



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL APÉRITIF BORA-BORA

15 pièces - À partir de 26.75€

AU PIED DU BUFFET Pain cube en Finger 1 pièce

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

LES PIÈCES GOURMETS 2

Une variété de :

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
Pince de Poie gourmand magret fumé et crème de tomates confites
Fondant de Black Angus et Comté Espelette

NOS INCONTOURNABLES 3

Une variété de :

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 cerises ,bille de mozza 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

MINIS PLATS CHAUDS AU CHOIX - 1 PIÈCE

(Tous ces plats chauds sont prêts coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

Blanquette de cabillaud
Volaille aux cèpes
Magrets de caille à la crème de foie gras
Risotto volaille champignons*
Aiguillettes de canard miel et thym
Dôme de lieu fondu de poireau
Escalope de saumon rôti crème de Provence
Rougail des îles
*Garniture incluse
Parmentier de canard



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL APÉRITIF BORA-BORA

15 pièces - À partir de 26.75€

NOS FANTAISIES CHAUDES 2

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
Croustillant de Gambas façon Japonaise

PLATEAU DE FROMAGES - 2 PIÈCES

4 SORTES :

Fromage de Chèvre grisé
Camembert au lait cru
Morbier
Cantal

NOS FOURS FRAIS MAISON - 4 PIÈCES

Une variété de :

Macarons
Tartelettes chocolat / orange
Verrines sucrées
Brochette de fruits frais
Choux framboise
Caroline chocolat
Tartelettes citron / chocolat
Savarin fraise
Choux vanille
Tartelettes framboises



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

COCKTAIL APÉRITIF BORA-BORA

15 pièces - À partir de 26.75€

COCKTAIL SANS SERVICE UNIQUEMENT EN LIVRAISON

26.75€ PAR PERS

OU

COCKTAIL AVEC SERVICE 3H30

35.50€ 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 : 165.00 € 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 ¾ pièces salées et ¼ 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