



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
Flammekueche
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>	5.00 €
<i>Mélimélo de Tomates Mozzarella et basilique</i>	6.50 €
<i>Carpaccio de bœuf à l'huile de noisette et tuile de Parmesan</i>	7.50 €
<i>Roulé de saumon fumé et pommes</i>	8.00 €
<i>Panaché de la Mer (rillettes de maquereau, saumon fumé et crevettes)</i>	9.00 €
<i>Foie gras au Coteaux du layon, pain brioché et confiture de figues</i>	10.50 €

Les Entrées Chaudes

<i>Salade de chèvre chaud aux rillauds d'Anjou</i>	5.00 €
<i>Blanquette de fruits de mer</i>	6.00 €
<i>Assortiment de mini fouées (chèvre, rillettes et champignons)</i>	7.00 €
<i>Pavé de Saumon, sauce teriyaki, sésame et carpaccio de concombre</i>	8.50 €
<i>Fricassée d'escargots à la crème de foie gras</i>	10.50 €

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

info : www.hostellerie-saint-paul.com





Les Poissons

<i>Filet de Maquereau grillé, huile vierge, légumes d'été</i>	9.00 €
<i>Aile de raie Meunière aux amandes</i>	9.50 €
<i>Filet de rouget barbet, jus de piperade et ratatouille maison</i>	10.00 €
<i>Pavé de Cabillaud à la crème d'aneth</i>	10.50 €
<i>Papillote de Lieu noir aux fruits de mer</i>	11.50 €
<i>Filet de Sandre au beurre blanc et risotto noir</i>	12.50 €
<i>Filet de Daurade royale aux pesto d'herbes et fenouil braisé</i>	13.50 €
<i>Joue de Lotte poêlée au paprika, ratatouille maison</i>	13.50 €

Les Viandes

<i>Filet mignon de porc, sauce au poivre</i>	10.00 €
<i>Cuisse de pintade confite, sauce Saumuroise</i>	10.50 €
<i>Saltimbocca de volaille, sauce tomate et sauge</i>	11.00 €
<i>Magret d'Oie au miel</i>	11.50 €
<i>Médailon de veau aux champignons</i>	11.50 €
<i>Magret de canard à l'orange</i>	12.00 €
<i>Fricassée de filets de caille, crème foie gras</i>	12.50 €
<i>Pavé de selle d'agneau rôti aux thym et romarin, caviar d'aubergine</i>	13.00 €
<i>Pluma de Lomo Ibérique juste grillée à la moutarde</i>	13.50 €
<i>Filet de bœuf « VBF », façon Rossini</i>	14.00 €

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



Les Fromages

<i>Assiette de 2 fromages et salade</i>	2.00 €
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	3.00 €
<i>Croustillants de chèvre chaud</i>	3.50 €
<i>Assiette de trois fromages affinés et salade</i>	4.50 €

Les Desserts fait Maison

3.00 €

- *Dessert Gourmand*
- *Entremet au chocolat*
- *Entremet aux fruits de saison (Fraisier, Framboisier, Poirier, Abricotier ...)*
- *Entremet Caramel*
- *Omelette Norvégienne*
- *Moelleux au chocolat et sa glace caramel*
- *Beignet à l'ananas, coulis caramel, sorbet passion*
- *Tartelette au citron meringué*
- *Profiteroles Maison et sa sauce chocolat*

Les Gâteaux de la boulangerie « Maugourd » à Vivy

4.00 €

- *Le Choco-Nougatine (Mousse choco-caramel, crème brûlée vanille, croquant, biscuit)*
- *L'Abricotin (Mousse abricot, compotée d'abricot caramel, croquant cacahuète)*
- *L'Ile aux trésor (Mousse vanille, confiture fraise, génoise)*
- *L'Espérance (Mousse nougat, framboises, croquant chocolat)*

- *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

info : 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>	2.50 €
<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 5 € 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 7 € 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>
<i>Ou Rosé de Loire « La Durandière »</i>	<i>Ou Bordeaux Blaye, Chât. Chamaille</i>

Forfait Bouteille à 8.50 € 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 Graves, Chât. Haut Gayat</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

info : www.hostellerie-saint-paul.com





Divers

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

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 que 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>	4.50 € le litre
<i>- Bière pression 1664</i>	8.50 € le litre
<i>- Vins bouchés...</i>	Nous consulter

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*