

## 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

Sablé thym et tomate confite  
Toast de rosette  
Involtini (roulé jambon cru/ tartare)  
Mini chou farci à la crème de poivron  
Saumon mariné à la betterave  
Financier chorizo  
Navette tartare et jambon de pays  
Blinis crevette cocktail  
Cookies chorizo

#### Chauds

Mini quiche Lorraine  
Feuilleté saucisse  
Accra de morue  
Flamenkuche  
Mini quiche aux légumes  
Gougère  
Mini tartelette tomate et olive  
Mini tartelette crevette et curry  
Mini tartelette chèvre miel

### Canapés et Verrines à 1.50 € par pièce

#### Froids

Toast de saumon fumé  
Toast de Foie Gras  
Tartare d'avocat et crevette cocktail  
Mini crème brûlée au foie gras  
Mini chou au saumon fumé  
Carpaccio de thon teriyaki  
Mini tartelette saumon et avocat  
Mini bagel au bœuf et tomates séchées

#### 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  
Gratiné d'escargot au parmesan  
Pissaladière

### Mignardises Sucrées 1 € par pièce

Mousse au chocolat  
Verrine chocolat / caramel  
Tartelette aux fruits rouges  
Mini choux chantilly  
Mini tarte Bourdaloue  
Flan vanille  
Mini éclair chocolat, café ou praliné

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



Le Saint Paul \*\*

## Menus Groupes Printemps-Eté 2026

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 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 rillands d'Anjou	6.00 €
Œufs mimosa à l'avocat et saumon fumé maison	6.50 €
Soupe froide de melon, fromage frais ail et fines herbes, jambon de Vendée	7.00 €
Tarte fine de chèvre frais de Neuillé et légumes d'été	8.00 €
Millefeuille de saumon, pommes et aneth	9.00 €
Tagliata de bœuf à l'italienne (tomates confites, poivrons, roquette et parmesan)	10.00 €
Salade Landaise (Foie gras, Magret fumé, Gésiers confits et pommes)	11.00 €
Foie gras mi-cuit au Coteaux du Layon, chutney de pommes	12.00 €

### Les Entrées Chaudes

Gratiné d'escargots au parmesan	7.00 €
Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)	7.50 €
Trilogie de Galipettes (Rillands d'Anjou, Chèvre frais, confit d'oignons rouges)	8.50 €
Œuf parfait, crème d'asperges et chips de speck	10.50 €
Noix de Saint Jacques snackées, crème de petits pois et douceur de carottes	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](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

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





Le Saint Paul \*\*

## Menus Groupes Printemps-Eté 2026

### Les Poissons

<i>Aile de raie caramélisée au miel et citron, purée de brocolis et fenouil croquant</i>	10.00 €
<i>Filet de lieu noir, crème marinière, coques et palourdes, céleri rôti beurre de salicorne</i>	10.50 €
<i>Pavé de merlu à la crème de chorizo, purée de céleri, poireaux et brocolis</i>	11.50 €
<i>Blanquette de poissons et fruits de mer aux petits légumes, riz pilaf</i>	12.50 €
<i>Filet de truite, crème au curry, huile vierge à l'aneth, quinoa d'Anjou</i>	13.00 €
<i>Pavé de Saumon, crème safranée, poireaux et carottes fondantes</i>	13.50 €
<i>Papillote de Sandre aux petits légumes, beurre blanc</i>	14.00 €

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

### Les Viandes

<i>Emincé de volaille marinée à la provençale, thym citron ou piment d'Espelette</i>	10.00 €
<i>Filet mignon de porc au miel et senteurs d'Asie</i>	10.50 €
<i>Ballotine de volaille aux asperges, sauce aux épices douces</i>	11.00 €
<i>Noix de joue de porc confite aux 5 baies</i>	11.50 €
<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, jus à la framboise</i>	14.50 €
<i>Cocotte de veau aux asperges vertes, crème parfumée à l'anis</i>	15.00 €
<i>Filet de bœuf « VBF »</i>	15.50 €

Accompagnements des viandes au choix : Gratin dauphinois, Pommes de terre grenailles rôties, Poêlée forestière, Mousseline de pomme de terre, de patate douce, Poêlée de légumes, Tombée de choux verts, Ratatouille, Riz aux légumes ou pilaf.

**Pour un menu incluant Poisson et Viande**  
**3 € de réduction vous sont accordés 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](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

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





Le Saint Paul \*\*

## Menus Groupes Printemps-Eté 2026

### Les Fromages

<i>Assiette de 2 fromages et salade</i>	2.50 €
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	3.50 €
<i>Mousse de chèvre frais de Neuillé, poire confite au miel, crumble de noix et noisettes</i>	4.00 €
<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, glace caramel*  
*Soupe de fraises, confit de rhubarbe et tuile au thé matcha*  
*Millefeuille d'abricots rôtis*  
*Sablé breton à la framboise et au chocolat*  
*Tarte citron meringuée*  
*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, Tatin...)*

*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](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

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

**Logis  
HOTELS**

HÔTEL  
ESSENTIEL

RESTAURANT  
GOURMAND



Le Saint Paul \*\*

## Menus Groupes Printemps-Eté 2026

### Les Offres Boissons

#### Apéritif

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

Kir vin blanc 2.00 €

Kir pétillant 2.50 €

Soupe Angevine 3.00 €

Punch, Sangria 3.50 €

#### Vins de desserts

Verre de Coteau du Layon 3.00 €

Coupe de Saumur Brut Cadre Noir, Veuve Amiot 2.50 €

Coupe de Saumur Demi Sec Ivoire Louis de Grenelle 2.50 €

Coupe de Crémant de Loire Prémium Gratien Meyer 4.00 €

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

Saumur blanc Les Perruches, La Guilloterie ou Chinon Blanc B.et C. Loyer  
ou Coteau du Layon Château des Rochettes

Bourgueil Mabileau 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](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

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





Le Saint Paul \*\*

## Menus Groupes Printemps-Eté 2026

### 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, 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](mailto:contact@hotel-st-paul.fr)

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

