

MENU 18.55 €

Terrine de Thon au Coulis de Tomates

OU

**Salade Gourmande
à la Vinaigrette de Porto**

Pavé de Saumon, crème épicée

OU

**Onglet de Bœuf grillé,
Sauce à l'échalote confite,
Frites Maison**

Tarte Feuilletée aux Fruits de Saison

OU

**Corne au Délice glacé
Vanille et Fruits rouges**

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'À 14 ADULTES



HOTEL RESTAURANT
BAR TRAITEUR**

LE PONT DE SENARD

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

*Repas familial,
repas d'affaires,
Anniversaires,
Repas entre amis*

De 1 à 14 personnes

COMPOSEZ VOTRE MENU

*La terrasse
(en période estivale)
Une cuisine soignée
Un service de qualité
VOUS SEDUIRONT*

**COMPOSEZ VOTRE MENU
SUIVANT VOTRE APPETIT**

Menu « Découverte » Entrée + Fromage OU Dessert	A 17.50 €
Menu « Dégustation » Entrée + Plat	A 19.10 €
Menu « Invitation » Plat + Fromage OU Dessert	A 20.10 €
Menu « Saveurs » Entrée + Plat + Fromage OU Dessert	A 27.50 €
Menu « Gourmand » Entrée + Plat + Fromage + Dessert	A 35.90 €
Menu « Prestige » Entrée + Poisson + Viande + Dessert	A 45.90 €

LES ENTREES

- Terrine Maison aux Foies de Volaille**
- Salade Gourmande à l'Œuf poché**
(Asperges, Artichauts, Carottes, Salade composée)
- Brochette d'Aiguillettes de Canard grillées,**
Ecrasé de Pommes de Terre et son Jus au Miel
- Marmite de Moules aux Artichauts et Lard Fumé**
- Superposition aux Deux Saumons,**
Et son Crémeux Mascarpone (supplément 5.50 €)
- Tarte Fine de Rouget, Fondue de Fenouil,**
Crème de Citron Aneth (supplément 5.50 €)
- Foie Gras Maison, Gelée de Pommes Fruits**
Et Piment d'Espelette (supplément 5.50 €)

LES POISSONS

- Pavé de Vivaneau Vapeur à la Crème de Poireaux**
- Parmentier de Lieu Jaune aux Légumes du Soleil**
- Filet de Sole poêlé, Beurre de Tourteau**
Et son Gratin Provençal
- Transparence de Cabillaud en Papillote,**
Petits Légumes et Sauce Homardine
- Filet d'Empereur Pané à la Tomate Basilic**
(Supplément 6.00 €)
- Anguilles du Marais grillées, sauce Tartare**
(Supplément 6.00 €)
- Cuisses de Grenouilles poêlées en Persillade**
(supplément 6.00 €)

LES VIANDES

- Fricassée de Lapin au Cidre Breton**
Et Pommes Fruits Rôties
- Emincé De Suprême de Pintade, Sauce Aigre Douce**
- Pavé de Selle d'Agneau rôti, Jus de Thym**
- Tournedos de Filet de Bœuf Grillé au Poivre Vert**
- Carré de Porcelet braisé,**
Petits Légumes et Pommes de Terre de Noirmoutier
(supplément 6.00 €)
- Côte de Bœuf grillée sur Roche Volcanique,**
Cocktail aux Trois légumes
(à partir de 2 personnes) (supplément 6.00 €)

LES FROMAGES

- Salade De Chèvre Gratiné**
- Assiette de Fromages du Terroir Vendéen**
(Vacher Vendéen, Goutte de Chèvre Demi Affiné,
Petit Maraîchin)

LES DESSERTS

- Cocktail de Fruits Frais, Douceur Glacée Mirabelle**
- Gâteau « Le Sénard » aux Poires, Crème Vanille**
Caramélisée et son Biscuit Madeleine
- Sablé Citron, Chocolat Blanc aux Framboises**
- Tartelette Caramel et Ganache tendre Chocolat,**
Glace Crème Brûlée
- Verrine Mousse Amandes, Compotée Abricot**
Caramélisé et son Crumble Spéculos
- Délice Chocolat Passion et sa Marmelade**
de Mangue Poivrée
- Omelette Norvégienne**
à la glace Vanille Macadamia
(A partir de 2 personnes) (Supplément 5.00 €)
- Envie d'une Douceur Glacée...**
Demandez notre carte!!!