

MENU 20.85 €

**Crèmeux de Thon au Fromage Frais
Et ses Toasts**

OU

**Tulipe de Gésiers à la Graine
de Moutarde**

La Grande Assiette Végétarienne

OU

Filet de Doré Meunière

OU

**La Sélection du Boucher Grillée
Sauce Fourme D'Ambert**

**Ou
Sauce Périgourdine**

Entremet Chocolat Noir cœur Passion

OU

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Nous proposons également

« FORMULE TOUT COMPRIS »

De 15 à 100 personnes
Forfait apéritif, déjeuner ou dîner, café, vins

« FORMULE TOUT COMPRIS AVEC ANIMATION DANSANTE »

De 30 à 100 personnes
Forfait apéritif, déjeuner ou dîner, café, vins
Animation dansante SONOSENARD
Avec tonnelet de rosé,
Pause terrine, brioche, café

« FORMULE MARIAGES—PACS RECEPTION AVEC ANIMATION DANSANTE »

De 30 à 100 personnes
Forfait mariage avec apéritif,
déjeuner OU dîner,
café, vins
Animation dansante SONOSENARD
Avec tonnelet de rosé,
Pause Brioche, café

« FORMULE BUFFET AVEC SONO »

De 30 à 100 personnes
Forfait apéritif, déjeuner OU dîner, café, vins
Animation dansante SONOSENARD

« FORMULE TRAITEUR »

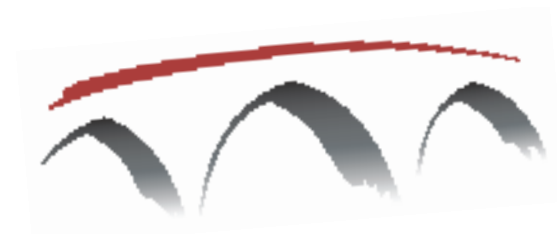
4 Formules toutes organisées
Le service traiteur entreprise
Le service cocktail
Le service traiteur à prendre sur place
Le service traiteur buffet
Le service traiteur à domicile

**DEMANDEZ VOTRE DEVIS
UNE EQUIPE DYNAMIQUE
A VOTRE SERVICE**

MENU VERANDA

JUSQU'A

14 PERSONNES



HOTEL RESTAURANT
BAR TRAITEUR**

LE PONT DE SENARD

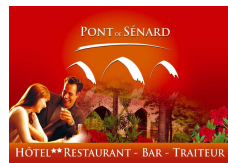
**Le Moulin de Sénard
85600 ST HILAIRE DE LOULAY**

Tél 02 51 46 49 50

Fax 02 51 94 11 11

Internet : www.hotel-pontdesenard.fr

Email : hotel.senard@free.fr



COMPOSEZ VOTRE MENU SUIVANT VOTRE APPETIT

Menu « Découverte » Entrée + Fromage OU Dessert	A 19.80 €
Menu « Invitation » Plat + Fromage OU Dessert	A 22.15 €
Menu « Dégustation » Entrée + Plat	A 27.90 €
Menu « Saveurs » Entrée + Plat + Fromage OU Dessert	A 30.35 €
Menu « Gourmand » Entrée + Plat + Fromage + Dessert	A 38.95 €
Menu « Prestige » Entrée + Poisson + Viande + Dessert	A 47.70 €

LES ENTREES

Terrine de Lièvre à l'Armagnac

Brochette de Saumon pané au Sésame,
Saveur Asiatique et Tatin de Poireaux

Œuf cocotte, Brunoise d'Artichaut et Panais au Lard

Marmite d'Escargots à la Vendéenne
sur Lit de Choux Braisés

Samoussa d'Effilochée de Bœuf sauce Périgourdine

Corolle de Blé Noir au Tourteau et Légumes Croquants

Foie Gras Maison, Chutney Oignons aux Epices
(Supplément 9.00 €)

LES POISSONS

Blanquette de la Mer aux Petits Légumes

Pavé de Cabillaud rôti à la crème d'Estragon

Dos d'Eglefin pané au Citron Vert et Gingembre

Brochette de Noix de St Jacques sauce Normande,
Pressé de Céleri aux Pommes

Filet de Bar Vapeur au Beurre Blanc
(Supplément 9.00 €)

Anguilles du Marais grillées, sauce Tartare
(Supplément 9.00 €)

Cuisses de Grenouilles poêlées en Persillade
(Supplément 9.00 €)

LES VIANDES

Cuisse de Canard confite au Jus de Romarin et Figues

Langue de Veau sauce Madère

La Sélection du Boucher grillée sauce Sarladaise

Sauté de Cerf Grand Veneur
et ses Pommes Duchesses Forestières

Sauté d'Agneau à l'Oriental (Supplément 9.00 €)

Tournedos de Filet de Bœuf sauce Morille
(Supplément 9.00 €)

Tous les mets sont servis avec les Légumes de Saison
N'hésitez pas à demander nos Frites Maison !!!!

LES FROMAGES

Le Moelleux Vendéen gratiné sur Lit de Salade

Palet de Chèvre de Vendée en Croustade
de quatre-quarts

Assiette de Fromages du Terroir Vendéen
(Moelleux Vendéen, Ricochet, Chèvre Frais,
Salade Mixte)

LES DESSERTS

Moelleux au Nougat de Montélimar,
Coulis de Figes au Miel

Dacquoise à la Mousseline Spéculos
et Fondant aux Poires

La Superposition Exotique, Mousseline Rhum,
Brunoise Ananas vanillés

Le Tout Chocolat Noir et Blanc au Biscuit Brownies

La Tarte au Chocolat Noir, Crémeux à l'Orange

Verrine Cappuccino et Mascarpone

Omelette Norvégienne
à la glace Vanille Macadamia
(A partir de 2 personnes)
(Supplément 8.00 € par personne)