

Cocktail Gastronomique du Pavillon

Denis Janneau, le Chef du Pavillon a concocté une liste de « Canailles Gourmandes » réalisées avec des produits frais & de saison.



- Le Restaurant le Pavillon se déplace chez les particuliers & dans les entreprises pour réaliser des « Cocktails Gastronomiques »
- Possibilités également à emporter.

*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

Renseignements & commandes au 02 40 94 99 99 ou aurelien@restaurant-lepavillon.fr

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)

Buffet de Fromages de chez Pascal Beillevaire (2,50€/pers)



Réductions Sucrées

- Fondant au chocolat noir & ananas
- Chou à la mousseline passion
- Sablé framboise
- Tarte fondante aux pommes & beurre
- Tartelette aux fruits de saison (fraises, abricots...)
- Macarons au chocolat noir, ganache caramel fleur de sel
- Millefeuille croustillant aux fruits de saison, (fruits rouges ou exotiques)
- Délice au chocolat noir & praliné feuilletine
- Riz au lait cru & coulis de framboises
- Brochette d'ananas rôti aux saveurs antillaises
- Brochette de fruits frais de saison
- Abricot rôti à la crème d'amande (suivant la saison)
- Macaron moelleux à la noix de coco
- Macaron moelleux à la framboise & pistache
- Financier aux pommes caramélisées
- Verrine de fruits rouges & crème de Lagavulin
- Chou façon Paris-Brest
- Tartare de fruits rouges à la verveine
- Verrine tout chocolat
- Sablé pamplemousse au basilic & nougatine
- Sablé breton aux fraises
- Charlotte aux fraises



Option 1 : Avec personnel de service & boissons :



Cocktail dinatoire

Comprenant : installation, verrerie, nappage, déco du buffet, débarrassage.

	Vins & Softs	Champagnes & Softs
Cocktail 10 pièces (durée 2h)	24€ ttc 21,36€ ht	32€ ttc 28,18€ ht
Cocktail 15 pièces (durée 3h)	33€ ttc 29,40€ ht	43€ ttc 38,10€ ht
Cocktail 18 pièces (durée 4h)	39€ ttc 34,70€ ht	50€ ttc 44,32€ ht

Cocktail déjeunatoire

Comprenant : installation, verrerie, nappage, déco du buffet, débarrassage.

	Vins Softs & café	Champagne Softs & café
Cocktail 16 pièces (durée 1h/1h30)	30€ ttc 26,90€ ht	38€ ttc 33,56€ ht

Renseignements & commandes au 02 40 94 99 99 ou aurelien@restaurant-lepavillon.fr

Exemple de
Cocktail dinatoire
18 pièces/pers

Canapé Gastronomique

Toast de saumon fumé maison

Brochettes

Foie gras & fraises

Langoustines aux aromates

Thon au fenouil

Jambon Serrano & roquette

Cassolette froide

Magret de canard aux haricots verts & zeste d'orange

Filet de rouget & tian de légumes

Feuilleté chaud

Quiche aux ris de veau

Atelier « Plancha »

Saint Jacques aux citron & cerfeuil

Volaille au citron-basilic

Merlu aux agrumes

Atelier « Croustillant »

Bar à l'estragon

Gambas au curry

Atelier Sucré

Fondant chocolat noir framboise

Choux façon Paris – Brest

Ananas rôti aux saveurs antillaises

Sablé breton aux fraises de pays

Macaron noix de coco – passion - mangue



Option 2 : Cocktail à emporter



➤ TARIF :

1.25€ttc la pièce (1,18€ ht)

1.20€ttc la pièce (1,14€ ht) pour une commande supérieure à 200 pièces

➤ BOISSONS :

Vins : 200 références au choix de 6€ttc (5€ht) à 300€ttc (250€ht)

Bouteille de Champagne 20€ttc (16,67€ht)

Cocktail : Cocktail avec alcool à partir de 12€ttc le litre (10€ht)

Soft : Cocktail sans alcool 6€ttc le litre (5,69€ht)

Softs (coca, jus d'orange) 3€ttc la bouteille (2,85€ht)

Eaux 2€ttc la bouteille (1,90€ht)

➤ POSSIBILITES DE LIVRAISON, INSTALLATION & REPRISE :

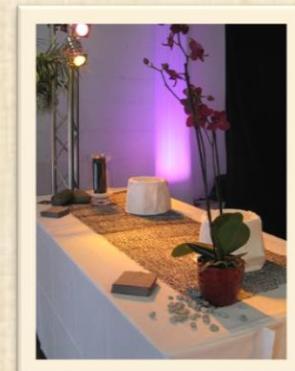
Main d'œuvre 60€ttc/heure (50€ht)

Nappage 6€ttc la nappe (5€ht)

Verrerie 0,30€ttc le verre (0,25€ht)

Décoration du buffet Selon demandes spécifiques

1 vasque & glaçons 12€ttc (10€ht)



Renseignements & commandes au 02 40 94 99 99 ou aurelien@restaurant-lepavillon.fr