



PAVILLON SAINT-MARTIN

*Traiteur depuis 2005*

# COCKTAIL APÉRITIF TAHITI

6 pièces - À partir de 9.90€

---

## 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 :

Bœuf 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 œuf en gelée

## NOS FANTAISIES CHAUDES

### Une variété de :

Dauphinois de saumon à l'Espagnole

Pizza

Croustade aux poireaux

Croque Serrano au basilic

Grenaille nordique

Choux d'escargot au beurre Piment d'Espelette

## FOURS FRAIS MAISON

### Une variété de :

Macarons

Tartelettes chocolat / orange

Choux framboise

Caroline chocolat

Tartelettes citron / chocolat

Savarin fraise,

Choux vanille

Tartelettes framboises



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# COCKTAIL APÉRITIF TAHITI

6 pièces - À partir de 9.90€

---

**COCKTAIL SANS SERVICE UNIQUEMENT EN LIVRAISON**

**9.90€ PAR PERS**

**OU**

**COCKTAIL AVEC SERVICE 2H00**

**18.80€ 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, 1 heures 15 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  $\frac{3}{4}$  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