Pensez à commander

Avec le bon de commande au 0251464950
ou par mail: contact@hotel-pontdesenard.com
ou directement à l'établissement:

Hôtel Restaurant le Pont de Sénard
Le Moulin de Sénard, Saint Hilaire de Loulay
85600 Montaigu-Vendée

Chaque plat peut être commandé individuellement
(Tarifs entre parenthèses)

DATE LIMITE DE COMMANDE :

Lundi 20 décembre 2021

Pour les retraits:
Vendredi 24 décembre 2021
De 13h à 16h30

Samedi 25 Décembre 2021
De 10h00 à 12h00

Vendredi 31 Décembre 2021
De 13h00 à 16h30

Pour 7 menus achetés, une bouteille de vin
«Sélection du sommelier» offerte

Le Pont de Sénard vous présente sa carte

Traiteur des Fêtes

Le 24 décembre, le 25 Décembre
Et le 31 Décembre

Saveur

19,00€

Assiette océane

(7,00€)

Saumon fumé, rillette de haddock,
crevettes, navette briochée aux céréales

Daim

(10,00€)

En Sauté aux airelles
Royale de potimarron
Et Grenailles aux éclats de marrons

Pomme et spéculoos

(3,50€)

Esprit cheese-cake pomme caramélisées, bis-
cuit spéculoos et mousse fromage blanc

Festif

29,50€

Canard (mise en bouche)

(2,80€)

Pour se mettre en appétit,
Pressé aux deux canard et gelée de mangue

Gambas & homard

(11,50€)

Cassolette de gambas et homard , fondue de
légumes sauce façon thermidor

Bar

(14,00€)

Filet à la crème de cèpes
Flan de poireaux et poêlée forestière

Ou

Cerf

(14,00€)

En Pavé Sauce Grand-Veneur
Pomme de terre paysanne et
Poêlée de forestière

Chocolat & cacahuètes

(4,70€)

Biscuit au chocolat,
Craquant chocolat au lait et cacahuètes
Mousse chocolat au lait et caramel

Le petit Renne, menu spécial enfant

12,00€

Assiette Festive

Saumon fumé, Mousson de canard, Rillette de Crabe

Chapon

Aiguillettes sauce suprême, Ecrasé de pomme de terre

Sapin au chocolat

Mousse et génoise au chocolat

Gourmand

23,00€

Canard

(9,00€)

Foie gras maison, chutney de mangue,
navette briochée aux céréales

Merlu

(12,00€)

En pot au feu et ses petits légumes

Ou

Chapon

(12,00€)

Suprême de chapon, crème de morilles
Gratin de pomme de terre et
Poêlée de forestière

Fruits rouges

(4,30€)

Dôme mousse fruits rouges , compotée de
framboise et craquant chocolat blond