

Le savoir faire depuis 1958.
ouvert du lundi au samedi (hors vendredi soir)

HOTEL *** RESTAURANT LE PONT DE SENARD
Le Moulin de Sénard – Saint Hilaire de Loulay
85600 MONTAIGU-VENDEE
www.hotel-pontdesenard.com

Nous Contacter

☎ 02 51 46 49 50

✉ contact@hotel-pontdesenard.com



Carte traiteur

du Lundi au samedi

TARIFS 2024

À commander au plus tard 8
jours avant votre prestation



Nos Buffets à partir de 10 personnes

Le CAMPAGNARD 12.00€

Méli-mélo de Salades (3 Variétés) / Terrine de foie de volaille
Rôti de Bœuf et Porc Ou Plat de charcuterie (5 variétés) / Chips
Fromages (2 variétés)
Tartelettes aux pommes

Le GOURMAND 18.00€

Méli-mélo de Salades (3 Variétés)
Terrine de Foie de volaille & Terrine de thon
Suprême de Poulet à la Basquaise (chaud)
OU
Noix de Jambon, sauce miel moutarde (chaud)
Fromages (2 variétés)
Verrine mousse vanille, fruits rouges et crumble



Nos salades à l'unités (120grs/salade et personnes)

à partir de 10 parts

1.70€ la part ou 4.50€ le trio de salades au choix

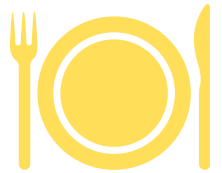
Taboulé / Piémontaise / Salade Niçoise / Salade Marco Polo
Salade Estivale (Avocat, Agrumes, crevettes, maïs, sauce cocktail...)
Salade Fermière (Pommes de terres, œufs, poulet, sauce moutarde...)
Salade Vendéenne (Choux, lardons, fromages...)
Salade Océane (courgettes, saumon, tomates, sauce citron...)
Duo carotte et céleri / Salade endive aux fromages
Macédoine de légumes / Champignons crème aux herbes

Salade de gésiers et lardons 4.50 € la part

Location et Service

Pour toute prestation traiteur la location de vaisselle n'est pas incluse

- 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 complète » 1.50 €

1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 fourchette,
1 couteau, 1 cuillère à dessert et 1 verre

Percolateur 40 tasses/100 tasses (tasse et café non inclut) 25.00 €
Norvégienne (offert à partir de 30 personnes) 30.00 €

Pour la location, une caution vous sera demandée

Vaisselle à rendre non lavée

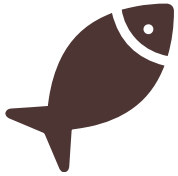


Livraison possible à partir de 30 personnes (sous réserve)
et jusqu'à 25km maximum (hors kebab)

- Forfait de 15€ dans un rayon de 10km,
- Forfait de 26 € pour un périmètre de 11 km à 15 km
- Forfait de 60€ pour un périmètre de 16km à 25km

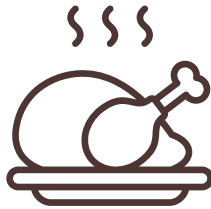
Nos Poissons et viandes à partir de 10 personnes

Garnitures non incluses



- Dos de Cabillaud, crème de Muscadet 7.50 €
- Pavé de Merlu, sauce crustacés 7.00 €
- Dos de Sandre au beurre blanc 8.50 €
- Brochette du pêcheur sauce Américaine 9.90 €
(saumon, gambas et poisson du marché)

- Noix de Jambon marinée sauce miel et moutarde 6.90 €
- Cuisse de Canard confite, jus au épices douces 8.90 €
- Noix de joue de porc confite à la périgourdine 7.90 €
- Emincé de Veau braisé à la crème de morilles 8.90 €
- Tournedos de filet de Bœuf façon Rossini 13.50 €
- Brochette d'aiguillette de poulet sauce massala 6.00 €



Nos garnitures à partir de 10 personnes

1.10€ l'unité ou 2.00€ le duo

Gratin de pommes de terre – Tomate à la provençale – Flan de légumes

Poêlée forestière – Poêlée de légumes – Fondue de poireaux

Mousseline de céleris – Pommes fruits rôties

Pommes de terre grenailles – Tagliatelles



- Pomme de terre paysanne 1.30€ l'unité
- Gratin de courgettes / tomates 1.30€ l'unité
- Assiette de légumes de saison 6.50 € la part

Menu du Chef 22€ À partir de 10 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 poêlée forestière

Ou

Pavé de Merlu , sauce crustacés

Gratin de pomme de terre Et Fondue de poireaux

Plateau de fromages 3 variétés et salade verte

Verrine façon snickers, chocolat au lait et cacahuètes

Nos Plats à thèmes Maison à partir de 20 personnes

- Choucroute vendéenne 11.00€
 - (choux, poitrine, jarret, saucisse, muscadet, pommes de terre
 - Choucroute de la Mer 12.00 €
- (crevettes, moules, saumon, hadock, colin, choux, pommes de terre , beurre nantais)
- Couscous maison, poulet agneau et merguez 10.00 €
 - Tajine de Poulet, légumes et semoules 10.00 €
 - Cochon de Lait rôti et ses pommes de terres grenailles 9.00 €
 - Paella royale (poulet, calamar, moules, langoustines, chorizo) 11.00 €
 - Jambalaya (porc, poulet et crevettes) 9.50 €
 - Rougail saucisse 9.50 €
 - Tartiflette aux lardons 5.00€ ou Tartiflette aux deux saumons 6.00€
 - Poêlon de la mer au poireaux et petits légumes 11.00€

KEBAB de volaille à partir de 10 personnes

- Viandes cuisinées + sauce blanche 2.80 €
- Viandes cuisinées + pains+ sauce blanche 4.00 €
- Viandes cuisinées/pains/sauce blanche/salades/tomate/oignons rouge 6.00€
- Pain supplémentaire 1.00 €
- Sauce supplémentaire 0.40€

Nos fromages à partir de 6 personnes

- Plateau de fromages (Brie, Emmental, Fourme d'Ambert) 3.00 €
- Croustillant de Curé Nantais 2.50 €
- Salade verte. 0.50 € (pers)
- Duo vendéen , tomme de Vendée et Maillezais 2.90 €

Nos Desserts à partir de 6 personnes



Nos gâteaux entiers 3.60€

- **Fraisier, Framboisier** (de mai à septembre) / **Poirier** (toute l'année)
- **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

Tarte aux pommes ou fruits cuits 1.80 €

Tarte aux fruits frais 2.80 €

Nos Verrines desserts 2.90€

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 2.70 €



Nos entrées à partir de 6 personnes

Froides

Verrine d'avocat, crevette à l'exotique 4.90 €

Brochette de Melon et jambon crème de Porto (saison estivale) 4.50 €

Millefeuille aux deux saumons , citron vert et baies roses 6.90 €

Foie gras et chutney d'oignons du moment 10.00 €

Assiette Terre et Mer

(jambon, magret fumé, saumon fumé, terrine de poisson, crème aux herbes) 7.00 €

Plateaux de charcuterie, 5 variétés 4.00 €

Chaudes

Gratiné de tourteaux aux légumes provençaux 8.90 €

Coquille Saint-Jacques façon « Marie-Jo » 8.90 €

Crumble de poulet et légumes aux épices douces 7.00€

Terrine de foie de volaille

15 personnes : 17.00 € ou 30 personnes : 26.00 €

Pour varier vos choix
n'hésiter pas
à consulter notre carte
TAPAS & COCKTAIL

Menu enfant 9.50 €

Assiette de charcuterie

ou

Salade de saison

.....

Aiguillettes de poulet sauce suprême

Pomme de terre grenailles

.....

Mousse au chocolat

Ou

Ile flottante

