



## 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)  
Brochette de tomates & mozzarella  
Carpaccio de truite fumée

#### Chauds

Mini quiche Lorraine  
Feuilleté saucisse  
Gougère 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 boeuf

### 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'Hostel - 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 évitez l'attente de vos invités.

### Les Entrées Froides

<i>Truite fumée, crème légère au citron et aneth</i>	5.50 €
<i>Terrine de lapin de la Boucherie Rousseau, confit d'oignons au Champigny</i>	5.50 €
<i>Eclair de chèvre frais de Neuillé, tuiles de jambon et croquant betterave</i>	6.50 €
<i>Roulé de saumon fumé et pommes</i>	9.00 €
<i>Tartare de Thon frais, tomate confite, citron et aneth</i>	9.50 €

### Les Entrées Chaudes

<i>Salade de chèvre chaud aux rillauds d'Anjou</i>	5.00 €
<i>Crème de Champignons de Longué et ses croûtons</i>	5.50 €
<i>Blanquette de fruits de mer au safran</i>	6.50 €
<i>Feuilleté maison à la saumuroise (oignons, rillauds, champignons)</i>	7.00 €
<i>Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)</i>	7.50 €
<i>Trilogie de Galipettes</i>	8.00 €
<i>Noix de Saint Jacques snackées, marinade d'agrumes</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>Filet de Maquereau, huile citronnée</i>	10.00 €
<i>Blanquette de poissons à la moutarde à l'ancienne et Saumur blanc</i>	10.50 €
<i>Filet de rouget barbet, jus de piperade et assortiment de légumes</i>	11.00 €
<i>Pavé de Cabillaud, beurre aux herbes, petits pois et fèves</i>	11.50 €
<i>Pavé de lieu jaune rôti, purée de potimarron</i>	12.50 €
<i>Filet de Sandre au beurre blanc et quinoa façon risotto</i>	13.00 €
<i>Pavé de Saumon au beurre blanc, fondue de poireaux</i>	13.50 €
<i>Dos de cabillaud, vierge de chorizo, caviar d'aubergines fumées</i>	15.00 €
<i>Noix de St Jacques snackées, risotto crémeux</i>	16.00 €

## Les Viandes

<i>Coq à l'Angevine</i>	10.00 €
<i>Filet mignon de porc, sauce au poivre</i>	10.50 €
<i>Fondant de volaille farci aux pleurotes de Longué, poêlée forestière</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>	13.00 €
<i>Pluma de Lomo Ibérique, pure race à viande, juste grillée à la moutarde</i>	13.50 €
<i>Filet de bœuf « VBF »</i>	14.00 €
<i>Filet de Sanglier, sauce Grand veneur, pomme de terre rôties</i>	15.50 €

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

### 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 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 à choix et salade</i>	4.50 €

### Les Desserts fait Maison

3.00 €

*Dessert Gourmand*

*Gâteau Bavarois au chocolat*

*Gâteau Bavarois aux fruits de saison (Fraisier, Framboisier, Poirier, Abricotier ...)*

*Gâteau Bavarois Caramel*

*Omelette Norvégienne*

*Moelleux au chocolat et sa glace caramel*

*Tarte aux figues fraîches et amandes*

*Tarte fine aux pommes et glace vanille*

*Poires pochées au Champigny, croquant Spéculos et crémeux chocolat*

*Profiteroles Maison et sa sauce chocolat*

*Salade de fruits frais et sorbet cassis*

*Ananas rôti au beurre de vanille*

### Les Gâteaux de la boulangerie « Maugourd » à Vivy

5.50 €

*Le Choco-Nougatine (Mousse choco-caramel, crème brûlée vanille, croquant, biscuit)*

*L'Abricotin (Mousse abricot, compotée d'abricot caramel, croquant cacahuète)*

*L'Île aux trésor (Mousse vanille, confiture fraise, génoise)*

*L'Espérance (Mousse nougat, framboises, croquant chocolat)*

*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*

**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 offres boissons

### *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>	2.50 €
<i>Verre de Coteau du Layon</i>	2.00 €
<i>Coupe de Saumur Brut ou Demi Sec Louis de Grenelle</i>	2.00 €

*Service de l'apéritif pendant une heure et gâteaux salés compris*

*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.*

<i>Saumur blanc « La Bonnelière »</i>	<i>Bourgueil « Dom. Olivier »</i>
<i>Ou Rosé de Loire « Dom. Des Garennes »</i>	<i>Ou Champigny « La Bonnelière »</i>
<i>Ou Sauvignon blanc</i>	<i>Ou Chinon</i>

### *Forfait Bouteille à 7 € par pers.*

<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.*

<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*



## Menu spécial Fin d'année

Menu tout compris pour vos repas de fin d'année à 25 € par personne incluant :

*Kir vin blanc et gâteaux salés*

~~~

*Buffet d'entrées froides*

*Ou*

*Feuilleté maison à la saumuroise (oignons, rillauds, champignons)*

*Ou*

*Truite fumée, crème légère au citron et aneth*

~~~

*Filet de rouget barbet, jus de piperade et assortiment de légumes*

*Ou*

*Fondant de volaille farci aux pleurotes de Longué, poêlée forestière*

*Ou*

*Plat à partager en buffet*

*(Couscous, Poulet Basquaise, Blanquette de poissons à la moutarde, Filet mignon de porc)*

~~~

*Dessert Gourmand*

*Ou*

*Moelleux au chocolat et sa glace caramel*

*Ou*

*Tarte aux figues fraîches et amandes*

~~~

*Saumur blanc et Champigny pendant le repas*

*Café*

*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 évitez l'attente de vos invités.*

**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

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

- Jus d'orange	4.50 € le litre
- Bière pression 1664	8.50 € le litre
- Vins bouchés...	Nous consulter

### **Jour de fermeture :**

*L'hôtel, les restaurants et les salles de réception sont fermés tous les dimanche soir à partir de 17h30 ainsi que les soirs de jour fériés, deux 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)

