



## Canapés et Cocktails dinatoires

L'Hôtel - Restaurant Saint Paul vous présente ses suggestions de canapés pour apéritifs et cocktails dinatoires **valables pour un minimum de 15 personnes.**

Les propositions suivantes peuvent ainsi accompagner votre apéritif avec un choix de quelques pièces ou être servies lors d'un cocktail dinatoire avec une quinzaine de pièces salées et sucrées par personne.

Nous vous remercions de nous confirmer le choix des canapés ainsi que le nombre de convives au moins une semaine avant la date de la manifestation.

### Canapés et Verrines à 1 € par pièce

#### Froids

Chèvre frais aux fines herbes  
Toast de rosette  
Involtini (Roulé jambon / tartare)  
Wrap au saumon et aneth  
Carpaccio de truite fumée

#### Chauds

Mini quiche Lorraine  
Feuilleté saucisse  
Cookies Chorizo  
Flammekueche  
Accra de morue

### Canapés et Verrines à 1.50 € par pièce

#### Froids

Toast de saumon fumé  
Toast de Foie Gras  
Verrine d'avocat & crevette rose  
Mini crème brûlée au foie gras  
Mini chou au thon

#### Chauds

Mini fouée rillettes du Mans  
Verrine fruits de mer & fenouil  
Brochette de poulet Teriyaki  
Mini bouchée d'escargot  
Croustillant chèvre & miel  
Samossa de bœuf

### Mignardises Sucrées 1 € par pièce

Mousse au chocolat  
Verrine chocolat / caramel  
Tartelette aux fruits rouges  
Mini choux chantilly  
Mini tarte Bourdaloue  
Flan vanille

Crème brûlée vanille  
Financier ananas / coco  
Panacotta Carambar  
Verrine de riz au lait  
Entremet aux fruits de saison  
Verrine d'ananas et menthe

### Les Assiettes à partager

- |                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| - Assortiment charcuterie             | 1.50 € / personne |
| - Assortiment charcuterie et fromages | 2.50 € / personne |



L'Hôtel - Restaurant Saint Paul et son Chef de cuisine Erwan Chartier sont heureux de vous présenter les suggestions de menus valables à partir de 15 personnes et c'est avec plaisir que nous accueillerons vos groupes jusqu'à 160 personnes dans l'une de nos 4 salles.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de garnitures qui évoluent selon la saison et notre équipe de cuisine utilise essentiellement des produits frais travaillés sur place.

Nous vous remercions de nous confirmer le choix du menu ainsi que le nombre de convives au moins une semaine avant la date de la manifestation.

Un seul menu pour l'ensemble des participants est préconisé afin de faciliter le service et éviter l'attente de vos invités.

### Les Entrées Froides

<i>Salade de chèvre chaud aux rillauds d'Anjou</i>	5.50 €
<i>Terrine de poisson et crevettes roses, sauce cocktail</i>	6.00 €
<i>Bagel au jambon speck, crème à l'ail et fines herbes</i>	7.00 €
<i>Gravlax de saumon frais à la betterave, mayonnaise aux herbes fraîches</i>	8.00 €
<i>Tartare de St Jacques mariné au citron et coriandre</i>	10.00 €
<i>Salade Landaise (Foie gras, Magret fumé, Gésiers confits et pommes)</i>	12.00 €

### Les Entrées Chaudes

<i>Velouté de courge Butternut, croustillant de châtaignes</i>	6.00 €
<i>Tarte chèvre frais, oignons et figues, accompagné de roquette</i>	6.50 €
<i>Blanquette de fruits de mer</i>	7.00 €
<i>Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)</i>	7.50 €
<i>Trilogie de Galipettes</i>	8.00 €
<i>Cassolette d'escargot à la crème de foie gras</i>	10.50 €
<i>Noix de Saint Jacques snackées, mousseline de petits pois et tuile de carotte</i>	12.00 €

*Possibilité de choisir un des poissons en portion entrée*

*Prix du plat moins 3 €*

**Hostellerie Saint Paul**

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : [contact@hotel-st-paul.fr](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

info : [www.hostellerie-saint-paul.com](http://www.hostellerie-saint-paul.com)





### Les Poissons

<i>Aile de raie Meunière aux amandes</i>	10.00 €
<i>Perche rôtie au citron, quinoa d'Anjou et fondant de légumes</i>	10.50 €
<i>Filet de rouget barbet, crème de chorizo</i>	11.00 €
<i>Filet de Daurade Royale, poêlée de fèves et carottes, pesto d'herbes fraîches</i>	11.50 €
<i>Pavé de merlu rôti, mousseline de butternuts</i>	12.50 €
<i>Pavé de Saumon au beurre blanc, légumes de saison</i>	13.50 €
<i>Filet de Sandre au beurre blanc et quinoa façon risotto</i>	14.00 €
<i>Filet de St Pierre aux épices, potimarron rôti, crème de curry</i>	15.00 €
<i>Dos de Cabillaud légèrement fumé, bisque de langoustine</i>	15.00 €

### Les Viandes

<i>Filet mignon de porc, sauce au miel</i>	10.00 €
<i>Sauté de Chapon aux cèpes</i>	10.50 €
<i>Civet de Cerf, sauce St Hubert (vin rouge, groseille, gingembre)</i>	11.00 €
<i>Paleron de bœuf « VBF » braisé, sauce Champigny</i>	11.50 €
<i>Médailillon de veau aux champignons</i>	12.50 €
<i>Fricassée de filets de caille, crème foie gras</i>	13.50 €
<i>Parmentier de canard confit à la patate douce</i>	13.50 €
<i>Filet de bœuf « VBF »</i>	14.50 €
<i>Magret de canard rôti à la crème de morilles</i>	15.50 €

« Pour un menu incluant Poisson et Viande,  
3 € de réduction vous sont accordé sur le deuxième plat »



### Les Fromages

<i>Assiette de 2 fromages et salade</i>	2.00 €
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	3.00 €
<i>Assiette de trois fromages affinés au choix et salade</i>	4.50 €

### Les Desserts faits Maison

3.00 €

- Dessert Gourmand*
- Crème brûlée à la vanille*
- Moelleux au chocolat et sa glace caramel*
- Profiterole en trompe l'œil*
- Sablé aux figues rôties*
- Tartelette Choc-Orange*
- Tarte tatin aux pommes et poires, glace vanille*
- Omelette Norvégienne*
- Pavlova exotique, glace vanille macadamia*
- Salade de fruits frais et sorbet cassis*

### Les Gâteaux faits Maison

4.00€

- Les Chocolats (Chocolat au choix ou 3 chocolats)*
- Les Fruits (Fraisier, Framboisier, Abricotier, Passion-Mangue,...)*
- Les Spéciaux (Caramel, Citron meringué, Citron-Menthe, AfterEight, Tiramisu,...)*
- Les Tartes (Pommes, Poires, Fruits rouges,...)*

*Possibilité d'apporter votre Gâteau ou Pièce montée facturé 1 € / personne pour la mise à disposition des assiettes, des couverts, le service et le lavage*



## Les offres boissons

*Service de l'apéritif pendant une heure et gâteaux salés compris  
(Supplément de 0.50€ par personne par ½ heure de dépassement)*

### Apéritif et/ou Vins de desserts

<i>Kir vin blanc</i>	1.50 €
<i>Kir pétillant</i>	2.50 €
<i>Punch, Sangria</i>	2.50 €
<i>Soupe Angevine</i>	3.00 €
<i>Verre de Coteau du Layon</i>	2.00 €
<i>Coupe de Saumur Brut ou Demi Sec Louis de Grenelle</i>	2.50 €
<i>Coupe de Crémant de Loire Premium Gratien Meyer</i>	4.00 €

*Tous nos forfaits incluent les boissons sans alcool sur demande ainsi que les cafés.  
Nous vous remercions de nous communiquer vos choix avec le menu.*

### Forfait Pichet à 5 € par pers. (servi à discrétion)

<i>Saumur blanc</i>	<i>Bourgueil</i>
<i>Ou Rosé de Loire</i>	<i>Ou Saumur Champigny</i>
<i>Ou Sauvignon blanc</i>	<i>Ou Chinon rouge</i>

### Forfait Bouteille à 7 € par pers. (servi à discrétion)

<i>Saumur blanc « La Guilloterie »</i>	<i>Champigny « La Guilloterie »</i>
<i>Ou Sauvignon blanc de Touraine</i>	<i>Ou Chinon « Cuvée Justine »</i>
<i>Ou Rosé de Loire « La Durandière »</i>	<i>Ou Bordeaux Blaye, Chât. Chamaille</i>

### Forfait Bouteille à 8.50 € par pers. (servi à discrétion)

<i>Savennières « Domaine des Forges »</i>	<i>Minervois, Cabezac</i>
<i>Ou Quincy « Domaine de Chevilly »</i>	<i>Ou Bourgueil « L. Mabillean »</i>
<i>Ou Coteau du Layon « Château des Rochettes »</i>	<i>Ou Graves, Chât. Haut Gayat</i>

*Droit de Bouchon possible à 1 € / verre / personne  
pour la mise à disposition des verres, le service et le lavage*

## **Hostellerie Saint Paul**

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : [contact@hotel-st-paul.fr](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

info : [www.hostellerie-saint-paul.com](http://www.hostellerie-saint-paul.com)





## Divers

<i>Menu enfant (Entrée, Plat et Dessert)</i>	<b>12.00 €</b>
<i>Menu enfant (Plat et Dessert)</i>	<b>9.00 €</b>
<i>Menu enfant (Plat)</i>	<b>7.00 €</b>

*Entrées : Assiette de crudités, Pâté, Saumon fumé, Œufs mayonnaise*

*Plats : Steak haché, Aiguillettes de poulet, Poisson, Mini Burger*

*Desserts : Ile flottante, Glace, Mousse au chocolat*

*Tous nos menus Enfants incluent les boissons (Jus de fruits et Sirops)*

*Trou normand* **3.00 €**

*Digestif* **3.00 €**

### **Dépassements horaires de service :**

*La location de la salle et le service sont inclus dans nos tarifs jusqu'à 17h00 pour les déjeuners et jusqu'à 00h00 pour les diners. Au-delà, un supplément de 30 € / demi-heure pourra vous être facturé en cas de dépassement et dans les cas où du personnel devrait rester en service.*

### **Diffusion de musique :**

*Les frais de Sacem sont pris en charge par l'Hôtel Saint Paul mais nous vous remercions de nous informer sur le mode de diffusion qui sera utilisé.*

### **Boissons pour la nuit, soirée dansante, facturées selon consommation :**

<i>- Jus d'orange</i>	<b>4.50 € le litre</b>
<i>- Bière pression 1664</i>	<b>8.50 € le litre</b>
<i>- Vins bouchés...</i>	<b>Nous consulter</b>

### **Jour de fermeture :**

*L'hôtel, les restaurants et les salles de réception sont fermés tous les dimanches soirs à partir de 17h30 ainsi que les soirs de jour fériés, trois semaines en août et deux semaines aux fêtes de fin d'année.*

### **Conditions de paiement :**

- Un versement d'arrhes à hauteur de 30 % pourra vous être demandé afin de garantir la réservation*
- Le reste de la facture sera réglé sur place après l'évènement*

## **Hostellerie Saint Paul**

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : [contact@hotel-st-paul.fr](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

info : [www.hostellerie-saint-paul.com](http://www.hostellerie-saint-paul.com)

