



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# MENU DÉGUSTATION

À PARTIR DE 46.90€ PAR PERSONNE AVEC VAISSELLE

---

## PETITS FOURS SIGNATURE 3 froids & 3 chauds pièces de saison

Foie gras sur briochain et confit d'oignons  
Pic de Spianata / bille de mozzarella Buffalona  
Truite fumé bio / citron vert sur canapé et caviar de lump  
Piédina à l'italienne, roquette, jambon de parme et tapenade de tomate cerise  
Canapé coppa effeuillée  
Lunch brioché en crème de canard  
Brioché d'escargot beurre et Espelette  
Pince de grison, moutarde Espelette, comté et roquette  
Croquine de saumon chaud à la crème de tomate  
Petit Samossa de légumes  
Quiche fromagère et alsacienne  
Croustillant de Gambas et wasabi

## ENTRÉES

**Médaille de Langoustine en terrine d'écrevisse et sa bulle de crème de poivrons**

OU

**L'assiette norvégienne**

Trio de poissons fumés monté sur mesclun aux tomates fraîches et sa crème montée ciboulette

OU

**Tartare de saumon en duo au parfum du Tzaziki**

OU

**Foie gras de canard marbré aux figues et bruschettas**

OU

**Verrine méditerranéenne**

Tartare de légumes confits et suprême de thon aioli sur duos de roquette et mâche, puis papillon de gambas

OU

**Trio de brochettes de la mer**

Saint Jacques au lard et tomates cerise, cube de saumon et citron confit, gambas panée façon tempura sur mesclun et sa verrine de crème citronnée Bulgare

OU

**Salade Landaise et sa brochette**

Magret de canard fumé, pêche, tomate cerise, volaille du Périgord mariné et copeaux de foie gras

---

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# MENU DÉGUSTATION

À PARTIR DE 46.90€ PAR PERSONNE AVEC VAISSELLE

---

## PLATS CHAUDS

### Le canard

En magret rôti et sa crème de mignonette grise

OU

**Le boeuf moelleux en pavé et de race Simmental accompagné de sa crème au Saint Emilion**  
(1 seule cuisson aux choix)

OU

**Mijoté de veau façon " Strogonoff " recette de 1890, plat mythique de Russie**  
Un vrai régal

OU

**Coeur de filet Mignon de Porc Duroc de Batallé et sa crème de champignons**

OU

**Dauphinois de Saumon frais gratiné en crème d'épinard**

OU

**Safranées de lottes et cabillauds aux légumes de saisons**

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes grenailles Rôtis au Romarin ou gratin dauphinois

OU

Écrasés fourchettes Ou riz parfumé façon pilaf

ET

Poêlées d'haricots verts provençales ou légumes rôtis méditerranéens

## DEUX FROMAGES AU CHOIX

**Assiette douceur du jardin et de fromages affinés**

Chèvre

Camembert

Emmental

Comté

Brie

Roquefort

Bleu

Tomme

Brie de Meaux

Selles sur cher

Morbier

Saint nectaire

---

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# MENU DÉGUSTATION

À PARTIR DE 46.90€ PAR PERSONNE AVEC VAISSELLE

---

## DESSERTS

Tartare de mangue et ananas aux fruits rouge

Tartelette crumble Pommes / Myrtilles

Brut de chocolat du Guatemala et sa crème anglaise

**Trio de verrines**

Mousse au chocolat

Panna cotta aux fruits rouges

Salade de fruit exotique



---

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19