



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU DU PAVILLON

AVEC SERVICE CUISINE ET SERVEUR 4H00 / MATERIELLE DE CUISINE / VAISSELLE 69.00€

MISE EN BOUCHE 4 PIÈCES

Canapé coppa effeuillée
Verrine de saison
Pince de grison au Cantal
Lunch brioché en crème de saumon

UNE ENTRÉE AU CHOIX

TARTARE D'AVOCAT D'OUTRE-MER
Avocat ciselé, saumon fumé, crème de curry, ananas

L'ENTRÉE LYONNAISE
Purée de pomme de terre écrasée tiède façon gribiche et tronçons de saucissons chauds rôtis

LES LANDES
Mesclun, magrets de canard fumé, asperges, jambon de Bayonne, pignons et foie gras

L'ASSIETTE DEAUVILLE
Mesclun, tomate cerise, saumon fumé, lamelles d'avocat, belles crevettes déshabillées et Aïolis

L'ANCHOIADE DE POIVRONS & BURRATA, ARROSÉES D'HUILE D'OLIVE A LA TRUFFE

LE BOCAL MÉDITERRANÉEN
Alliance de thon et queue de crevette en aïolis, tartare de légumes et salade croquante

UN PLAT AU CHOIX

LE THON
En pavé cuit dans son beurre noisette et sa crème de poivre

LE CANON DE VEAU POÊLÉ SERVI ROSÉ, RÉDUCTION D'ÉCHALOTES AU RIESLING ET SON JUS EXTRA

LE CANARD
En tournedos cuisson de préférence rosé et sa crème de mignonette grise

NOTRE SOURIS D'AGNEAU RÔTI, PAR EXCELLENCE, JUS DE CARAMEL ET THYM

DOS DE SANDRE RÔTI SUR PEAU SAUCE VIERGE.

CŒUR DE FILET MIGNON DUROC DE BATALLÉ ET SA CRÈME DE SPIANATA ET ROMARIN

LA SOLE
Rosace crème de safran et petits légumes



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

MENU DU PAVILLON

AVEC SERVICE CUISINE ET SERVEUR 4H00 / MATERIELLE DE CUISINE / VAISELLE 69.00€

UNE DESSERT AU CHOIX

Le BABA au Rhum revisité « Dom Papa » revisité

La Tatin d'abricot caramélisée aux éclats d'amandes et son coulis du Roussillon

Tartare de Mangue et d'ananas, sorbet passion

La charlottine aux chocolat et poires, amandes rôties

Crème Brulé façon Pomme Tatin

Moelleux « Dark Vador » chocolat noir et crème glace Vanille