



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# COCKTAIL APÉRITIF BARBADE

10 pièces - À partir de 16.50€

---

## AU PIED DU BUFFET

### Pain cube en Finger

Assortiment 5 variétés : Fromage de Bretagne, jambon Serrano, saumon et crème de canard, crème de pesto mozzarella

## LES PIÈCES GOURMETS

### Une variété de :

Boeuf séché et Espelette en pince de comté fleuris  
Truite fumé bio / citron vert sur canapé et caviar de cabillaud  
Piédina à l'italienne : roquette, jambon de parme et tapenade de tomate cerise  
Blinis de crème d'asperge et oeuf en gelée

## NOS INCONTOURNABLES

### Une variété de :

Canapé végétarien / oeuf de caille, radis, asperge verte  
Macaron salé foie gras et pommes caramélisées  
Mini caroline saumon et fromage frais  
Pic de tomates cerises, bille de mozzarella pesto et spianata  
Burger brioché de pastrami, crème de tomates cerises et feuille de cantal  
Polenta toastée en Anchoïade  
Sablé parmesan tartare et chiffonnade Italienne  
Verrine de saumon, Guacamole et crème de citron  
Macaron salé figue, chèvre et thym  
Mini tartare d'avocat d'outre-mer  
Pic de foie gras maison au piment d'Espelette et confit d'oignons sur briochine  
Brochette de rocamadour, miel et magret de canard fumé aux éclats de noisettes  
Cuillère de Gravlax de saumon frais et sa crème monté Tzaziki au citron vert

## NOS FANTAISIES CHAUDES

### Une variété de :

Grenaille nordique  
Dauphinois de saumon à l'Espagnole  
Croustillant de légumes façon Samossa  
Croc saumon et tartare de tomates cerises  
Choux d'escargot au beurre Piment d'Espelette  
Croustade aux poireaux  
Croque Serrano au basilic



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# COCKTAIL APÉRITIF BARBADE

10 pièces - À partir de 16.50€

---

## NOS FOURS FRAIS MAISON

### Une variété de

Macarons - tartelettes chocolat / orange  
Choux framboise - Caroline chocolat  
Tartelettes citron/chocolat - savarin fraise  
Choux vanille - tartelettes framboises

## COCKTAIL SANS SERVICE UNIQUEMENT EN LIVRAISON

16.50€ PAR PERS

**OU**

## COCKTAIL AVEC SERVICE 2H30

22.50€ PAR PERS

## INCLUS

Vaisselle et verrerie  
Table et nappage de buffet  
Service compris sur la base d'un serveur pour 50 personnes  
(Mise en place 30 mn, 2 heures de service effectif, 15mn rangement)  
Matériel de remise en température  
Glace et glaçons à rafraîchir

## PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Livraison : Forfait transport mobilier sur devis  
Location de mange debout à 25.00 € TTC/ Pièce  
Location de chaise velours à 4.00 € TTC/ Pièce  
Location de chaise blanche à 4.00 € TTC/ Pièce  
Location de guéridon nappé à 15.00 € TTC/ Pièce  
Location de portants vestiaire, 50 cintres et tickets à 37.00 € TTC l'unité  
Service : 190.00 € TTC pour 1 maître d'hôtel supplémentaire  
(Mise en place, 2 heures de service effectif et 1/2 heure de rangement)  
Heures supplémentaires au-delà des 2H de service inclus : 59.00 € TTC par heure et par serveur

## INFORMATIONS

PS : soit  $\frac{3}{4}$  pièces salées et  $\frac{1}{4}$  pièces sucrées

**Ce cocktail ne peut pas remplacer un déjeuner ou un dîner**

PS : TARIFICATION ÉTUDIÉE SUR LA BASE DE 50 PERSONNES MINIMUM

Pour une réception inférieure à 50 personnes, il vous sera compté un supplément de service suivant devis

---

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

Denis Tellier : 06.98.80.13.19