

Canapés et Cocktails dinatoires

L'Hôtel Restaurant Le 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

Brochette magret de canard fumé et figues
Toast de rosette
Involtini (roulé jambon cru/ tartare)
Wrap au saumon et aneth
Saumon mariné à la betterave

Chauds

Mini quiche Lorraine
Feuilleté saucisse
Cookies Chorizo
Flamenkuche
Accra de morue
Gougère

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 choux au saumon fumé

Chauds

Mini fouée rillettes du Mans
Verrine fruits de mer & fenouil
Brochette de poulet Teriyaki
Mini bouchée d'escargot
Croustillant chèvre-miel
Samoussa 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 3.00 € / personne
- Assortiment charcuterie et fromages 4.50 € / personne



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne Hiver 2024-25

L'Hôtel Restaurant **Le 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

Salade de chèvre chaud aux rillands d'Anjou	6.00 €
Terrine de poisson et crevettes roses, sauce cocktail	6.50 €
Tuile de mousse de chèvre frais de Neuillé, thym, figues et speck,	7.00 €
Tarte fine au canard, chantilly au fromage frais figues et noix	8.00 €
Cœur de saumon mariné, crumble de noisettes, avocat et raifort	9.50 €
Salade Landaïse (Foie gras, Magret fumé, Gésiers confits et pommes)	12.00 €

Les Entrées Chaudes

Tarte chèvre frais, oignons confits, accompagné de roquette	6.50 €
Blanquette de fruits de mer	7.00 €
Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)	7.50 €
Trilogie de Galipettes	8.00 €
Œuf parfait, bisque de langoustine	9.00 €
Cassolette d'escargot à la crème de foie gras	10.50 €
Noix de Saint Jacques snackées à la provençale, tuile de chorizo	12.00 €

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com





Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne Hiver 2024-25

Les Poissons

<i>Pavé de lieu noir, choux fleur et cacahuètes grillées</i>	10.00 €
<i>Perche rôtie au citron, quinoa d'Anjou et fondant de légumes</i>	10.50 €
<i>Filet de Daurade Royale, poêlée de fèves et carottes, pesto d'herbes fraîches</i>	11.50 €
<i>Filet de maquereau meunière, écrasé de pomme de terre et brocolis</i>	12.50 €
<i>Pavé de Saumon au beurre blanc, légumes de saison</i>	13.50 €
<i>Pavé de Sandre au beurre blanc et quinoa façon risotto</i>	14.00 €
<i>Filet de St Pierre aux épices, carottes et légumes verts rôtis, crème de curry</i>	15.00 €
<i>Dos de Cabillaud, légumes confits, pesto rouge</i>	15.00 €

Possibilité de choisir un des poissons en portion entrée
Prix du plat moins 3 €

Les Viandes

<i>Brochette de volaille marinée au thym et citron</i>	10.00 €
<i>Roulé de cochon à l'italienne, jus de veau au basilic</i>	10.50 €
<i>Suprême de poulet, farce aux cèpes et figues</i>	11.00 €
<i>Pressé de joue de bœuf « VBF » braisé, sauce Champigny</i>	12.00 €
<i>Joue de cochon confite à l'orange</i>	12.50 €
<i>Fricassée de filets de caille aux châtaignes</i>	13.50 €
<i>Filet de veau aux champignons</i>	14.50 €
<i>Magret de canard rôti, jus au miel</i>	15.00 €
<i>Filet de bœuf « VBF »</i>	15.50 €

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

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com

Logis
HOTELS

HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne Hiver 2024-25

Les Fromages

<i>Assiette de 2 fromages et salade</i>	2.50 €
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	3.50 €
<i>Assiette de trois fromages affinés au choix et salade</i>	4.50 €

Les Desserts faits Maison

4.00 €

Dessert Gourmand

Crème brûlée à la vanille

Moelleux au chocolat et sa glace caramel

Pavlova aux pommes et Calvados

Cassolette d'ananas rôti au rhum, crumble coco et sorbet passion

Tarte tatin aux pommes et poires, glace vanille

Omelette Norvégienne

Millefeuille poire chocolat

Salade de fruits frais et sorbet cassis

Les Gâteaux faits Maison

5.00€

Les Chocolats (Chocolat au choix, 3 chocolats ou Choco-peanuts)

Les Fruits (Fraisier, Framboisier, Abricotier, Passion-Mangue,...)

Les Spéciaux (Caramel, Citron meringué, Citron-Menthe, AfterEight, Tiramisu,...)

Possibilité de présentation des Gâteaux d'anniversaire sous forme de « Number Cake »

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

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com

**Logis
HOTELS**

HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne Hiver 2024-25

Les Offres Boissons

Service de ***Papéritif pendant une heure*** et gâteaux salés compris
(Supplément de 0.50€ par personne par 1/2 heure de dépassement)

Apéritif et/ou Vins de desserts

<i>Kir vin blanc</i>	2.00 €
<i>Kir pétillant</i>	2.50 €
<i>Soupe Angevine</i>	3.00 €
<i>Punch, Sangria</i>	3.50 €
<i>Verre de Coteau du Layon</i>	3.00 €
<i>Coupe de Saumur Brut ou Demi Sec Louis de Grenelle</i>	2.50 €
<i>Coupe de Crémant de Loire Prémium Gratien Meyer</i>	4.00 €

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

Saumur blanc ou Sauvignon Blanc ou Rosé de Loire

Bourgueil ou Saumur Champigny ou Chinon Rouge

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

Saumur blanc La Guilloterie ou Sauvignon Blanc de Touraine ou Rosé de Loire La Durandière

Saumur Champigny La Guilloterie ou Chinon cuvée Justine ou Fronsac Barrail Chevrol

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

*Saumur blanc Les Oratiens, Chat. De Chaintre ou Quincy Domaine de Chevilly
ou Coteau du Layon Château des Rochettes*

*Bourgueil Mabillean ou Madiran Laffite-Teston ou Saumur Champigny La Guilloterie,
Cuvée Ambre*

Tous nos forfaits incluent les cafés et les boissons sans alcool sur demande.

Nous vous remercions de nous communiquer vos choix avec le menu.

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

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com





Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne Hiver 2024-25

Divers

Menu enfant (Entrée, Plat et Dessert)	12.00 €
Menu enfant (Plat et Dessert)	9.00 €
Menu enfant (Plat)	7.00 €

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

Plats : Steak haché, Tenders de poulet, Fish and chips, Mini Burger

Desserts : Ile flottante, Glace, Mousse au chocolat

Tous nos menus enfants incluent un sirop

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, Coca cola, Ice Tea,...	4.50 € le litre
- Bière pression 1664	12.00 € le litre
- Vins bouchés...	Nous consulter

Jour de fermeture :

L'hôtel, les restaurants et les salles de réception sont fermés tous les dimanches soir à partir de 17h00 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

Hôtel Restaurant Le Saint Paul

30 rue Nationale - 49680 Vivy

Tél : 02 41 53 07 20

E-Mail : contact@hotel-st-paul.fr

info : www.hostellerie-saint-paul.com

