



Menu « des Saveurs » Traiteur

- 38.00€ : entrée, plat & dessert
- 42.00€ : entrée, plat, fromage & dessert
- 56.00€ : entrée, poisson, viande & dessert
- 60.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert



- * Opéra de Foie Gras de Canard à la Mangue & Gelée de Layon
- * Capuccino de St Jacques de Locquemeau au Velouté de Butternut à la Vanille de la Réunion
- * Charlotte de Saumon Fumé « Bomlo » & Pétoncles, Légumes du Domaine du Présent & Huile aux Aromates



- * Coquilles St Jacques de Locquemeau Cuites A L'étouffée Au Beurre De Cerfeuil, Purée Maison
- * Filet De Bar Sauvage Roti au Safran du Maroc & Tajine de Légumes
- * Médailles de Veau Limousin « Sous la Mère » de Mr Radigois au Velouté de Cèpes, Fricassée de Cerfeuil Tubéreux, Patates douces & Panais
- * Pièce de Bœuf Limousin du Marais de Couëron Snackée au Poivre, Jus de Bœuf au Vin Rouge & Echalotes Confites, Tartelette de Racines



- * Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions



Dessert individuel

- * Tartelette Sablée Tiède au Chocolat Noir Manjari
- * Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan
- * Dôme Poire - Caramel

*Possibilité de faire ces desserts sous forme de bûche (à nous spécifier lors de la commande)

- * Bûche tout Chocolat Noir Valrhona aux 3 Crus de Cacao *
- * Symphonie Exotique (*mousse ananas, gelée de mangue, biscuit de Gênes & cœur passion*) *
- * Délice Praliné - citron vert *

Menus traiteur proposés pour le réveillon, le jour de Noël & le 31 décembre

A récupérer **les samedi 23 & 30 décembre** au Pavillon avant 16h

A commander **minimum 4 jours** avant, par mail aurelien@restaurant-lepavillon.fr

& par téléphone au 02.40.94.99.99



Menu « Festif » Traiteur



- 54.00€ : entrée, plat & dessert
- 58.00€ : entrée, plat, fromage & dessert
- 77.00€ : entrée, poisson, viande & dessert
- 81.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert

- * Parmentier de Homard aux Pommes de Terre & Epinards Crémeux
- * Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit au Porto, Chutney de Fruits Exotiques
- * Ceviche de Bar Sauvage aux Cumbava & Cardamome, Guacamole d'Avocat, Kiwi & Passion, Crackers aux Epices

- * Filet de Bœuf Limousin de Mr Radigois Grillé au Jus Truffé, Galette de Pommes de Terre à la Sarriette
- * Civet de Langoustines & noix de St Jacques aux Sauternes, Vanille & Cacao Amer, Petits Légumes de Mr Léauté
- * Sole de Bretagne Poêlée au Beurre Fermier & Noix de Muscade, Déclinaison de Butternut
- * Médallions de Biche, Sauce Grand Veneur, Gâteau de Pommes de Terre, Cèleri & Cèpes

- * Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions

Dessert individuel

- * Tartelette Sablée Tiède au Chocolat Noir Manjari
- * Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan
- * Dôme Poire - Caramel

*Possibilité de faire ces desserts sous forme de bûche (à nous spécifier lors de la commande)

- * Bûche tout Chocolat Noir Valrhona aux 3 Crus de Cacao *
- * Symphonie Exotique (*mousse ananas, gelée de mangue, biscuit de Gênes & cœur passion*) *
- * Délice Praliné - citron vert *

Menus traiteur proposés pour le réveillon, le jour de Noël & le 31 décembre

A récupérer les samedi 23 & 30 décembre au Pavillon avant 16h

A commander **minimum 4 jours** avant, par mail aurelien@restaurant-lepavillon.fr
& par téléphone au 02.40.94.99.99



Traiteur « A la Carte »



Lièvre à La Royale Farci au Foie Gras	33.00€ / pers	
Saumon Fume « Bomlo » Maison Tranché <i>sous vide</i>	110.00€ /kg	
Terrine de Foie Gras De Canard Français Mi Cuit Au Porto <i>sous vide</i>	135.00€ /kg	
Amuse-Bouche	1.70€ / piece	
Poulet Fermier Truffé Sous Peau & Légumes pour 6 pers	200.00€	
Salade De Homard Aux Aromates	en entrée 75g /en plat 125g	NOUS CONSULTER
Plat Menu Des Saveurs	25.00€ /pers	
Plat Menu Festif	33.00€ /pers	
Fricassée de Homard & Petits Légumes (<i>plat</i>)	NOUS CONSULTER	

Menu enfant

Entrée, plat & dessert 18.00€

* Mini croque monsieur maison au jambon ibérique
Ou

* Saumon fumé maison, crème ciboulette



* Poulet rôti ou filet de poisson, purée de pommes de terre maison



* Fondant au chocolat noir Valrhona
Ou

* Tarte aux pommes



Les Canailles Gourmandes

Les brochettes

Noix de St Jacques aux aromates
Thon rouge mi cuit aux soja & sésame
Magret de canard fumé & poire
Saumon mariné aux gingembre & citronnelle

Brochettes chaudes

Bar au pesto
St jacques & citron
Croustillant de gambas au curry

Cassolettes froides

Ceviche de dorade au citron vert
Saumon fumé « Bomlo » & Yuzu
Foie gras au poivre de Tasmanie & poire

Les canailles « Prestige »

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

Les réductions sucrées

Mi cuit au chocolat noir Valrhona & citron yuzu
Sablé breton à la mangue & mousseline passion
Macaron coco - ananas - rhum
Financier aux pommes caramélisées
Millefeuille au chocolat noir Valrhona aux agrumes & tuile cacao
Brochette d'ananas aux saveurs antillaises

Tarif : 1.70€ ttc/ canaille

Canailles proposés pour le réveillon, le jour de Noël & le 31 décembre

A récupérer **les samedi 23 & 30 décembre** au Pavillon avant 16h
A commander **minimum 4 jours** avant mail aurelien@restaurant-lepavillon.fr
& par téléphone au 02.40.94.99.99

