

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.

Les tarifs mentionnés dans cette carte sont TTC et par personnes, ils comprennent le service, la location de la salle, la mise en place (hors décoration) et le nettoyage.

Nos salles:

Maine : 50 personnes maximum

Loulay : 30 personnes maximum

Maine et Loulay réunies: 90 personnes maximum

Sèvre(petite salle): salle passante avec accès toilette

30 personnes maximum

Le savoir faire depuis 1958.

HOTEL *** RESTAURANT LE PONT DE SENARD
Le Moulin de Sénard – Saint Hilaire de Loulay
85600 MONTAIGU-VENDEE
Tél: 02 51 46 49 50

Internet: www.hotel-pontdesenard.com

Email: contact@hotel-pontdesenard.com

**Le Pont
de Sénard**
BAR • RESTAURANT
HÔTEL • TRAITEUR

Depuis 1958 à votre service



**Carte groupe à partir
de 15 adultes**

Tarifs 2024

Menu du Terroir 29,00€ Hors Boissons

Assiette océane

rilette 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



Et pour finir votre journée!

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

Menu hors boisson à composer avec notre carte

- Menu entrée / Plat / Dessert **30.00 €**
- Menu entrée / plat / fromage / dessert **34.00 €**
- Menu entrée / poisson / viande / dessert **45.00 €**
- Menu poisson / viande / dessert **36.00 €**

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...



Menu enfant -12 ANS

Entrée/Plat ou Plat/dessert 9.00€

Entrée/plat/dessert 12.00€

choix sur place suivant les produits de saisons et accompagné d'une boisson



**La Musique est autorisée jusqu'à 1H du matin
sous réserve, Merci de nous consulter.**



Buffet gourmand 45 € Boissons comprises

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 servi à l'assiette (choix unique):

Servi avec pommes de terre grenaille et poêlée de légumes

Noix de jambon sauce miel et moutarde

Ou

Emincé de Veau crème de morille

Ou

Pavé de merlu crème de coquillage

Ou

Sauté de canard au poivre vert
.....

Plateau de Fromages du Terroir
.....

Dessert en buffet (choix unique)
accompagné d'une flûte d'Adrien Romet

Tiramisu poire et confiture de lait

Ou

Tarte ananas caramélisé, mousseline rhum vanille

Ou

Verrine citron/ framboise meringuée

Café

Saint Chinian rouge « l'excellence Saint Laurent »
Pour les enfants, possibilité de prendre le buffet
en demi-part à 18.50 €

Nos gâteaux entiers

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

Poirier: (toute l'année)

Le Petit Normand: biscuit génoise, craquant praliné,
pommes caramélisées et mousse caramel

Le Moulin: biscuit génoise, 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

Nos Pâtisseries diverses

Pièce Montée (supp 2.00€) Parfums au choix: grand Marnier, vanille, caramel,
chocolat, praliné, café. 3 choux par personne.

Forfait nougatine 20 € pour toute pièce hors cône classique.

Omelette Norvégienne Glace crème brûlée, brioche et blanc en neige

Plaque nougatine: anniversaire, retraite, mariage, baptême ou autre 3.50 € la pièce



Nos boissons :

- Forfait entre copains 8.00€

Cocktail Le Sénard et ses feuilletés chauds (2 flutes)

1/4 de vin de rouge ou rosé et/ou de blanc

Café

- Forfait Dégustation 9.90€

Cocktail Le moulin et sa mise en bouche (2 flutes)

Viognier blanc et Saint Chinian rouge L'excellence Saint Laurent

Café ou Thé/Infusion

- Forfait Plaisir 12.90€

Cocktail sangria blanche et sa mise en bouche (2 flutes)

Saint Chinian « L'excellence Saint Laurent » blanc

Ventoux « Terre et Ambre » rouge

Café ou Thé/Infusion

- Forfait l'excellence 13.90€

Flûte de crémant et sa mise en bouche (2 flutes)

Anjou Blanc « le logis du Bray »

Bordeaux rouge « Cote de Blaye »

Café ou Thé/Infusion

- Cocktail sans alcool (2 flutes) 3.00 €
- San Pellegrino (la bouteille de 75cl) 4.00 €
- Le trou Loulaysien (pour les parfums nous consulter) 3.50 €
- La flûte de Méthode traditionnelle de Loire « Adrien Romet » 2.50€
- Fût de 15 litres « bière blonde » avec tireuse et gobelets compris 80.00 €
- Fût de 6 litres bière tireuse perfectdraft et gobelets compris 40.00 €
- Tonnelet de bienvenue rosé ou blanc: 5 Litres 22€ / 10 Litres 36€
- Bib de Jus de pommes ou jus d'orange 5 Litres 15.00€



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, Noix de pétoncle à la bretonne
- Crumble de Poulet et légumes à la forestière
- Millefeuille aux deux saumons et citron vert
- Foie gras Maison et sa chutney du moment (sup 2.00 €)



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 façon Rossini (sup 2.00 €)
- Pavé de Veau rôti crème de morilles (sup 1.50 €)
- Noix de joue de Porc confite, sauce Porto échalote confite
- Suprême de Poulet jaune, sauce Basquaise
- Sauté d'Agneau sucré/salé façon Tajine



Nos Fromages :

- Le duo Vendéen (Maillezais et tomme de Vendée)
- L'assiette classique (Brie, Emmental, Fourme d'Ambert)
- Tartine de mizotte gratinée à la figue (sup 1.00 €)
- Croustillant de Curé Nantais aux pommes (sup 1.00 €)



Nos Desserts :

- Tarte tatin aux pommes/ poire glace caramel beurre salé
- Parfait glacé Nougat, sauce chocolat praliné
- Crêpe croustillante, mousseline vanille compotée d'ananas et sorbet coco
- Verrine façon snickers « chocolat / cacahuètes »

Pour une occasion spéciale, n'oubliez pas de regarder nos gâteaux entiers

(prochaine page)