



Restaurant le Pavillon

MENUS MARIAGE

Denis Janneau, le Chef du Pavillon a concocté des menus pour votre mariage.



- Il vous est possible de panacher des plats à votre convenance (moyennant ajustement du prix)
- Nous pouvons également vous proposer un accord mets & vins, Le chef reste à votre disposition pour toutes questions ou demandes particulière.

Demande de renseignements & devis au 02 40 94 99 99 ou aurelien@restaurant-lepavillon.fr

Formules de « Cocktail »

Servies avant le repas



1^{er} Formule : 20€ ttc/pers.

Cocktail 10 pièces avec :

- Service de nos réductions
- Service de vos boissons

2^{ème} Formule : 25€ ttc/pers.

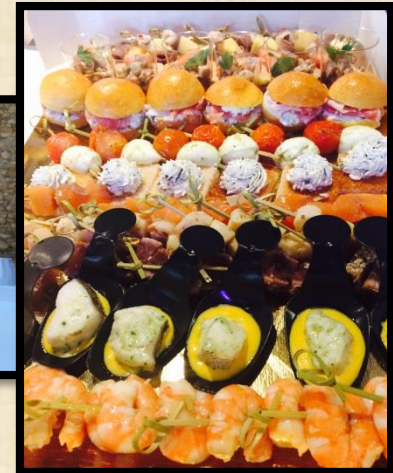
Cocktail 10 pièces avec :

- Service de nos réductions
- Service de nos boissons
 - Vin Pétillant
 - Cocktail avec & sans alcool
 - Softs

3^{ème} Formule : 32 € ttc /pers.

Cocktail 10 pièces avec :

- Service de nos réductions
- Service de nos boissons
 - Champagne
 - Softs



Menu



🌸 Terrine de foie gras de canard au coteaux du Layon, chutney de fraises & toasts de brioche (sup + 3 €)

🌸 Cannelloni au saumon fumé, salpicon de légumes croquants & émulsion de concombre

🌸 Millefeuille de tourteau au safran & tuiles au sésame (sup + 5 €)

🌸 Tartelette froide de langoustines au crémeux d'asperges & vinaigrette à l'orange (sup + 5 €)

🌸 Coquillages & crustacés aux aromates sur un sablé sarrasin à l'émulsion de petits pois



🌸 Filet de bar au velouté de langoustines, printanière de légumes vert & pommes de terre grenailles (sup + 5 €)

🌸 Picatta de « punta lomo » aux basilic & citron, tian méditerranéen

🌸 Dos de cabillaud en croûte de chorizo & herbes, mousseline de fèves & tomates rôties

🌸 Ballotine de volaille fermière farcie au foie gras, crémeux de panais & carottes pourpres

🌸 Filet de merlu à l'huile d'agrumes & coriandre, poêlée de légumes de saison

🌸 Rôti de veau « sous la mère » au velouté de morilles, fricassée de « racines » confites (sup + 3 €)

🌸 Bœuf « Black Angus » rôti à la sarriette, gâteau de pommes de terre & girolles poêlées (sup + 5 €)



🌸 Assortiment de fromages affinés par Pascal Beillevaire,

Salade croquante au xérès

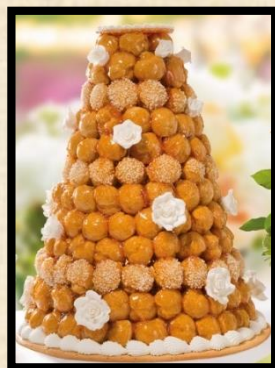


Desserts



Gâteau à Présenter

- 🌸 Pièce montée, 3 choux/pers (parfum à définir)
- 🌸 Fraisier
- 🌸 Millefeuille caramélisé aux fraises de pays & mousseline à la vanille
- 🌸 Millefeuille caramélisé aux fruits exotiques & mousseline passion
- 🌸 Charlotte aux fraises
- 🌸 Symphonie chocolat noir « valrhona »



Gâteaux Individuels

- 🌸 Déclinaison de petits desserts maison
- 🌸 Tatin de mangue au poivre de séchouan
- 🌸 Sablé breton aux fraises de pays & émulsion au basilic
- 🌸 Millefeuille de chocolat noir aux framboises

Demande de renseignements & devis au 02 40 94 99 99 ou aurelien@restaurant-lepavillon.fr

Tarif du menu

	<u>Service de toutes vos boissons</u> (vins, eaux & café)	<u>Service de vos vins</u> Nous fournissons : eaux & café	Avec nos vins (blanc, rouge & pétillant) Eaux & café
MENU (entrée, plat & dessert)	34€ ttc	36€ ttc	42€ ttc
+ Fromage	+5€ ttc	+5€ ttc	+5€ ttc
MENU (plat, fromage & dessert)	30€ ttc	32€ ttc	38€ ttc



Demande de renseignements & devis au 02 40 94 99 99 ou aurelien@restaurant-lepavillon.fr

LES OPTIONS

Fontaine de Champagne

Montage + fourniture des coupes : **1.50 €/pers.**

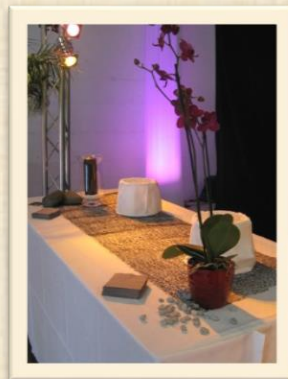
Les bouteilles utilisées sont facturées en sus.



Brioche

Brioche sans le café : **1.40€ la part**

Centre de table : **20 € L'unité**



Soirée dansante

Mise à disposition de Personnel : **60€/H/Serveur**

Dressage du Buffet : **50 €**

Comprend : le nappage, la déco, vasque & glaçons & son installation.

Verrerie : **0.30 € / verre**

Boissons : si fournies par nous

- Champagne : **20 €** / Bouteille
- Vin Pétillant : **12 €** / Bouteille
- Vin blanc / rouge : **12 €** / Bouteille
(vin de même qualité que le repas)
- Bière : **85 €** le fût de 20 Litres
- Softs : **3 €** le Litre

Retour du mariage



Retour du Mariage : 20 €/pers. (vaisselle comprise)

Exemple de Buffet froid (sans pain)

Les Entrées :

- Terrine maison
- Taboulé aux crevettes & fruits frais
- Escabèche de saumon aux légumes croquants

Les Plats :

- Emincé de volaille au pesto & tagliatelles
aux légumes
- Filet mignon de porc aux épices douces &
légumes confits

Plateau de Fromages

Les Desserts :

- Fondant au chocolat noir
- Salade de fruits frais de saison
- Financier aux pommes

LES TARIFS



Les tarifs comprennent :

- La vaisselle blanche en porcelaine, les couverts « Prestige », la verrerie « Élégance ». (Excepté le retour).
- Le nappage et les serviettes en tissu blanc. (Excepté le retour).
- Notre décoration du buffet.
- Le dressage des tables.
- Le service par notre équipe jusqu'à la fin du repas.
Pour une durée de prestation (cocktail + repas) de 6 heures (temps de service) Au-delà : 60€/H/Pers
- Le nettoyage des cuisines.
- Le transport des denrées par camion réfrigéré.

Ne Comprennent Pas :

- La location de matériel (Table, Chaise, Podium...) & son installation.
- Le déplacement de l'équipe (calculé au prorata du nombre & de la distance)
- La décoration de la salle & des tables, ainsi que leur mise en place.

Options :

- Décoration personnalisée sur devis.
- Vaisselle personnalisée.



PRESICIONS



Précisions :

- Le choix des vins se fait suite au choix des plats pour le meilleur accord possible.
- Tous nos menus sont élaborés à partir de produits frais, aussi nous nous réservons le droit de modifier les prix et/ou certaines compositions selon les cours ou la disponibilité des produits cités ; nous vous remercions de votre compréhension.
- Tout notre personnel est déclaré aux organismes et les charges sont payées par notre Société.
- Le nombre définitif d'invités devra être confirmé par écrit une semaine avant la prestation et servira de base à la facturation.
- Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être rapportée, reprise ou échangée.

Règlement

- 1 - La réservation sera définitivement retenue à réception du devis & du présent contrat dûment daté & signé & accompagné d'un acompte de 25% de la somme totale de la prestation. Un deuxième acompte de 50% vous sera demandé 2 mois avant la date de la prestation.
- 2 - 25 % seront versés au plus tard la semaine de la prestation.
- 3 - Une facture sera établie à la suite de la manifestation. Elle prendra en compte tous les frais supplémentaires non prévus préalablement dans le devis (dépassement horaires, couverts supplémentaires, casse, boissons supplémentaires...)
- 4 - Pour toute annulation survenant entre 30 & 8 jours avant la date de la réception, l'établissement facturera 50 % du prix des prestations réservées & annulées. Pour toute annulation survenant entre 8 jours & 24 heures avant la date d'arrivée des participant, l'établissement facturera la totalité des prestations réservées & annulées, même s'il ne s'agit que d'une annulation partielle. En cas de litige entre le client & l'établissement, le lieu de juridiction est Nantes.

Les « Canailles Gourmandes »



*Atelier préparé au buffet devant les invités

Atelier « Plancha »*

- Bœuf au sésame
- Bar au pesto
- Volaille au citron-basilic
- Canard miel & épices
- St Jacques & citron
- Thon au sésame
- Foie gras aux 4 Epices
- Saumon & gingembre
- Merlu aux agrumes



Canapés Gastronomiques :

- Toast de foie gras maison
- Toast de saumon fumé maison
- Toast de jambon ibérique aux chèvre frais & tomates confites
- Club-Sandwich

Mini-Pains Briochés :

- Au jambon ibérique
- Au saumon mariné
- Aux rillettes de poisson frais
- A la mousse de foie gras



Atelier des Croustillants*

- Noix de St Jacques & zeste de citron
- Gambas au curry
- Bar à l'estragon
- Thon au basilic
- Foie gras au poivre de Séchouan
- Saumon à la citronnelle

Atelier de l'écailler* (1,50 pièce)

- Huître creuse de Quiberon

Brochettes :

- Langoustines aux aromates
- Crevettes au curry & menthe
- Noix de St Jacques aux aromates
- Thon au fenouil
- Magret de canard fumé au melon
- Pétoncles au safran
- Jambon Serrano & roquette
- Foie gras & fraises

Les Canailles « Prestige »

SUPPLEMENT +2.50€ par pièce

Cromesquis de foie gras & jus de truffe (chaud)

Galet de pommes de terre & caviar (chaud)

Cassolettes froides :

- Filet de rouget & tian de légumes
- Aioli de cabillaud
- Noix de St Jacques passion – ananas
- Sushi maki au tourteau
- Moules fraîches à la crème de ciboulette
- Crevettes au tartare de mangue
- Magret de canard aux haricots verts & zestes d'oranges
- Mignon de porc en piperade



Mini-cassolettes chaudes :

- St Jacques au Sarrasin
- Lotte à l'américaine
- Bar au pistou
- Volaille à la crème de châtaignes
- Gambas & chutney
- Pétoncles au velouté de persil
- Homard au cacao (+3 € de sup)

Feuilletés chauds

- Boudin noir aux pommes
- Tian méditerranéen
- Andouille de Guémené aux poires
- Saucisse de jarret à la moutarde
- Quiche aux ris de veau
- Mini-croque monsieur



Verrines & émulsion

- Mousseline d'avocat au tourteau
- Soupe glacée de melon
- Tartare de saumon en émulsion de choux fleur
- Gaspacho andalou
- Tartare de légumes au canard confit
- Tartare de langoustines & émulsion d'asperges vertes

Pains Surprises 28 € pièce

(1 pain = 40 toasts)