



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# BARBECUE 3 FORMULES 3 POSSIBILITÉS

3 STANDS : HALAL / CLASSIQUE / VÉGÉTARIEN / POISSON + DESSERT 28.90€

---

## STAND BARBECUE OU PLANCHA VÉGÉTARIEN

Brochettes de légumes de saisons  
Petits maïs au pesto  
Tomate "Black Cherry" fines herbes et parmesan  
Pomme de terre papillote aux parfums de Provence et crème Isigny

**Pour le stand :** barbecue avec plancha weber, ustensile, cuisinier pendant 3 heures, sauces diverses, salades composées d'accompagnements\*, Buffet nappé avec service de cuisine, assiette pulp bamboo biodégradable (possible).

## STAND BARBECUE OU BRASÉRO DE VIANDE ROUGE 3 VIANDES AUX CHOIX

Brochette de poulet au parfum de Saté origine France  
Brochette de rumsteck au chimichurri nouvelle Zélande  
Saucisse de volaille aux herbes fraîches origine France  
Merguez "qui pique un peu" origine France  
Pièces d'onglets marinées origine France

**Pour le stand :** barbecue charbon et brasero bois, ustensile, cuisinier pendant 3 heures, sauces diverses, salades composées d'accompagnements\*, Buffet nappé avec service de cuisine, assiette pulp bamboo biodégradable.

## STAND DE LA CRIÉE À LA PLANCHA : (+2€) PAR PERS

Sardine Méditerranéenne beurre d'ail des ours et fines herbes  
Pic de Saumon aux citrons verts et poivrons  
Steack de thon à peine snacké  
Pic de cabillaud en crème de chorizo halal

**Pour le stand :** plancha double foyer weber, ustensile, cuisinier pendant 3 heures, sauces diverses, salades composées d'accompagnements\*, Buffet nappé avec service de cuisine, assiette pulp bamboo biodégradable.



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# BARBECUE 3 FORMULES 3 POSSIBILITÉS

3 STANDS : HALAL / CLASSIQUE / VÉGÉTARIEN / POISSON + DESSERT 28.90€

---

## SALADES COMPOSÉES D'ACCOMPAGNEMENT COMPRIT\*

### Salade de perles marines

Pâtes en forme de perles, surimi, oeufs de truite, le tout assaisonné d'une sauce à la crème et à l'aneth

### Salade risoni au thon à l'Arrabiata

Pâte risoni, thon, poivron rouge, tomate relevée d'une sauce vinaigrette tomatée avec oignons rouge, ail, basilic et piment de cayenne

### Le taboulé tutti frutti aux agrumes jaunes

### Pasta al pesto

Salade composée de pâtes al dente en forme de coquillage, de tomate, de courgette, d'olives en rondelle agrémenté d'une sauce à l'huile d'olive

### Salade de chèvre Méditerranéenne

Concombre, olives, tomates, poivrons, chèvre frais, radis roses, oignons, huile d'olive et vinaigre balsamique

### Salade fraîcheur à l'Italienne

Roquette, ricotta, tomates cerises, tomates séchées, parmesan en copeaux, huile d'olive et vinaigre balsamique

### Salade d'Olivettes

Oignons d'argentine et féta et huile d'olive

### Poivrons marinés et mozzarella

## DESSERT

Tiramisu fraise de la ferme de Saint-Illiers le Bois

Tiramisu le vrai...avec ou sans alcool

Salade de fruits d'été

Fraise au sucre ou crème fraiche selon saison