



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
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 croustade 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



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 à 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 à 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



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



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