



# MENUS TRAITEUR A EMPORTER



Denis, le Chef du Restaurant le Pavillon vous a concocté des menus à emporter.  
Ces menus sont étudiés pour vous éviter de passer du temps dans votre cuisine avant, pendant  
ou après votre réception.

Nous pouvons également vous proposer un accord mets & vins.  
Le Chef reste à votre disposition pour toutes questions & demandes particulières.

**Menus proposés uniquement sur commande & au minimum quelques jours auparavant car  
nous travaillons des produits frais.**

Renseignement auprès de nos équipes ou par mail  
[contact@restaurant-lepavillon.fr](mailto:contact@restaurant-lepavillon.fr)  
ou 02 40 94 99 99





## MENU PAVILLON TRAITEUR - A EMPORTER

25.00€ (entrée, plat & dessert)  
28.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)  
40.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)  
43.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)

**Possibilité d'amuse-bouche (Voir la liste des Canailles Gourmandes)**

**Par personne : 3 pièces pour 3€ OU 5 pièces pour 4€**

**Pour toute commande d'un menu (entrée, plat & dessert ou plus)**

**Emincé de magret de canard aux agrumes, tartare de légumes de Mr Léauté au Xérés**

**Gravlax de saumon « Bomlo » à l'aneth, crémeux de petits pois**

**Sablé sarrasin aux crevettes & moules au cumbava**

**Terrine de lapin aux foie gras & abricots**



**Filet de merlu à l'huile d'agrumes & coriandre, poêlée de légumes de Mr Leguen**

**Cabillaud en croute de chorizo, concassée de tomates & poivrons de Mr Léauté**

**Volaille fermière farcie aux morilles, gratin de pommes de terre, topinambours, panais,**

**& jus de volaille crémé**

**Navarin d'agneau aux basilic & légumes de saison**

**Plancha de punta lomo au romarin, ratatouille maison**



**Plateau de fromages de notre maitre fromager Pascal Beillevaire**



**Macaron maison framboise- basilic-pamplemousse**

**Tarte feuilletée aux pommes & beurre caramélisé**

**Choux craquelin maison « Paris-Brest »**

**Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :**

**Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné**

**Millefeuille caramélisé aux poires & fève de Tonka**

**Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona**

**Charlotte maison aux fraises\*\***

**Fraisier maison\*\***



**Pour des raisons pratiques, chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

**Il vous sera demandé un chèque de caution pour les contenants consignés  
(Ramequins, verrines etc.) qui vous sera restitué lors du retour du matériel**

**\*\* Disponible selon la saison**

## MENU DES SAVEURS TRAITEUR - A EMPORTER

34.00€ (entrée, plat & dessert)  
 37.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)  
 49.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)  
 52.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)

**Possibilité d'amuse-bouche (Voir la liste des Canailles Gourmandes)**

**Par personne : 3 pièces pour 3€ OU 5 pièces pour 4€**

**Pour toute commande d'un menu (entrée, plat & dessert ou plus)**

Terrine de foie gras de canard au porto, chutney de fruits de saison  
 Noix de St Jacques de la Manche poêlées, sablé sarrasin \*\*  
 & mousseline de choux fleur à l'andouille  
 Tartelette de langoustines de pays à l'émulsion d'asperges vertes \*\*  
 Rissoles de ris de veau au velouté de topinambour au chocolat blanc.



St Jacques cuites a l'étouffée dans leurs coquilles au beurre de cerfeuil (5 pièces) \*\*  
 & purée maison

Filet de bar au velouté de langoustines, cassolette de légumes verts de Mr Leguen  
 Roti de veau « sous la mère » au jus de morilles, petits légumes de saison  
 Bœuf "Black Angus" rôti a la sarriette, mitonnée de racines de Mr Léauté  
 Gigot d'agneau fermier rôti aux zestes d'agrumes, millefeuille de légumes du soleil



Plateau de fromages de notre maitre fromager Pascal Beillevaire



Macaron maison framboise- basilic-pamplemousse \*\*

Tatin de mangue au poivre de Séchouan

Choux craquelin maison « Paris-Brest »

Mi cuit au chocolat noir Manjari

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel:

Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné

Millefeuille caramélisé aux poires & fève de Tonka\*\*

Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona

Charlotte maison aux fraises\*\*

Fraisier maison\*\*



**Pour des raisons pratiques, chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

**Il vous sera demandé un chèque de caution pour les contenants consignés  
 (Ramequins, verrines etc.) qui vous sera restitué lors du retour du matériel**

\*\* Disponible selon la saison



## MENU GOURMET TRAITEUR - A EMPORTER

43.00€ (entrée, plat & dessert)  
46.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)  
57.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)  
60.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)

**Possibilité d'amuse-bouche (Voir la liste des Canailles Gourmandes)**

**Par personne : 3 pièces pour 3€ OU 5 pièces pour 4€  
Pour toute commande d'un menu (entrée, plat & dessert ou plus)**

**Fricassée de langoustines & noix de St Jacques aux légumes de Mr Léauté \*\*  
Foie gras poêlé aux mangues & poivre de Séchouan  
Risotto aux morilles**



**Filet de St Pierre poêlé au safran, tartelette de petits légumes locaux  
Sole de pays poêlée meunière, macaire de pommes de terre & noisettes  
Turbot rôti au jambon du Pays Basque, fricassée de pommes de terre, carottes & oignons  
Médailles de veau sous la mère poêlés au velouté de truffe, asperges vertes de Mr Pineau  
Emincé d'entrecôte de bœuf « Black Angus » au poivre Sarawak,  
Poêlée de pommes de terre & carottes nouvelles**



**Plateau de fromages de notre maitre fromager Pascal Beillevaire**



**Macaron maison framboise- basilic-pamplemousse\*\*  
Tatin de mangue au poivre de Séchouan  
Choux craquelin maison « Paris-Brest »  
Mi cuit au chocolat noir Manjari**

**Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel:  
Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné  
Millefeuille caramélisé aux poires & fève de Tonka\*\*  
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona  
Charlotte maison aux fraises\*\*  
Fraisier maison\*\***



**Pour des raisons pratiques, chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes  
Il vous sera demandé un chèque de caution pour les contenants consignés  
(Ramequins, verrines etc.) qui vous sera restitué lors du retour du matériel**

*\*\* Disponible selon la saison*



## CARTE TRAITEUR - A EMPORTER

Si seulement des plats dans les menus vous intéressent en version plus copieuses, Voici les tarifs « A la carte »

### Les Entrées :

Entrée du menu Pavillon :	10€
Entrée du menu des Saveurs traiteur :	15€
Entrée du menu Gourmets traiteur :	18€
Bloc de foie gras	95€/ kg

### Les plats :

Poularde de Bresse farcie au foie gras & truffée sous la peau pour 4 pers	100€ / 4 pers
Tourte d'asperges vertes & foie gras (minimum 4 personnes)	20€/pers
Homard breton grillé 500g/ pers selon saison	de 30 à 50€
Plat du menu Pavillon traiteur :	15€
Plat du menu des Saveurs traiteur :	20€
Plat du menu Gourmets traiteur :	23€

### Les desserts :

Dessert des menus Pavillon	5€
Dessert des menus Saveurs & Gourmet	6 €





## LES CANAILLES GOURMANDES DU PAVILLON

### Canapés gastronomiques

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

### Les minis pains briochés

Au saumon mariné  
Aux rillettes de poisson frais

### Les brochettes

Langoustines aux aromates\* => 2€ la pièce  
Crevettes au cumbava  
Noix de St Jacques aux aromates\*  
Thon rouge au fenouil  
Magret de canard fumé au melon  
Pétoncles au safran  
Jambon Serrano & roquette  
Foie gras & fraises

### Brochettes chaudes

Bœuf au sésame  
Bar au pesto  
Volaille au citron-basilic  
Canard miel & épices  
St jacques & citron\*  
Thon au sésame  
Saumon & gingembre

### Croustillants (chaud)

Noix de St Jacques & zeste de citron\*  
Gambas au curry  
Bar à l'estragon  
Saumon à la citronnelle

Pour commander des  
« Canailles Gourmandes »  
sous forme de  
Cocktail Dinatoire :  
1.30€ la pièce

\*\*Suivant la saison

### Les canailles « Prestige »

(4 € la pièce)

Cromesquis de foie gras & jus de truffe (chaud)

Galet de pommes de terre & caviar (chaud)

### Les cassolettes froides

Filet de rouget & tian de légumes

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

### Les minis cassolettes chaudes

St Jacques au sarrasin\*

Lotte à l'américaine

Bar au pistou

Gambas & chutney

Homard au cacao => 4€ pièce

### Les feuilletés chauds

Boudin noir aux pommes

Saucisse de jarret à la moutarde

Quiche aux ris de veau

Mini croque-monsieur

### Les Verrines

Mousseline d'avocat au tourteau

Soupe glacée de melon\*

Tartare de saumon en émulsion de choux fleur

Gaspacho andalou\*

Tartare de langoustines & émulsion d'asperges vertes

### Les réductions sucrées

Fondant au chocolat noir & ananas

Sablé aux framboises ou aux fraises\*\*

Tarte fondante aux pommes & beurre

Macarons au chocolat noir, ganache caramel fleur de sel

Délice au chocolat noir & praliné feuilletine

Brochette d'ananas rôti aux saveurs antillaises

Macaron moelleux à la framboise - pamplemousse & basilic \*\*

Financier aux pommes caramélisées

Verrine de fruits rouges & crème au Lagavulin\*\*

Tartare de fruits rouges à la verveine\*\*

Choux façon Paris-Brest

Symphonie exotique, crème passion & biscuit praliné

Symphonie tout chocolat noir



\*\*Suivant la saison