

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 |

*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

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

Les Entrées Chaudes

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

Les Poissons

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

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

Les Viandes

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

Accompagnement au choix : 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

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 liqueur Combier
Moelleux au chocolat et sa glace caramel
Brioche perdue aux pralines roses, glace vanille
Crumble à la pêche, 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 **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

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 Premium Gratien Meyer	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 Perruches, La Guilloterie ou Quincy Domaine Lecomte
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



Le Saint Paul **

Menus Groupes Automne-Hiver 2025-26

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