



# 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.

Renseignements & commandes au 02 40 94 99 99 ou [aurelien@restaurant-lepavillon.fr](mailto:aurelien@restaurant-lepavillon.fr)

### Canapés gastronomiques

- Toast de foie gras maison & chutney aux fruits de saison
- Toast de saumon fumé maison
- Sablé sarrasin mousseline de choux fleur & noix de St Jacques poêlée

### Mini pains briochés

- Rillettes de poissons maison



### Brochettes froides :

- Langoustines aux aromates \* 2,5€ pièce
- Crevettes au cumbava
- Noix de St Jacques aux aromates \*
- Thon rouge mi cuit aux soja & sésame
- Magret de canard fumé & poire
- Foie gras & fraise \*
- Saumon mariné aux gingembre & citron

### Cassolettes froides :

- Maki de tourteau 2,5€ pièce
- Tartare de langoustines & asperges vertes

\*suivant la saison

### Canailles prestiges :

- Cromesquis de foie gras au jus de truffe (chaud) 4€ pièce
- Galet de pommes de terre & caviar (chaud) 6€ pièce
- Fricassée de homard au cacao (chaud) 5€ pièce

### Brochettes chaudes :

- Bar au pesto
- Canard aux miel & épices
- Noix de St Jacques au citron \*
- Croustillant de gambas aux curry & menthe
- Bœuf au sésame grillé

### Feuilletés chauds :

- Quiche maison aux ris de veau
- Mini croque monsieur
- Jarret de porc à la moutarde

### Réductions Sucrées

- Mi cuit au chocolat noir Valrhona & citron yuzu
- Sablé breton à la mangue & mousseline passion
- Chou craquelin maison façon « Paris Brest »
- Macaron coco- ananas – rhum
- Financier aux pommes caramélisées
- Millefeuille au chocolat noir Valrhona aux framboises & tuile cacao \*
- Sablé breton aux fraises ou framboises mousseline vanille \*
- Brochette d'ananas aux saveurs antillaises
- Macaron moelleux à la framboise, pamplemousse & basilic \*



## Option 1 : Cocktail avec service

Pour toute demande de cocktail avec service, merci de contacter la Pavillon

## Option 2 : Cocktail à emporter

➤ **TARIF:**

1,50€ttc la pièce sauf tarif spécifique sur certaines pièces comme indiqué

➤ **BOISSONS:**

**Vins :** 400 références  
Bouteille de Champagne

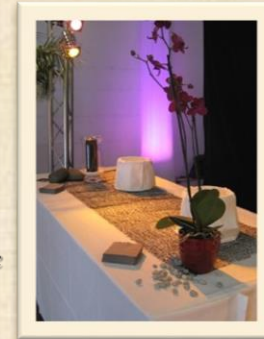
à partir de 9€  
à partir de 30€

**Cocktail :** Cocktail avec alcool

à partir de 12€ttc le litre

**Soft :** Cocktail sans alcool  
Softs (*coca, jus d'orange*)  
Eaux

6€ttc le litre  
3€ttc la bouteille  
2€ttc la bouteille



➤ **POSSIBILITES DE LIVRAISON, INSTALLATION & REPRISE :**

Main d'œuvre  
Nappage  
Verrerie  
Décoration du buffet  
1 vasque & glaçons  
livraison

60€ttc/heure  
6€ttc la nappe  
0,30€ttc le verre  
Selon demandes spécifiques  
12€ttc  
suivant le lieu



Renseignements & commandes au 02 40 94 99 99 ou [aurelien@restaurant-lepavillon.fr](mailto:aurelien@restaurant-lepavillon.fr)