

*Menu  
de Réveillons*



**PAVILLON SAINT-MARTIN**

*Traiteur depuis 2005*

# Pour l'apéritif

<b>Macaron foie gras / pommes - 6 pièces</b>	<b>11.50€</b>
<b>Plateau assortiments de canapés froids - 50 pièces</b>	<b>48.00€</b>
<b>Plateau de petit fours chauds - 50 pièces</b>	<b>46.00€</b>
<b>Pain surprise maison - 50 sandwiches</b> <i>Pavé Lyonnais et crème de moutarde, mousseline de canard Coppa et speck.</i>	<b>32.00€</b>
<b>Pain cube surprise - 50 sandwiches</b> <i>Truite fumée bio, fromage de Bretagne, pavé Lyonnais, saumon Gravlax.</i>	<b>34.00€</b>
<b>Plateau de mini burgers - 25 pièces</b> <i>Poulet, Boeuf, Canard.</i>	<b>45.00€</b>
<b>Plateau de Briochains froids - 25 pièces</b> <i>Pastrami, crème d'artichaut, poulet parmesan.</i>	<b>39.00€</b>
<b>Plateau de petits fours sucrés - 50 pièces</b>	<b>47.00€</b>
<b>Plateau de verrines sucrées - 12 pièces</b>	<b>27.60€</b>

# Nos entrées

Min. 4 personnes

<b>Médailillon de Langoustine en terrine d'écrevise</b>	<b>7.90€ la part</b>
<b>Tourte aux escargots et champignons forestiers</b> <i>Sauce foie gras.</i>	<b>9.50€ la part</b>
<b>Feuilleté de volaille à la normande</b>	<b>4.80€ la part</b>
<b>1/2 Homard préparé à l'aioli selon arrivage</b>	<b>12.50€ la part</b>
<b>Cassiolette d'escargots gratinée Provençale</b>	<b>8.90€ la pièce</b>
<b>Belle Verrine de Céviché de saumon frais aux agrumes</b>	<b>9.90€ la pièce</b>
<b>Saumon marinée Gravlax</b>	<b>8.50€ la part</b>
<b>Cassiolette de St Jacques et gambas en crème de Riesling</b>	<b>9.50€ la pièce</b>
<b>Tatin d'endives rôties au Miel et son Chavignol aux herbes</b>	<b>6.90€ la pièce</b>
<b>Belle Verrine Deauvilloise</b> <i>Avocat, crevette, saumon fumé, ananas et crabe.</i>	<b>10.90€ la pièce</b>

# *Les viandes*

Min. 4 personnes

## Prêt à manger

<b>Pièces de veau (environ 1KG)</b> <i>Confit à la graisse de Boeuf cuit à l'estouffade de légumes.</i>	<b>36.50€ la pièce</b>
<b>Le Gigot d'agneau désossé de sept heures et son jus de thym</b>	<b>14.50€ la part</b>
<b>Suprême de pintade / cèpes et châtaignes</b>	<b>13.50€ la part</b>
<b>Pavé de quasi de veau au sautoir réduction échalotes et crème de riesling</b>	<b>14.50€ la part</b>
<b>Pavé de cerf aux morilles</b>	<b>13.80€ la part</b>
<b>Blanquette de Chapon aux brisures de Morilles et au vin Jaune</b>	<b>13.90€ la part</b>
<b>Pièce de Rumsteack Simmental</b> <i>Sauce foie gras.</i>	<b>13.80€ la part</b>
<b>Tournedos de volaille Jaune gratiné façon Orloff</b>	<b>12.50€ la part</b>
<b>Chapon ou Dinde fermier Label rouge</b> <i>Rôti à la graisse d'oie. (4kg, environ 8-10 pers.)</i>	<b>84.00€</b>
<b>Dos de cabillaud entouré de Speck finement tranché gratiné aux tomates confites</b>	<b>13.90€ la part</b>
<b>Pavé d'Omble chevalier et sa crème de Cèpes</b>	<b>13.90€ la part</b>
<b>Rosace de filet de Sole au beurre de citron</b>	<b>13.90€ la part</b>

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE «PURÉE MONTÉE AU BEURRE ET JUS À L'AIL» ET D'UN FAGOT D'ASPERGES VERTES LARDÉS AU PARMESAN.**

---

*Les commandes enregistrées par la suite ne seront honorées qu'en fonction des possibilités du marché.*

*Commandez dès maintenant, les commandes seront clôturées 5 jours avant les réveillons.*

*Merci beaucoup de votre confiance.  
Nous vous souhaitons de très Joyeuses Fêtes !*

# *Menu Prestige*

**33.00€**

4 petits fours froids de fêtes

---

Tranche de foie gras marbré aux figues

OU

La Belle Verrine Deauvilloise

---

Pavé de cerf aux Morilles

OU

Dos de cabillaud entouré de Speck finement tranché  
gratiné aux tomates confites

---

Grand Macaron Vanille Framboise et son coulis

OU

Saint Honoré crème anglaise

# *Menu Rubis*

**29.00€**

Tourte aux escargots et champignons forestiers

OU

Tatin d'endives rôti au Miel et sont Chavignol aux herbes

---

Suprême de pintade / cèpes et châtaignes

OU

Rosace de filet de Sole au beurre de citron

---

Entremet chocolat Equateur et crème Anglaise

OU

Dome rubis framboise et son coulis

# *Menu Étoile*

**26.00€**

Feuilleté de saumon à la normande

---

Tournedos de volaille Jaune gratiné façon Orloff

---

Belle verrine de tartare de mangue ananas

TOUT CHANGEMENT SUR LA CARTE SERA FACTURÉ 2.00€ DE PLUS.