



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

26.00€ (entrée, plat & dessert)
29.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)
41.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)
44.00€ (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 Xérès
Saumon « Bomlo » fumé maison, crème à l'aneth
Tartelette de crevettes au cumbava & salpicon de légumes



Filet de merlu à l'huile d'agrumes & coriandre, tétragone fondante au beurre & purée de butternut
Cabillaud en croute de chorizo, parmentier à l'andouille
Volaille fermière farcie aux morilles, gratin de pommes de terre, topinambours, panais,
& jus de volaille crémé
Plancha de punta lomo au romarin, tatin de carottes multicolores



Plateau de fromages



Mi cuit au chocolat noir Valrhona
Tatin de mangue au poivre de Séchouan
Choux craquelin maison « Paris-Brest »
Profiteroles au chou craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat
Sablé breton à la mangue & mousseline passion

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :
Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné
Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona
Charlotte maison poire - caramel



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

35.00€ (entrée, plat & dessert)

38.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

50.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

53.00€ (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 au velouté de butternut à la vanille
Salade de gambas croustillantes au curry & menthe, mangues caramélisées



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

Filet de bar sauvage poêlé au velouté de langoustines, Cassolette de tétragones, panais & carottes au
beurre

Médallions de veau « sous la mère » poêlés aux morilles, pommes de terre & girolles poêlées
Bœuf "Black Angus" grillé au poivre sarawak, macaire de légumes D'antan



Plateau de fromages



Mi cuit au chocolat noir Valrhona
Tatin de mangue au poivre de Séchouan
Choux craquelin maison « Paris-Brest »
Profiteroles au chou craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat
Sablé breton à la mangue & mousseline passion

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :

Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné
Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona
Charlotte maison poire - caramel



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 de Fêtes Traiteur - A EMPORTER

45.00€ (entrée, plat & dessert)

48.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

60.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

63.00€ (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)



Ericassée de langoustines & noix de St Jacques aux légumes de Mr Léauté***
Foie gras poêlé aux mangues & poivre de Séchouan
Risotto au homard +5€



Sole de pays poêlée meunière (levée en filets à la demande), purée maison aux cèpes
Turbot rôti au jambon Pata Negra, fricassée de panais & topinambours
Tournedos de bœuf de Galice Rossini, galette de pommes de terre
Lièvre à la royale (farci au foie gras & cuit en marinade), poêlée de girolles & racines
Civet de homard aux petits légumes +6€



Plateau de fromages



Mi cuit au chocolat noir Valrhona
Tatin de mangue au poivre de Séchouan
Choux craquelin maison « Paris-Brest »
Profiteroles au chou craquelin maison, glace vanille & sauce chocolat
Sablé breton à la mangue & mousseline passion

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :

Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné
Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona
Charlotte maison poire - caramel



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 : | 9.00€ |
| Entrée du menu des Saveurs traiteur : | 15.00€ |
| Entrée du menu Gourmets traiteur : | 18.00€ |
| | |
| Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 75g) | 26.00€ |
| | |
| Terrine de foie gras de canard mi cuit (cuisson sous vide DLC de 12 jours) | 95€ /kg |
| - 200g en terrine de grès | 22.00€ |
| - 500 g en terrine de grès | 51.00€ |
| | |
| Saumon fumé « Bomlo » maison & tranché (sous vide) | |
| Elevage traditionnel depuis 1937, nourri au produits naturels (crevettes), sans antibiotiques, sans conservateur, sans colorant | |
| - 200g | 22.00€ |
| - 500g | 48.00€ |
| - 1 kg | 90.00€ |



Les plats :

| | |
|---|---------------|
| Poularde de Bresse farcie au foie gras & truffée sous la peau pour 4 pers | 110€ / 4 pers |
| | |
| Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 125g) | 40.00€ |
| | |
| Plat du menu Pavillon traiteur : | 14.00€ |
| Plat du menu des Saveurs traiteur : | 20.00€ |
| Plat du menu de fête traiteur : | 26.00€ |



L'Épicerie :

R&M (Maison R&M de St Gilles Croix de Vie)

Tous ces produits sont fabriqués à St Gilles Croix de Vie. Les tablettes de chocolat sont en « Bean to Bar » (fève de cacao torréfiée & transformée en chocolat par la maison R&M)

- Tablette chocolat noir Venezuela aux noisettes du Piémont 56g 6.00€ ttc
- Tablette chocolat noir Madagascar Sambirano 72% 56g 6.95€ ttc
- Tablette chocolat noir Colombie Tumaco 80% (+ sucre noir de Colombie) 56g 7.90€ ttc
- Pâte à déguster amande de Provence- chocolat noir pot de 300g 19.90€ ttc
- Pâte à déguster Noisettes du Piémont- chocolat noir pot de 150g 10.50€ ttc
- Vinaigre de pommes - gingembre 20cl 11.25€ ttc
- Vinaigre de poires 20cl 11.50€ ttc

Maison Théo Spot St Gilles Croix de Vie

Tous ces produits sont faits par la Maison Théo Spot.

- Rhum arrangé abricot/lavande 50cl 31.00€ ttc
- Rhum arrangé poire/poivre 50cl 31.00€ ttc
- Rhum arrangé passion/gingembre 50cl 31.00€ ttc
- Epices blackened pour préparation cajun 75g 9.00€ ttc
- Huile d'aromatiques grillées au feu de bois 37.5cl 15.00€ ttc

Huiles & vinaigre Aroma Iberico

- Vinaigre Balsamique bio Maison Soler Romero bio (Espagne) 25cl 8.00€ ttc
 - Vinaigre de Jerez bio Maison Soler Romero bio (Espagne) 25cl 8.00€ ttc
 - Huile d'olive « grand seleccion » 50cl 19.90€ ttc
- Maison Dillar. Huile d'olives du Parc Naturel de la Sierra Nevada (Espagne). Parc écologique & biologique

LES CANAILLES GOURMANDES DU PAVILLON

Canapés gastronomiques

Toast de foie gras maison
Toast de saumon fumé maison
Sablé sarrasin, mousseline choux fleur & noix de St Jacques poêlée *



Les minis pains briochés

Aux rillettes de poisson frais

Les brochettes

Langoustines aux aromates* => 2.50€ la 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 & citronnelle



Brochettes chaudes

Bar au pesto
Canard miel & épices
St jacques & citron*
Croustillant de gambas au curry
Bœuf au sésame grillé

Cassolettes froides

Maki de tourteau 2.50€ pièce
Tartare de langoustines & asperges vertes *

Les canailles « Prestige »

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

Les feuilletés chauds

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

*suivant la saison

Les 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 mousseline vanille aux fraises ou framboises *
Brochette d'ananas aux saveurs antillaises
Macaron moelleux à la framboise – pamplemousse & basilic

Pour commander des
« Canailles Gourmandes »
sous forme de
Cocktail Dinatoire :
1.50€ la pièce sauf produit
indiqué