

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

Tapas et Cocktail

à partir de 20 personnes

Tarifs 2024



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 crabe
Toast de navet confit et beurre épice douce

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
Gaspacho de concombre, fromage blanc et menthe
Poulet à l'indienne, tartare de légumes aux abricots secs
Mousse carotte au cumin, émincé de magret fumé
Comptée de poire, mousse roquefort et julienne de jambon



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 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)

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

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 fraisier (saison estivale)
Mousse riz au lait et confiture de lait
Framboise nougat et éclat nougat
Verrine aux 2 chocolats

Pain Surprises
(4 variétés)
2.80 € la part

Méli-mélo de fromages
(3 variétés)
3.50€ la part

Assortiment
de crudités et ses sauces
(5 variétés)
3.00€ la part

Assortiment
de Charcuteries
(4 variétés)
3.90 € la part

Formule Cocktail dans notre établissement
28 € par personnes sans personnel ou 32€ avec personnel

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



Cocktail Moulin, Sénéard 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

