

MENU FÊTE DES MÈRES

30,00 €

Cocktail maison



Assiette gourmande

(Salade, gésiers, magret fumé, foie gras, noix)

Ou

Saumon fumé par nos soins



Filet de sandre au beurre blanc

Ou

Magret de canard sauce poivre vert



Croustillant de camembert

Ou

Assiette trois fromages



Moelleux au chocolat crème anglaise

Ou

Soufflé glacé au coïntreau



Café

Menu Du Jour

Du Mardi Au Vendredi

Uniquement Le Midi

Hors jours fériés

Menu à 20,00 €

Plat supplémentaire 8,00 €

Le Plat

8,00 €

Entrée/Plat

Ou

Plat/Dessert

10,00 €

Entrée/Plat/Dessert

12,00 €



Menu enfant à 8.50 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu enfant à 10.50 €

T.V.A 5.5% 9.20 €

Entrée + Plat + Dessert

Salade de tomates

Et œufs durs

Steak haché ou nuggets

Glaces

*Moelleux aux crevettes
crème curry*

Ou

*Mousse de foie de volaille
A la Normande*



Saumon sauce oseille

Ou

*Cassolette de poissons
gratinée*

Ou

Civet de lièvre

Ou

Bavette aux échalotes



Crémet d'Anjou

Ou

*Crème brûlée à la
Fleur d'oranger*

Menu à 25,00 €

Plat supplémentaire 8,00 €

Menu à 35,00 €

Plat supplémentaire 8,00 €

Assiette gourmande

Ou

*Saumon fumé
par " nos soins "*

Ou

*Poêlée d'escargots
au beurre d'ail*

En salade



Sole meunière

Ou

Bar entier en papillote

Ou

Pavé de bœuf

Sauce poivre vert

Ou

Ossobucco à la Lyonnaise



*Poire pochée et son
Sablé Breton*

Ou

Tarte Tatin à l'ananas

Glace vanille

*Cuisses de grenouilles
persillées*

Ou

Terrine de foie gras

Ou

Feuilleté de ris de veau



Duo de Jacques et gambas

Ou

Sandre au beurre blanc

Ou

Magret de canard

Sauce poivre vert

Ou

*Côte de bœuf 400g
sauce béarnaise (sup 3 €)*



Croustillant de fromage

Ou

Assiette de trois fromages



Pain perdu de notre

Enfance glace caramel

Ou

Nougat glacé

Ou

Moelleux au chocolat

Notre Carte

Les entrées

		T.V.A 5,5%
Saumon fumé par " nos soins "	14,00€	12 ,30 €
Terrine de foie gras maison	15,00 €	
Poêlée d'escargots au beurre d'ail en salade	14,00 €	
Moelleux aux crevettes crème curry	13,00 €	
Cuisses de grenouilles persillées	15,00 €	
Assiette gourmande	14,00 €	
Mousse de foie de volaille à la Normande	13,00 €	
Feuilleté de ris de veau	15,00 €	

Les poissons

Duo de saint Jacques et gambas	17,00 €
Sandre au beurre blanc	17,00 €
Saumon sauce oseille	15,00 €
Cassolette de poissons gratinée	15,00 €
Bar entier en papillote	16,00 €
Sole meunière	16,00 €

Les viandes

Civet de lièvre	17,00 €	15,00 €
Côte de bœuf 400g sauce béarnaise	21,00 €	
Osso bucco à la Lyonnaise	17,00 €	
Magret de canard sauce poivre	18,00 €	
Bavette aux échalotes	15,00 €	
Pavé de bœuf sauce marchand de vin	17,00 €	

Les fromages

Croustillant de fromage	3,50 €
Assiette de trois fromages	3,50 €

Les desserts

Moelleux au chocolat	7,50 €	
Nougat glacé	7,50 €	
Crêmet d'Anjou	7,50 €	6.60 €
Crème brûlée à la fleur d'oranger	6,60 €	
Poire pochée et son sablé Breton	7,00 €	
Tarte Tatin à l'ananas glace vanille	7,00 €	
Pain perdu de notre enfance glace caramel	7,50 €	

Une attente de 20 minutes sera nécessaire pour nos poissons et viandes en direct merci

Nos coupes glacées

<i>Liégeoise (Chocolat ou café, sauce chocolat chantilly)</i>	6,00 €
<i>Dame blanche (vanille sauce chocolat, chantilly)</i>	6,00 €
<i>Choco mint (menthe chocolat, peppermint)</i>	6,50 €
<i>Colonel (citron, vodka)</i>	6,50 €
<i>Antillaise (rhum raisin, rhum)</i>	6,50 €
<i>Normande (pomme, calvados)</i>	6,50 €

Composez votre glace

Crèmes glacées

Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, rhum raisin, menthe chocolat, pistache.

Sorbets

Citron, cassis, passion, pomme.

<i>2 boules</i>	3,00 €
<i>3 boules</i>	4,50 €
<i>La boule supplémentaire</i>	2,00 €
<i>Supplément (chantilly, sauce chocolat, coulis)</i>	1,50 €

Menu enfant à 8.50 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Menu enfant à 10.50€

Entrée + Plat + Dessert

T.V.A 5,5%

9.20€

Salade de Tomate et œuf dur

Steak haché ou nuggets

Glaces

Menu à 43,00 €

(A partir de 15 personnes sur réservation)

Cocktail maison



Feuilleté de ris de veau

Ou

Terrine de foie gras



Sandre au beurre blanc

Ou

Filet de Boeuf sauce forestière



Croustillant de fromage

Ou

Assiette de trois fromages



Omelette à l'angevine

Ou

Tarte fine aux pommes glace caramel



Café

Prix net boisson comprise :

-1 bouteille de muscadet ou sauvignon pour 5 personnes.

-1 bouteille d'Anjou rouge pour 5 personnes.

Peux être servi avec 3 plats (entrée-poisson-viande) suppléments de 8,00 € par personne.

"Le Bosquet" 2 rue Maurice Berne 49130 les Ponts de Cé - ☎ 02.41.57.72.42 - 📠 02.41.45.92.98
hotel.le.bosquet@wanadoo.fr

UN ACOMPTE DE 150€ VOUS SERA DEMANDE A LA RESERVATION DU REPAS MERCI

Menu à 38,00 €

(A partir de 15 personnes sur réservation)

Cocktail maison



Assiette gourmande

Ou

Feuilleté de Saint Jacques



Saumon à l'oseille

Ou

Pavé de cœur de rumsteack sauce poivre



Croustillant de fromage

Ou

Assiette de trois fromages



Nougat glacé

Ou

Moelleux aux chocolats



Café

Prix net boisson comprise :

-1 bouteille de muscadet ou sauvignon pour 5 personnes.

-1 bouteille d'Anjou rouge pour 5 personnes.

Peux être servi avec 3 plats (entrée-poisson-viande) suppléments de 8,00 € par personne.

"Le Bosquet " 2 rue Maurice Berne 49130 les Ponts de Cé - ☎ 02.41.57.72.42 - 📠 02.41.45.92.98
hotel.le.bosquet@wanadoo.fr

UN ACOMPTTE DE 150€ VOUS SERA DEMANDE A LA RESERVATION DU REPAS MERCI

Menu à 33,00 €

(A partir de 15 personnes sur réservation)

Cocktail maison



Saumon fumé par nos soins

Ou

Poêlée d'escargots au beurre d'ail



Cassolette de poissons gratinée

Ou

Magret de canard sauce poivre vert



Croustillant de fromage

Ou

Assiette de trois fromages



Tarte Tatin à l'ananas

Ou

Poire pochée sablé Breton



Café

Prix net boisson comprise :

-1 bouteille de muscadet ou sauvignon pour 5 personnes.

-1 bouteille d'Anjou rouge pour 5 personnes.

Peux être servi avec 3 plats (entrée-poisson-viande) suppléments de 8,00 € par personne.

"Le Bosquet " 2 rue Maurice Berne 49130 les Ponts de Cé - ☎ 02.41.57.72.42 - 📠 02.41.45.92.98

hotel.le.bosquet@wanadoo.fr

UN ACOMPTE DE 150€ VOUS SERA DEMANDE A LA RESERVATION DU REPAS MERCI

Menu à 28,00 €

(A partir de 15 personnes sur réservation)

Cocktail maison



Mousse de foie de volaille à la Normande

Ou

Moelleux aux crevettes crème curry



Pavé de perche julienne de légumes

Ou

Pièce de bœuf au four sauce marchand de vin



Crêmet d'Anjou

Ou

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Café

Prix net boisson comprise :

-1 bouteille de muscadet ou sauvignon pour 5 personnes.

-1 bouteille d'Anjou rouge pour 5 personnes.

Peux être servi avec 3 plats (entrée-poisson-viande) suppléments de 8,00 € par personne.

"Le Bosquet " 2 rue Maurice Berne 49130 les Ponts de Cé - ☎ 02.41.57.72.42 - 📠 02.41.45.92.98
hotel.le.bosquet@wanadoo.fr

UN ACOMPTE DE 150€ VOUS SERA DEMANDE A LA RESERVATION DU REPAS MERCI

Carte des Apéritifs

Nos Boissons Alcoolisées

<u>Nos Apéritifs :</u>	<u>10cl</u>
Cocktail maison	4.50€
Kir traditionnel (cassis, mûres, pêches)	3.50€
Kir pétillant (cassis, mûres, pêches)	3.90€
Kir Royal (cassis, mûres, pêches)	9.00€
Flûte de Crémant de Loire AC, Brut Château de Passavant	5.20€ 
Flûte de Champagne Brut Tradition 1 ^{er} cru, Gueusquin	8.80€
Verre de Coteaux de l'Aubance AC, Domaine des deux moulins	4.60€
Verre de Coteaux du Layon AC, Château de Passavant	4.40€ 
	<u>4cl</u>
Martini Blanc ou Rouge	3.00€
Suze	3.00€
Porto	3.00€
Pastis, Ricard (2cl)	3.00€
Américano (14cl)	5.00€
Whisky (famous grouse)	5.00€
Baby (famous grouse) (2cl)	3.00€
Gin, Vodka	5.00€
Rhum Blanc	5.00€
<u>Bières bouteille :</u>	<u>25cl</u>
Heineken ou 1664	2.30€
Pelforte blonde pression	2.40€
Leffe blonde	2.80€

Nos Boissons Non-Alcoolisées

<u>Nos Apéritifs :</u>	<u>4cl</u>	<u>Tva 5.5 %</u>
Palermo	2.30€	
Pacifc (2 cl)	2.30€	
<u>Nos jus de fruits :</u>	<u>20cl</u>	
Abricots, Ananas, Oranges, Tomates	2.30€	
<u>Nos Sodas :</u>	<u>25cl</u>	
Coca-cola, Orangina	2.50€	
Schweppes	2.50€	2.20 €
<u>Nos Eaux :</u>	<u>100cl</u>	<u>Tva 5.5 %</u>
Vittel	4.50€	3.00€
San Pellegrino	4.50€	3.00€
		<u>33cl</u>
Perrier		2.20€
Perrier zeste		2.50€



Nos boissons chaudes :

Tva 5.5 %

Café	1.80€
Café crème	2.00€
Grand café	3.80€
Grand café crème	4.00€
Thé	2.50€
Infusion	2.50€

2.20 €

Nos digestifs :

4cl

Armagnac	5.50€
Calvados	5.50€
Cognac	5.50€
Coïntreau	5.50€
Eau de vie de poire	5.50€
Grand Marnier	5.50€
Pepermint	5.50€
Rhum Blanc	5.00€
Baileys	5.00€

Le Basquet

Carte des Vins

Nos vins blancs

Vins du Val de Loire :

Les secs

-Anjou blanc A.C:

Château de Passavant

75cl

37.5cl

17.80€

11.90€ 

-Muscadet sur lie Sèvre et Maine A.C :

Cuvée caroline

14.80€

9.90€

-Savennières A.C :

Domaine Closel (Vicomtesse des Vaults)

29.00€

-Sauvignon.Touraine.A.C :

Domaine de la Girardière

16.90€

11.30€

-Sancerre A.C :

Domaine des Maillettes

31.50€

21.00€

Vins de Bourgognes :

-Chablis.A.C :

Domaine Doudet

32.50€

Vins d'Alsace:

-Pinot Gris A.C:

G.a.e.c Marschall

16.50€

Vins du Val de Loire :

Les Moelleux:

-Coteaux du Layon A.C :

Château de passavant

23.80€

15.90€ 

-Coteaux de l'Aubance A.C :

Domaine des deux moulins

24.80€

Nos vins rosés

Vins du Val de Loire :

-Rosé de Loire A.C :

Château de Passavant

16.90€

11.30€ 

-Rosé de chinon A.C :

Couly duthéil

15.60€

10.40€

Vins de Provence :

-Cotes de Provence A.C :



Maître vignerons presqu'îles St Tropez

19.90€

13.60€




Nos vins rouges

<u>Vins du Val de Loire :</u>	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
-Anjou rouge A.C:		
Château de Passavant	19.50€	13.00€ 
-Anjou rouge A.C :		
Domaine haute perche	17.50€	11.70€
-Anjou villages A.C :		
Château de Passavant	21.50€	14.30€ 
- Anjou villages Brissac.A.C :		
Domaine montgilet	20.00€	13.40€
-Saumur Champigny A.C :		
Château de Targé	19.80€	13.20€
-Saint Nicolas de Bourgueil Couly dutheil A.C :		
Domaine du Frêne	19.20€	12.80€
Chinon Couly dutheil A.C :		
Les gravières	16.90€	11.30€

Vins du Bordelais :

-Bordeaux Supérieur A.C :		
Château de la Croix de Quegnac	15.10€	10.10€
-Cotes de Bourg AC :		
Château Bacchus de Viaud	18.50€	12.50€
-Cotes de Blaye A.C :		
Château haut Terrier	19.10€	12.80€
-Saint Emilion A.C :		
Château de Cantelaube	28.00€	
-Medoc Cru Bourgeois A.C :		
Château Dagorce	25.00€	16.70€

Nos Fines Bulles :

-Crémant de Loire A.C :		
Château de Passavant	28.00€ 	
-Crémant d'Alsace A.C :		
G.a.e.c Marschall	20.00€	
-Champagne Brut Tradition 1 ^{er} cru A.C:		
Guesquin	55.00€	



Nos vins au verre

-Sauvignon.Touraine.A.C :

Domaine de la Girardière

3.10€


-Rosé de Loire A.C :

Château de Passavant

3.10€ 

-Anjou rouge A.C:

Château de Passavant

3.60€ 

-Medoc Cru Bourgeois A.C :

Château Dagorce

4.70€


-Coteaux de l'Aubance A.C :

Domaine des deux moulins

4.60€

-Crémant de Loire A.C :

Château de Passavant

5.20€ 

-Champagne Brut Tradition 1^{er} cru.A.C:

Guesquin

8.80€

Nos flacons de 50cl

-Rosé de chignon A.C :

Couly dutheil

12.50€


Chignon Couly dutheil A.C :

Les gravières

13.60€

-Anjou villages A.C :

Château de Passavant

17.20€ 

-Saumur Champigny A.C :

Château de Targé

15.90€



HÔTEL LE BOSQUET**
TARIFS DES CHAMBRES 2012

LOCATION : (PAR JOUR)

Chambre	Wifi	TV	Téléphone	Salle de douche / WC	Lit	TARIFS
1	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €
2	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €
3	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €
4	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €
5	OUI	OUI	OUI	OUI	2 lits simples + 1 lit d'appoint	1 personne 57 € 2 personnes 60 € Lit sup 10 €
6	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €
7	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €
8	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double+ 1lit simples	1 personne 57 € 2 personnes 60 € Lit sup 10 €
9	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double + 1 lit d'appoint	1 personne 57 € 2 personnes 60 € Lit sup 10 €
10	OUI	OUI	OUI	OUI	1 lit Double	1 personne 57 € 2 personnes 60 €

LIT D'APPOINT SUPPLEMENTAIRE	10.00 €
LIT PARAPLUIE SUPPLEMENTAIRE	5.00 €
PETIT DEJEUNER PAR PERSONNE	7.50 €
PETIT CHIEN PAR NUIT	7.50 €
TAXE DE SEJOUR PAR PERSONNE ET PAR NUIT	0.90 €
<u>SOIREE ETAPE AFFAIRE RESERVEE AUX COMMERCIAUX</u>	
CHAMBRE + DINER MENU DU JOUR + PETIT-DEJEUNER	67.00 €
TAXE DE SEJOUR PAR PERSONNE ET PAR NUIT	0.90 €
<u>DEMI-PENSION</u>	
CHAMBRE + DINER MENU DU JOUR + PETIT-DEJEUNER	
2 PERSONNES	105.00 €
1 PERSONNE	79.50 €
TAXE DE SEJOUR PAR PERSONNE ET PAR NUIT	0.90 €

Deux salles de séminaires de 10 à 50 personnes

La journée d'étude : (par personne)

35,00€

Elle comprend :

Location de salon équipé d'un écran, d'un paper-board.

- 1 pause du matin : Café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- 1 déjeuner menu du jour avec vin et café compris.
- 1 pause l'après midi, café, thé, jus de fruits, biscuits.
-

La demi-journée d'étude : (par personne)

25,00 €

Elle comprend :

Location de salon équipé d'un écran, d'un paper-board.

- 1 pause du matin : Café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- Ou 1 pause l'après midi, café, thé, jus de fruits, biscuits.
- 1 déjeuner menu du jour avec vin et café compris.

Location vidéo projecteur :

50,00 €

Soirée étapes affaires :

Elle comprend :

1 diner menu du jour, 1 nuit d'hôtel, 1 petit déjeuner.

67,00 €

Taxe de séjour

0,90 €

Le séminaire semi résidentiel :

Il comprend :

La demi-journée d'étude, et la soirée étape affaire avec menu du jour.

92,00 €

Taxe de séjour

0,90 €

Le séminaire résidentiel :

Il comprend :

La journée d'étude, et la soirée étape affaire avec menu du jour

102,00 €

Taxe de séjour

0,90 €

Hôtel restaurant Le Bosquet : 2, rue Maurice Berné 49130 Les PONTS DE CE

☎ : 02 41 57 72 42 📠 : 02 41 45 92 98 Email : hotel.le.bosquet@wanadoo.fr

JOURS DE FERMETURE

DU RESTAURANT

DIMANCHE SOIR, LUNDI

HÔTEL

**DIMANCHE SOIR ET LUNDI
SOIR**

**OUVERT LE LUNDI SOIR
UNIQUEMENT**

**POUR LES V.R.P A PARTIR DE
19H00**

HEURES D'OUVERTURES

DE 8H00 A 14H30 ET

DE 18H00 A 21H30

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

TEL :02.41.57.72.42

FAX :02.41.45.92.98

Email : hotel.le.bosquet@wanadoo.fr