sauces
5 variétés**

2.40€ la part

**Méli-mélo
De fromages
3 variétés**

3.20€ la part

**Assortiment
de saucissons
3 variétés**

2.50 € la part

Les Verrines 1.60€ l'unité

- Tourteaux et légumes provençaux au fromage frais
- Tartare de saumon fumé et mousse d'avocat
- Céleris, pommes caramélisées et mousse foie gras
- Mousse chèvre, tartare de tomate et crumble basilic
- Tartare de crevette exotique et mousse patate douce
- Caspacho de concombre, fromage blanc et menthe
- Poulet à l'indienne, tartare de légumes aux abricots secs
- Mousse carotte au cumin, émincé de magret fumé
- Compotée de poire, mousse roquefort et julienne de jambon

Les Chaud 1.80€ l'unité

- Crumble de noix de pétoncles à la bretonne
- Brochette d'escargots et lards, fondue de choux
- Risotto aux morilles
- Tartine de chèvre au miel et romarin
- Brochette de poulet à la provençale
- Croustillant de curé nantais aux poires
- Velouté de potiron, julienne de chorizo
- Cassolette d'émincé de poulet aux épices douces
- Samossa de canard à la périgourdine
- Fajitas de volaille façon kebab OU bœuf à la tex Mex

Les sucrés classiques 1.00€ l'unité

- Mini éclair au Chocolat
- Mini Paris Brest
- Sablé citron meringué
- Tartelette aux fruits
- Sablé ganache chocolat
- Choux au Grand-Marnier
- Assortiment de macarons
- Mini tropézienne

Les verrines sucrées 1.50€ l'unité

- Vanille, fruits rouges et crumble
- Mangue, passion crumble noix de coco
- Chocolat, caramel et éclats de biscuits
- Tiramisu au café
- Verrine façon fraiser (saison estivale)
- Mousse riz au lait et confiture de lait
- Framboise nougat et éclat nougat
- Verrine aux 2 chocolats



**Formule Cocktail
26 € par personnes**



2 classiques salés, 1 plaisir,
2 verrines, 2 chauds
2 sucrés classiques, 2 verrines sucrées

Cocktail Moulin, Sénard ou Punch maison
(2 flûtes)

Cocktail sans alcool, Jus d'Orange et Jus de Pommes

Sélection du sommelier Blanc & Rouge
(3 verres)

Ou

Crémant de Loire (2 flûtes)

Café, Thé, Infusion