



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL AMBASSADEUR

39.90€ PAR PERSONNE

SUR LA BASE DE 20 PIÈCES SALÉES ET 5 PIÈCES SUCRÉES
OU 25 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE

VOTRE CHOIX SE FAIT À RAISON DE 20 PIÈCES MINIMUM PAR SÉLECTION

TAPAS

Bruschettas : olives, tomates, brebis
Carpaccio de boeuf et parmesan

CANAPÉS DUO

Canapés Bayonne et Roquefort
Canapés chèvre et romarin
Canapés avocat et lard fumé
Canapés poulet curry

CANAPÉS LUXES

Canapés de canard, marmelade
Canapés suédois, truite fumée et citron vert
Canapés et sa bulle de foie gras
Canapés suédois « thon et asperge »

MINIS PICS BROCHETTES FROIDES

Pastrami, mozzarella et papaye
Canard cuit fumé, mozzarella et tomates séchées marinées
Dinde aux épices, bille de fromage de chèvre
Crevettes, mangue, tomates marinées

CRUMBLE CHAUD

Parmentier de canard
Aïoli, légumes grillés
Compotée de légumes et crémeux de chèvre

LES PIÈCES FRITES : 10 PAR CHOIX

Mini samoussas
Croustillants de gambas
Bouchées de fromages

Pavillon Saint-Martin - Rue de la Forêt- 78980 Neauphlette

Denis Tellier : 06.98.80.13.19



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL AMBASSADEUR

NAVETTES

Navettes fromage blanc et fines herbes

Navettes mousse de canard

Navettes mousse de saumon

CHARCUTIER

Fuselettes pancetta, graines de sésame

Fuselettes mousse de foie de canard et noisettes grillées

Fuselettes jambon cru

CROQUE CHAUD

Croque saumon au comté

Croque fermiers

Croque Bayonne et gorgonzola

Croque au bleu

PICS DE FROMAGE SUR PAIN SURPRISE RUSTIQUE

(50 PIÈCES AU FROMAGE DE BRETAGNE)

Tartare

Crème au sel de Guérande

Fromage tomate et basilic

Crème de camembert

Tartare aux noix

Fromage de chèvre

VERRINES BULLES

VERRINES BULLES

Guacamole - surimi

Tomate - fromage de chèvre

Saumon - oeufs de truite

MINI PIC DE BROCHETTE CHAUDE

Saint Jacques en-lardé et tomates cerises



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL AMBASSADEUR

MES PRÉFÉRÉES...

Minis bruschettas aux légumes confits
Brochettes de rocamadour et magret aux éclats de noisettes
Pince de grison moutardé, comté, roquette
Brochettes de crevette marinée et concombre croquant
Tartare de saumon à la mangue et fines herbes
Brochettes de tomates cerises et billes de mozzarella au pesto
Mini burger
Mini quiche au fromage
Mini pizza varié

FOURS FRAIS VARIÉS

Tartelines fruits, choux vanillés, opéra, macarons, éclairs, salambo,
moelleux cerise, meringue, mini entremet, tartelette citron,
tartelettes chocolat, financiers...

LES TENDANCES

SUPPLÉMENT DE 0.50€ PAR PIÈCE

Crème brûlée, crème chocolat, mini tarte rustique, tarte fine
Palet chocolat au miel d'acacia et noix
Mini brochette de fruits frais
Tatin aux pommes et sa pointe de crème
Chocolat fondant et dôme de crémeux au citron
Cannelé bordelais
Mini Paris Brest en éclair et ses éclats de noisettes

***La verrerie est de 0.50€ TTC la pièce rendu non lavé
Les serveurs 49.00€ TTC de l'heure.***