



## 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

Velouté de légumes oubliés  
Feuilleté saucisse  
Gougère Chorizo  
Flammequeche  
Accra de morue  
Mini quiche Lorraine

### 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

### Mignardises Sucrées 1 € par pièce

Mousse au chocolat  
Verrine chocolat / caramel  
Tartelette aux fruits rouges  
Mini chou 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'Hôtel - 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 2 ou 3 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>Carpaccio de truite fumée, crème légère au citron et aneth</i>	5.50 €
<i>Millefeuille de maquereau aux pommes et pesto d'herbes fraîches</i>	6.00 €
<i>Involtni au jambon Italien et ricotta</i>	7.00 €
<i>Roulé de saumon fumé et pommes</i>	8.00 €
<i>Foie gras au Coteaux du layon, pain brioché et confiture de figues</i>	10.50 €

### Les Entrées Chaudes

<i>Velouté Maison aux légumes oubliés</i>	5.00 €
<i>Pithiviers Maison aux fruits de mer</i>	5.50 €
<i>Salade de chèvre chaud aux rillauds d'Anjou</i>	5.50 €
<i>Blanquette de fruits de mer et fondue de poireaux</i>	7.00 €
<i>Tarte fine aux escargots à la provençale</i>	7.50 €

*Possibilité de choisir un des poisson en portion entrée*

*Prix du plat moins 4 €*

**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>Parmentier de poissons à la patate douce</i>	8.50 €
<i>Aile de raie Meunière aux amandes</i>	9.00 €
<i>Filet d'Aiglefin aux céréales, espuma de coco et mousseline de carottes</i>	9.50 €
<i>Pavé de Cabillaud à la crème d'aneth</i>	10.50 €
<i>Cuisses de grenouilles en persillade</i>	11.50 €
<i>Filet de Sandre au beurre blanc</i>	12.50 €
<i>Duo de Saint Jacques et crevettes sauvages au curry</i>	13.50 €
<i>Filet de Daurade royale aux pesto d'herbes et fenouil braisé</i>	13.50 €

### Les Viandes

<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	9.00 €
<i>Filet mignon de porc, sauce au poivre</i>	10.00 €
<i>Cuisse de pintade confite, sauce Saumuroise</i>	10.50 €
<i>Fondant de poulet farci aux cèpes</i>	11.00 €
<i>Filet de pigeon mariné au thym et citron</i>	11.50 €
<i>Médailillon de veau aux champignons</i>	11.50 €
<i>Magret de canard sauce au miel</i>	12.00 €
<i>Fricassée de filets de caille, crème foie gras</i>	12.50 €
<i>Souris de Cerf à la crème de morilles</i>	13.00 €
<i>Filet de bœuf « VBF », façon Rossini</i>	13.50 €

« Pour un menu incluant Poisson et Viande,  
4 € de réduction vous sont accordé sur le deuxième plat »



### Les Fromages

<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	2.50 €
<i>Croustillants de chèvre chaud</i>	3.00 €
<i>Assiette de trois fromages affinés et salade</i>	4.00 €

### Les Desserts fait Maison

2.50 €

- *Dessert Gourmand*
- *Entremet au chocolat*
- *Entremet aux fruits de saison (Fraisier, Framboisier, Poirier, Abricotier ...)*
- *Entremet Caramel*
- *Tartes Maison aux pommes et caramel au beurre salé*
- *Omelette Norvégienne*
- *Gros macaron au chocolat*
- *Moelleux au chocolat et sa glace caramel*
- *Cheesecake*
- *Baba bouchon au Rhum*
- *Tartelette au citron meringué*
- *Profiteroles Maison et sa sauce chocolat*

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

3.50 €

- *Le Choco-Nougatine (Mousse choco-caramel, crème brûlée vanille, croquant, biscuit)*
- *Le Paquet Cadeau (Mousse choco-lait, croquant fruits rouges sur biscuit cake moelleux)*
- *Le Belle Ile (Mousse passion, mousse framboise, biscuit coco)*
- *Le Citrus (Mousse citron, génoise, meringue flambée, sablé croquant citron)*
  
- *Pièce montée (3 Choux par personne et nougatine)*

4.50 €

**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 vins de desserts*

<i>Kir vin blanc</i>	1.50 €
<i>Kir pétillant</i>	2.50 €
<i>Punch, Sangria</i>	2.00 €
<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 €

*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 4 € 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 6 € 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>

### *Forfait Bouteille à 8 € 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 Bordeaux Supérieur</i>

*Droit de Bouchon possible au tarif de 1 € / verre mis à disposition*

**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

<i>Menu enfant (Entrée, Plat et Dessert)</i>	<b>12.00 €</b>
<i>Menu enfant (Plat et Dessert)</i>	<b>9.00 €</b>
<i>Menu enfant (Plat)</i>	<b>7.00 €</b>

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

*Plats : Steak haché, Aiguillettes de poulet, Poisson*

*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 €**

### **Jour de fermeture :**

*L'hôtel, les restaurants et les salles de réception sont fermés tous les dimanche soir à partir de 17h30 ainsi les soirs de jour fériés, deux semaines en août et deux semaines aux fêtes de fin d'année.*

### **Dépassements horaires :**

*Un supplément de 35 € / heure pourra vous être facturé en cas de prolongation de service après le repas à partir de 00h00 dans le 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 :**

<i>- Jus d'orange</i>	<b>4.50 € le litre</b>
<i>- Bière pression 1664</i>	<b>8.50 € le litre</b>
<i>- Vins bouchés...</i>	<b>Nous consulter</b>

### **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*