



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

RESTAURANT LE PAVILLON : 379 route de Vannes – 44800 St Herblain
Commande par mail : contact@restaurant-lepavillon.fr ou 0240949999

MENU PAVILLON TRAITEUR - A EMPORTER

- 27.00€ (entrée, plat & dessert)
- 30.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)
- 42.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)
- 45.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)



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

Par personne : 3 pièces pour 4€ OU 5 pièces pour 7€

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

36.00€ (entrée, plat & dessert)

39.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

51.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

54.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)



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

Par personne : 3 pièces pour 4€ OU 5 pièces pour 7€

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 « cacotée & 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

46.00€ (entrée, plat & dessert)

49.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

61.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

64.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)

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

Par personne : 3 pièces pour 4€ OU 5 pièces pour 7€

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 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 :	11.00€
Entrée du menu des Saveurs traiteur :	17.00€
Entrée du menu Gourmets traiteur :	21.00€
Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 75g)	30.00€
Terrine de foie gras de canard mi cuit (cuisson sous vide DLC de 12 jours)	110.00€ /kg
Saumon fumé « Bomlo » maison & tranché (sous vide)	
Élevage traditionnel depuis 1937, nourri au produits naturels (crevettes), sans antibiotiques, sans conservateur, sans colorant	
- 200g	24.00€
- 500g	58.00€
- 1 kg	110.00€

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)	45.00€
Plat du menu Pavillon traiteur :	15.00€
Plat du menu des Saveurs traiteur :	21.00€
Plat du menu de fête traiteur :	28.00€



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* => 3.00€ 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 3.00€ pièce
Tartare de langoustines & asperges vertes *

Les canailles « Prestige »

Cromesquis de foie gras & jus de truffe 4.50€(chaud)
Galet de pommes de terre & caviar 6.50€ (chaud)
Fricassée de homard au cacao 5.50€(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 :
1.60€ la pièce sauf produit
indiqué