



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU DES PIVOINES

VIN D'HONNEUR

89.00€ PAR PERSONNE

MÉTHODE TRADITIONNELLE ET SOFT COMPOSÉ DE 8 PIÈCES 5 FROIDES ET 3 CHAUDES

Pince de grison comté affiné / moutarde piment Espelette / roquette
Canapé végétarien / 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
Bulle de saumon / tzaziki et crème de ricotta
Burger brioché de pastrami, crème de tomates cerise et feuille de cantal
Croustade de poireaux
Croustillant de légumes façon Samossa
Et bien d'autres encore...

EN OPTION : 3 PIÈCES SALÉES CHAUDES CUISINÉES DEVANT VOS CONVIVES

12.00€ PAR PERSONNE

Brochettes de boeuf, volaille
Saint Jacques snackées mariné aux citrons confits et aneth
Pic de Gambas au curry vert

25.00€ pour les personnes assistants uniquement au cocktail

LE REPAS

ENTRÉE AU CHOIX

SALADE DES LANDES

Magret de canard fumé, dés d'abricot, Asperges, jambon fumé vendéen, pignons, foie gras.

OU

CASSOLETTE DE LA MER

Cabillaud et saint jacques, petits légumes et Chablis

OU BUFFET FROID D'ENTRÉE

PLAT AU CHOIX

SUPRÊME DE PINTADE LABEL ROUGE À LA CRÈME DE FORESTIÈRE

OU

TOURNEDOS DE BOEUF BLACK ANGUS AUX POIVRES VERTS (1 CUISSON)

OU

FONDANT DE CANARD EN HABIT VERT FARCE AU FOIE -GRAS SAUCE AU SAINT EMILION

OU

PAVÉ DE SANDRES RÔTIS SUR PEAU SAUCE HOMARDINE

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU DES PIVOINES

89.00€ PAR PERSONNE

L'ACCOMPAGNEMENT

GRATIN DAUPHINOIS OU POMMES GRENAILLES RÔTIS AU ROMARIN

ET

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES À L'HUILE DE TRUFFE OU BALLOTIN D'HARICOTS VERTS MÉDITERRANÉEN

FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉ D'UN MESCLUN DE SALADE

Brie de Meaux

Abricot confit

Comté et Morbier ½ Meule

DESSERT

ENTREMET SUR SOCLE À CHOISIR ½ PART ET PIÈCE MONTÉ 2 CHOUX PAR PERSONNE

ROYAL AU CHOCOLAT

Mousse chocolat et croquant praliné

TROIS CHOCOLAT

Génoise chocolat, mousse légère au chocolat noir, lait et blanc

LE FRAISIER, FRAMBOISIER OU MULTIFRUIT

TIRAMISU FRAMBOISE

Crème Mascarpone et compotée framboises croquant fruits rouges

PASSION DES ÎLES

Mousse fruits de la passion, mousse framboise, crème brûlée noix de coco

POIRE CARAMEL

Mousse Poires, caramel au beurre salé et morceaux de poires



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU DES PIVOINES

89.00€ PAR PERSONNE

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle complète
Assiette en porcelaine blanche
Verrerie- couverts en inox
Tables & nappage de buffet cocktail
Décoration de buffet
(vase, plaque en verre, présentation sur ardoises supports de présentation, cubes)
Matériels de cuisine et camion frigorifique
(fours, étuves et tables d'office)
Mise en place de 1 heure avant le début de votre réception
Service effectif durant 9 heures (exemple : de 16h30h à 1h30 du matin)
Pain de « fabrication artisanale » – Café, glaçons à rafraîchir
Evian et Badoit en bouteille en verre (pendant le cocktail, repas)
Jus d'orange – Jus de pomme – Coca-cola et Coca-light (pendant le cocktail)
Des menus spéciaux vous sont proposés à la demande : végétariens, végétaliens, sans gluten

PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Nappes et serviettes en tissu blanc damassé sur demande

Frais de logistique et de déplacement :

2,00€ TTC du km parcouru, base aller + retour au départ de Neauphlette

Forfait mobiliers :

Table ronde et chaises dorées en velours rouge ou chaises Napoléon : sur devis (dans le cas d'une location de matériels volumineux, il sera facturé un transport supplémentaire)

Heures supplémentaires au-delà des heures de services déjà incluses : 59,00 € TTC par heure et par serveur

Aucun droit de bouchon (si apport de vos boissons)

Le prix de comprend pas:

Le vin

Le digestif

Les softs pendant et après le repas

Le champagne