



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU OISEAUX DE PARADIS

VIN D'HONNEUR

109.00€ PAR PERSONNE

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

Pince de Poie gourmand magret fumé et crème de tomate confites
Canapé végétarien / oeuf de caille, radis asperge verte
Fondant de Black Angus et Comté Espelette
Macaron salé figue, chèvre et thym
Verrine de saumon, Gwacamole et crème de citron
Croustillant de Gambas façon Japonaise
Mini bagnet volaille provençal
Croustade de poireaux
Croustillant de légumes façon Samossa
Choux d'escargot au beurre Piment d'Espelette
Croquante de saumon
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 au lard et tomates cerises
Pic de Gambas au curry vert

25.00€ pour les personnes assistants uniquement au cocktail

LE REPAS

ENTRÉE AU CHOIX

CASSOLETTE DE HOMARD ET DE GAMBAS ET SA CRÈME DE SAUCE NANTUA

OU

LE CHAUD-FROID DE FOIE GRAS MAISON AU NATUREL, PAIN BRIOCHÉ, SAUTERIES DE CHAMPIGNONS
FORESTIER ET CHUTNEY DE FIGUE

OU

L'ASSIETTE NORVÉGIENNE : TARTARE DE SAUMON, GRAVLAX À LA RUSSE, ENTREMET MASCARPONE ET
SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE

OU

BELLE COMME UNE NIÇOISE : SUR MESCLUN, BOUQUET DE LÉGUMES, LAMELLE D'AVOCAT, BULLE DE
BURRATA ET TATAKI DE THON À L'HUILE DE SÉSAME

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU OISEAUX DE PARADIS

109.00€ PAR PERSONNE

PLAT AU CHOIX

LE FONDANT DE QUASI VEAU : AU SAUTOIR, RÉDUCTION ÉCHALOTES À LA CRÈME DE RIESLING

OU

LE CANARD : EN Tournedos cuisson de préférence rosé et sa crème de Mignonette grise.

OU

NOTRE SOURIS D'AGNEAU RÔTI, PAR EXCELLENCE, JUS DE Caramel et Thym

OU

ROSACE DE FILET DE SOLE EN CRÈME DE Safran et Petits Légumes

L'ACCOMPAGNEMENT

POMME Grenailles au Romarin ou Pressé de Ratte du Touquet gratiné au Comté

ET

FLAN DE Duxelles de Champignons 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 brûlé noix de coco

POIRE CARAMEL

Mousse Poires, caramel au beurre salé et morceaux de poires

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU OISEAUX DE PARADIS

109.00€ 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 16h30 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

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

Denis Tellier : **06.98.80.13.19**