

Canapés et Cocktails dinatoires

L'Hôtel Restaurant Le Saint Paul vous présente ses suggestions de canapés pour apéritifs et cocktails dinatoires <u>valables pour un minimum de 15 personnes</u>.

Les propositions suivantes peuvent ainsi accompagnées 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 Chauds

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

Wrap au saumon et aneth Saumon mariné à la betterave Mini quiche Lorraine Feuilleté saucisse Cookies Chorizo Flamenkuche Accra de morue Gougère

Canapés et Verrines à 1.50 € par pièce

Froids Chauds

Toast de saumon fumé
Toast de Foie Gras
Verrine d'avocat & crevette rose
Mini crème brulée au foie gras
Mini choux au saumon fumé

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

Mignardises Sucrées 1 € par pièce

Mousse au chocolat
Verrine chocolat / caramel
Tartelette aux fruits rouges
Mini choux chantilly
Mini tarte Bourdaloue
Financier ananas / coco
Panacotta Carambar
Verrine de riz au lait
Entremet aux fruits de saison
Verrine d'ananas et menthe

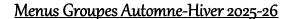
Les Assiettes à partager

Assortiment charcuterie
 Assortiment charcuterie et fromages
 3.00 € / personne
 4.50 € / personne

Hôtel Restaurant Le Saint Paul 30 rue Nationale - 49680 Vivy Tél: 02 41 53 07 20

Tél: 02 41 53 07 20
E-Mail: contact@hotel-st-paul.fr info: www.hostellerie-saint-paul.com







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 10 jours 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 rillauds d'Anjou	6.00 €
Tataki de canard laqué au miel et orange, duo de betterave	7.50 €
Escabèche de truite aux saveurs du sud (vin blanc, petits légumes, anis,)	8.50 €
Paris Brest au saumon fumé et avocat, crème légère à la ciboulette	9.50 €
Sablé breton au thym, caviar d'aubergine et bœuf mariné, copeaux de parmesan	10.00 €
Salade Landaise (Foie gras, Magret fumé, Gésiers confits et pommes)	11.00 €
Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, poires confites au miel épicé	12.00 €

Les Entrées Chaudes

Œuf parfait, sauce meurette au Saumur Champigny	7.00 €
Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)	7.50 €
Cappuccino de cèpes, châtaignes poêlées, croutons aillés	8.00 €
Trilogie de Galipettes (Rillauds d'Anjou, Chèvre frais, confit d'oignons rouges)	8.50 €
Cassolette d'escargots à la crème de foie gras	10.50 €
Noix de Saint Jacques poêlées, crème de panais et vanille, réduction de clémentines	12.00 €

info: www.hostellerie-saint-paul.com

30 rue Nationale - 49680 Vivy

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



Les Poissons

Aiguillettes de lieu noir, mousseline de potimarron, betteraves Chioggia et carottes	10.00 €
Perche rôtie à la grenobloise, brunoise de légumes d'hiver	10.50 €
Pavé de merlu à la crème de chorizo, écrasé de pomme de terre à la ciboulette	11.50 €
Blanquette de poissons et fruits de mer aux petits légumes, riz pilaf	12.50 €
Pavé de Saumon au beurre blanc, riz aux petit légumes	13.50 €
Pavé de Sandre, crème de poivrons, courge rôtie aux agrumes	14.00 €
Filet de bar cuit sur peau au jus de crustacés, mousseline de topinambour	15.00 €

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

Les Viandes

Emincé de volaille marinée morilles ou girolles ou cèpes ou piment d'Espelette	10.00 €
Filet mignon de porc en croute, pesto	10.50 €
Suprême de volaille farci aux champignons	11.00 €
Pressé de joue de bœuf « VBF » braisé, sauce Champigny	12.00 €
Fricassée de filets de caille, crème au foie gras	13.50 €
Magret de canard rôti aux senteurs d'automne (poêlée pommes,butternut,raisin,cassis et miel)	15.00 €
Filet de bæuf « VBF »	15.50 €

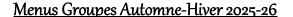
<u>Accompagnement au choix</u> : Gratin dauphinois, Poêlée de légumes, Poêlée forestière, Mousseline de pomme de terre, de patate douce, riz aux légumes ou pilaf.

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



E-Mail: contact@hotel-st-paul.fr info: www.hostellerie-saint-paul.com







Les Fromages

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

Les Desserts faits Maison

4.00 €

Dessert Gourmand

Crème brulée à la liqueur Combier

Moelleux au chocolat et sa glace caramel

Brioche perdue aux pralines roses, glace vanille

Crumble à la pèche, sorbet cassis

Sablé citron et meringue

Raviole d'ananas frais au rhum, framboises et copeaux de chocolat

Omelette Norvégienne

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





Les Offres Boissons

Service de <u>Papéritif pendant une heure</u> et gâteaux salés compris (Supplément de 0.50€ par personne par ½ heure de dépassement)

Apéritif et/ou Vins de desserts

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

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

Saumur blanc <u>ou</u> Sauvignon Blanc <u>ou</u> Rosé de Loire

Bourgueil <u>ou</u> Saumur Champigny <u>ou</u> Chinon Rouge

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

Saumur blanc La Guilloterie <u>ou</u> Sauvignon Blanc de Touraine <u>ou</u> Rosé de Loire La Durandière

Saumur Champigny La Guilloterie <u>ou</u> Chinon cuvée Justine <u>ou</u> Fronsac Barrail Chevrol

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

Saumur blanc Les Perruches, La Guilloterie <u>ou</u> Quincy Domaine Lecomte <u>ou</u> Coteau du Layon Château des Rochettes

Bourgueil Mabilleau <u>ou</u> Madiran Laffite-Teston <u>ou</u> 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 $1 \in /$ 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



Menus Groupes Automne-Hiver 2025-26



Divers

Digestif

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

<u>Entrées</u>: Assiette de crudités, Pâté, Saumon fumé, Œufs mayonnaise <u>Plats</u>: Steak haché, Tenders de poulet, Fish and chips, Mini Burger

<u>Desserts</u>: Ile flottante, Glace, Mousse au chocolat

Tous nos menus enfants incluent un sirop

Trou normand	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 $30 \in /$ 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,...
- Bière pression 1664
- Vins bouchés...
4.50 € le litre
12.00 € le litre
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



3.00 €