



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL DINATOIRE ZANZIBAR

20 pièces - À partir de 34.00€

AU PIED DU BUFFET

Pain cube en Finger 2 pièces

Assortiment 5 variétés : Fromage de Bretagne, jambon Serrano, saumon et crème de canard, crème de pesto mozzarella

LES PIÈCES GOURMETS 3 PIÈCES

Une variété de :

Boeuf séché et Espelette en pince de comté fleuris
Truite fumé bio / citron vert sur canapé et caviar de cabillaud
Piédina à l'italienne : roquette, jambon de parme et tapenade de tomate cerise
Blinis de crème d'asperge et oeuf en gelée
Pince de Poie gourmand magret fumé et crème de tomates confites
Fondant de Black Angus et Comté Espelette

NOS INCONTOURNABLES 3 PIÈCES

Une variété de :

Pince de grison comté affiné / moutarde piment Espelette / roquette
Canapé végan / oeuf de caille, radis, asperge verte
Macaron salé foie gras et pommes caramélisées
Mini caroline saumon et fromage frais
Pic de tomates cerise, bille de mozza pesto et spianata
Burger brioché de pastrami, crème de tomates cerise et feuille de cantal
Sablé parmesan tartare et chiffonnade Italienne
Verrine de saumon, Guacamole et crème de citron
Macaron salé figue, chèvre et thym
Mini tartare d'avocat d'outre-mer
Pic de foie gras maison au piment d'Espelette et confit d'oignons sur briochine
Brochette de rocamadour, miel et magret de canard fumé aux éclats de noisettes
Cuillère de Gravlax de saumon frais et sa crème monté Tzaziki au citron vert



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL DINATOIRE ZANZIBAR

20 pièces - À partir de 34.00€

MINIS PLATS CHAUDS AU CHOIX

VALEURS 2 PIÈCES PAR PERSONNE

(Tous ces plats chauds sont prêts coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

Blanquette de cabillaud

Volaille aux cèpes

Magrets de caille à la crème de foie gras

Risotto volaille champignons*

Aiguillettes de canard miel et thym

Dôme de lieu fondu de poireau

Escalope de saumon rôti crème de Provence

Rougail des îles

*Garniture incluse

Parmentier de canard

OU

1 ANIMATION AU CHOIX

VALEURS DE 2 PIÈCES PAR PERSONNE

Animation « Foie gras chaud et tartine »

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette

Animation « Grand Nord »

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec oeufs de cabillaud sur blinis ou pain grillé.

Animation « Ebi »

valeur de 2 pièces/pers

Queues de gambas flambées et sautées devant les invités

Animation « cheese Maki »

Pic de cheddar royal entouré de boeuf finement tranché snacké



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL DINATOIRE ZANZIBAR

20 pièces - À partir de 34.00€

MINI BURGER 1 PIÈCE

Le classique au boeuf

Le végétal

Le saumon

Le canard confit

NOS FANTAISIES CHAUDES 2 PIÈCES

Une variété de :

Grenaille nordique

Dauphinois de saumon à l'Espagnole

Pizza

Croustillant de légumes façon Samossa

Croc saumon et tartare de tomates cerises

Choux d'escargot au beurre Piment d'Espelette

Croustade aux poireaux

Croque Serrano au basilic

Croustillant de Gambas façon Japonaise

PLATEAU DE FROMAGES 2 PIÈCES

4 SORTES

Fromage de Chèvre grisé

Camembert au lait cru

Morbier

Cantal

NOS FOURS FRAIS MAISON 5 PIÈCES

Une variété de :

Macarons

Tartelettes chocolat / orange

Verrines sucrées

Brochette de fruits frais

Choux framboise

Caroline chocolat

Tartelettes citron / chocolat

Savarin fraise

Choux vanille

Tartelettes framboises



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL DINATOIRE ZANZIBAR

20 pièces - À partir de 34.00€

COCKTAIL SANS SERVICE UNIQUEMENT EN LIVRAISON

34.00€ PAR PERS

OU

COCKTAIL AVEC SERVICE 4H00

41.00€ PAR PERS

INCLUS

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet

Service compris sur la base d'un serveur pour 50 personnes

(Mise en place 30 mn, 3 heures de service effectif, 15mn rangement)

Matériel de remise en température

Glace et glaçons à rafraîchir

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Livraison : Forfait transport mobilier sur devis

Location de mange debout à 25.00 € TTC/ Pièce

Location de chaise velours à 4.00 € TTC/ Pièce

Location de chaise blanche à 4.00 € TTC/ Pièce

Location de guéridon nappé à 15.00 € TTC/ Pièce

Location de portants vestiaire, 50 cintres et tickets à 37.00 € TTC l'unité

Service : 165.00 € TTC pour 1 maître d'hôtel supplémentaire

(Mise en place, 2 heures de service effectif et 1/2 heure de rangement)

Heures supplémentaires au-delà des 2H de service inclus : 59.00 € TTC par heure et par serveur

INFORMATIONS

PS : soit ¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées

Ce cocktail ne peut pas remplacer un déjeuner ou un dîner

PS : TARIFICATION ÉTUDIÉE SUR LA BASE DE 50 PERSONNES MINIMUM

Pour une réception inférieure à 50 personnes, il vous sera compté un supplément de service suivant devis