



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