



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

FORMULE MARIE ANTOINETTE

74.00€ PAR PERSONNE

INCLUANT LES SERVEURS ET CUISINIERS DE 16H00 À 1H00 DU MATIN
LE NÉCESSAIRE DE CUISINE (ÉTUVE, CAMION FRIGORIFIQUE ET USTENSILES)
+ VAISSELLE PORCELAINES COMPRISES

AMUSES-BOUCHES PAR PERSONNE

4 canapés
3 petits fours chauds
Une pièce pain surprise et une navette

ENTRÉE AU CHOIX

Le médaillon de Langouste en terrine d'écrevisses et son coulis aux deux poivrons
Le duo Norvégien
Le marbré de foie gras aux figues
L'entrée Landaise et sa brochette de magret de canard
La verrine Méditerranéenne
L'entrée au buffet : À définir

PLAT AU CHOIX

Jeune pintadeau au jus de truffe
Eventail de magret de canard et son coulis aux deux tapenades
Canon de veau au Riesling et à la crème d'échalote
Fondant d'agneau rôti au parfum de la farigoulette
Filet mignon et sa sauce forestière

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois ou pommes sarladaises
ET
Tomate rôties au Parmesan ou fagot d'haricot vert

FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS D'UN MESCLUN DE SALADE

Chèvre au piment d'Espelette
Brie de Meaux
Comté 6 mois d'affinage



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

FORMULE MARIE ANTOINETTE

74.00€ PAR PERSONNE

INCLUANT LES SERVEURS ET CUISINIERS DE 16H00 À 1H00 DU MATIN
LE NÉCESSAIRE DE CUISINE (ÉTUVE, CAMION FRIGORIFIQUE ET USTENSILES)
+ VAISSELLE PORCELAINES COMPRISES

LE DESSERT, ENTREMET SUR SOCLE ET LA PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS AVEC 2 CHOUX PAR PERSONNE

Le Régent

Croquant au chocolat

Le Dinan

Biscuit amandes, pommes et crème au caramel salé

Le Poirier

Biscuit chocolat et amandes, poires avec bavarois chocolat noir et mousse poire

Le fraisier

Le framboisier

Le passionata

Chocolat blanc, crème exotique et noix de coco

OU

Buffet de mini desserts variés

Avec

Verrines, macarons, tartelettes, fondants et crème

CAFÉ ET MIGNARDISES

Le repas est accompagné d'une boule de pain et corbeille,
eau plate et eau gazeuse