



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

31.00€ (entrée, plat & dessert)

34.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

48.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

52.00€ (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 jambon Kintoa



Filet de merlu rôti à l'huile d'agrumes & coriandre, déclinaison 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 :

Délice exotique (*mousse passion, gelée mangue-ananas & praliné feuilletine*)

Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »

Symphonie tout chocolat noir aux 3 crus 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

41.00€ (entrée, plat & dessert)

44.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

59.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

62.00€ (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 :

Délice exotique (mousse passion, gelée mangue-ananas & praliné feuilletine)

Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »

Symphonie tout chocolat noir aux 3 crus 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

52.00€ (entrée, plat & dessert)

55.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

70.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

73.00€ (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

Terrine de foie gras de canard à la truffe de la Famille Faurel (*Périgord*)

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 Arradoa (*volaille du pays Basque*) 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 :

Délice exotique (*mousse passion, gelée mangue-ananas & praliné feuilletine*)

Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »

Symphonie tout chocolat noir aux 3 crus 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

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

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 :	18.00€
Entrée du menu Festif traiteur :	25.00€
Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 75g)	28.00€
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)	45.00€
Plat du menu Pavillon traiteur :	19.00€
Plat du menu des Saveurs traiteur :	26.00€
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
Jambon ibérique de Mr Arrossagaray

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 ou mangue * => 2.00€ la pièce
Saumon mariné aux gingembre & citronnelle

Pour commander des
« Canailles Gourmandes »
sous forme de
Cocktail Dinatoire :
1.70€ la pièce sauf produit
indiqué

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 * => 3.00€ pièce
Effilochée de raie à la ciboulette
Ceviche de dorade aux citron vert & piment d'Espelette

Les canailles « Prestige »

Cromesquis de foie gras & jus de truffe => 4.50€ pièce (chaud)
Galet de pommes de terre & caviar => 6.50€ pièce (chaud)
Fricassée de homard au cacao => 5.50€ pièce (chaud)

Les feuilletés chauds

Quiche aux ris de veau
Mini croque-monsieur

*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 *
Macaron moelleux à la framboise – pamplemousse & basilic