



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

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