



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

- 30.00€ (entrée, plat & dessert)
- 33.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)
- 46.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)
- 50.00€ (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)

**Pour des raisons pratiques,
Chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

Emincé de magret de canard aux agrumes, tartare de légumes de Mr Léauté au Xérès
Ballotine de saumon « Bomlo » fumé maison à l'aneth & légumes croquants
Tartelette Sarasin aux pétoncles, crémeux de choux fleur & coppa de Kintoa



Filet de merlu à l'huile d'agrumes & coriandre, tétragone fondante au beurre & purée de butternut
Pavé de 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 satay, tatin de carottes, mangue & gingembre



Plateau de fromages affinés de nos régions



Tartelette sablée au chocolat noir « Ilanka »
Tatin de mangue au poivre de Séchouan
Choux craquelin maison « Paris-Brest »
Sablé breton à l'ananas & 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

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

40.00€ (entrée, plat & dessert)

43.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

57.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

60.00€ (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)

**Pour des raisons pratiques,
Chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

Terrine de foie gras de canard au porto, chutney de fruits de saison
Noix de St Jacques de la Manche poêlées au velouté de sarrasin & beurre au cidre
Risotto aux girolles & rissoles de ris de veau Limousin « sous la mère »



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, tartelette de petits légumes de Mr Léauté
Médallions de veau « sous la mère » poêlés, velouté de girolles, carottes fondantes & girolles poêlées
Bœuf Limousin de Couëron grillé, jus de bœuf poivré, galette de pommes de terre à la sarriette



Plateau de fromages affinés de nos régions



Tartelette sablée au chocolat noir « Ilanka »
Tatin de mangue au poivre de Séchouan
Choux craquelin maison « Paris-Brest »
Sablé breton à l'ananas & 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

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 FESTIF TRAITEUR - A EMPORTER

50.00€ (entrée, plat & dessert)

53.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

67.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

70.00€ (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)



**Pour des raisons pratiques,
Chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

Fricassée de langoustines & noix de St Jacques au velouté de butternut à la vanille
Foie gras poêlé aux mangues, suc d'agrumes aux fruits de la passion
Risotto au homard breton +5€



Sole de pays poêlée meunière (levée en filets à la demande), purée maison aux cèpes
Turbot rôti au jambon Kintoa de Mr Testemale, fricassée de panais & topinambours
Tournedos de bœuf Limousin à la truffe, tatin de racines
Poularde de Bresse désossée & farcie au foie gras, cassolette de petits légumes
Civet de homard breton aux petits légumes +6€



Plateau de fromages affinés de nos régions



Tartelette sablée au chocolat noir « Ilanka »
Tatin de mangue au poivre de Séchouan
Choux craquelin maison « Paris-Brest »
Sablé breton à l'ananas & 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



**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 :	12.00€
Entrée du menu des Saveurs traiteur :	20.00€
Entrée du menu Festif traiteur :	25.00€
Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 75g)	36.00€
Terrine de foie gras de canard mi cuit (cuisson sous vide DLC de 12 jours)	135.00€ /kg
Saumon fumé « Bomlo » maison & tranché (sous vide)	
Elevage traditionnel depuis 1937, nourri au produits naturels (crevettes), sans antibiotiques, sans conservateur, sans colorant	
- 250g	30.00€
- 500g	55.00€
- 1 kg	100.00€

Les plats :

Volaille « Arradoa » de Laetitia Garat désossée & farcie au foie gras, jus à la truffe du Périgord, Légumes oubliés	36.00€ portion
Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 125g)	55.00€
Plat du menu Pavillon traiteur :	18.00€
Plat du menu des Saveurs traiteur :	25.00€
Plat du menu de fête traiteur :	33.00€



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 *

Pour commander des
« Canailles Gourmandes »
sous forme de
Cocktail Dinatoire :
1.75€ la pièce sauf produit
indiqué

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