



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

## FORMULE LOUIS XIV

68.00€ PAR PERSONNE

INCLUANT LES SERVEURS ET CUISINIERS DE 16H00 À 1H00 DU MATIN  
LE NÉCESSAIRE DE CUISINE (ÉTUVE, CAMION FRIGORIFIQUE ET USTENSILES)

### AMUSES-BOUCHES PAR PERSONNE

4 canapés  
3 petits fours chauds  
Une pièce pain surprise et une navette

### ENTRÉE AU CHOIX

Le médaillon de Langouste en terrine d'écrevisses et son coulis aux deux poivrons  
Le duo Norvégien  
Le marbré de foie gras aux figues  
L'entrée Landaise et sa brochette de magret de canard  
La verrine Méditerranéenne  
L'entrée au buffet : À définir

### PLAT AU CHOIX

Jeune pintadeau au jus de truffe  
Eventail de magret de canard et son coulis aux deux tapenades  
Canon de veau au Riesling et à la crème d'échalote  
Fondant d'agneau rôti au parfum de la farigoulette  
Filet mignon et sa sauce forestière

### ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois ou pommes sarladaises  
**ET**  
Tomate rôti au Parmesan ou fagot d'haricot vert

### FROMAGES AFFINÉS ACCOMPAGNÉS D'UN MESCLUN DE SALADE

Chèvre au piment d'Espelette  
Brie de Meaux  
Comté 6 mois d'affinage



**PAVILLON SAINT-MARTIN**

Traiteur depuis 2005

# **FORMULE LOUIS XIV**

68.00€ PAR PERSONNE

---

INCLUANT LES SERVEURS ET CUISINIERS DE 16H00 À 1H00 DU MATIN  
LE NÉCESSAIRE DE CUISINE (ÉTUVE, CAMION FRIGORIFIQUE ET USTENSILES)

## **LE DESSERT, ENTREMET SUR SOCLE ET LA PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS AVEC 2 CHOUX PAR PERSONNE**

### **Le Régent**

Croquant au chocolat

### **Le Dinan**

Biscuit amandes, pommes et crémeux au caramel salé

### **Le Poirier**

Biscuit chocolat et amandes, poires avec bavarois chocolat noir et mousse poire

### **Le fraisier**

### **Le framboisier**

### **Le passionata**

Chocolat blanc, crémeux exotique et noix de coco

**OU**

### **Buffet de mini desserts variés**

**Avec**

**Verrines, macarons, tartelettes, fondants et crème**

## **CAFÉ ET MIGNARDISES**

Le repas est accompagné d'une boule de pain et corbeille,  
eau plate et eau gazeuse