



Menu « des Saveurs » Traiteur

42.00€ : entrée, plat & dessert

46.00€ : entrée, plat, fromage & dessert

62.00€ : entrée, poisson, viande & dessert

66.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert



❄ Noix de St Jacques de Locquemeau Poêlées au Velouté de Sarrasin & Crumble au Citron Vert

❄ Cannelloni de Saumon « Bomlo » Fumé, Pétoncles & Crémeux de Panais

❄ Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit au Porto, Macaron au Butternut Confit



❄ Coquilles St Jacques de Locquemeau Cuites à L'étouffée Au Beurre De Cerfeuil, Purée Maison

❄ Filet De Bar Sauvage Roti au Beurre de Clémentines, Déclinaison de Butternut

❄ Médallions de Veau Limousin « Sous la Mère » de Mr Radigois Sauce Périgourdine,
Tatin de Carottes, Panais & Echalotes

❄ Bœuf Limousin du Marais de Couëron Grillé au Velouté de Cèpes, Gratin de Légumes Oubliés



❄ Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions



❄ Pavlova aux Mangues & Ananas, Mousseline Passion

❄ Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan

❄ Bûche Maison aux Trois Crus de Chocolat Valrhona **

❄ Macaron à la Poire, Praliné & Citron Vert

** possibilité de grand gâteau. Nous le préciser lors de la commande

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

A récupérer les mercredi 24 & 31 décembre au Pavillon avant 16h

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

& par téléphone au 02.40.94.99.99



Menu « Festif » Traiteur



56.00€ : entrée, plat & dessert

60.00€ : entrée, plat, fromage & dessert

80.00€ : entrée, poisson, viande & dessert

84.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert

- ❄ Bouchée à la Reine (*ris de veau, foie gras & girolles*)
- ❄ Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit au Porto, Macaron au Butternut Confit
- ❄ Terrine de Langoustines & Bar aux Safran & Epinards (*servi chaud*)
- ❄ Fricassée de Homard Breton & Noix de St Jacques de Locquemeau aux Petits Légumes de Mr Léauté +10€
- ❄❄
- ❄ Filet de St Pierre de la Turballe au Velouté de Crustacés, Risotto au Jus de Langoustines
- ❄ Poulet Fermier Désossé & Farci au Foie Gras, Jus de Volaille au Porto,
Gâteau de Cerfeuil Tubéreux, Topinambours & Girolles
- ❄ Fricassée de Homard Breton & Noix de St Jacques de Locquemeau aux Petits Légumes de Mr Léauté +10€
- ❄❄
- ❄ Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions
- ❄❄
- ❄ Pavlova aux Mangues & Ananas, Mousseline Passion
- ❄ Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan
- ❄ Bûche Maison aux Trois Crus de Chocolat Valrhona **
- ❄ Macaron à la Poire, Praliné & Citron Vert

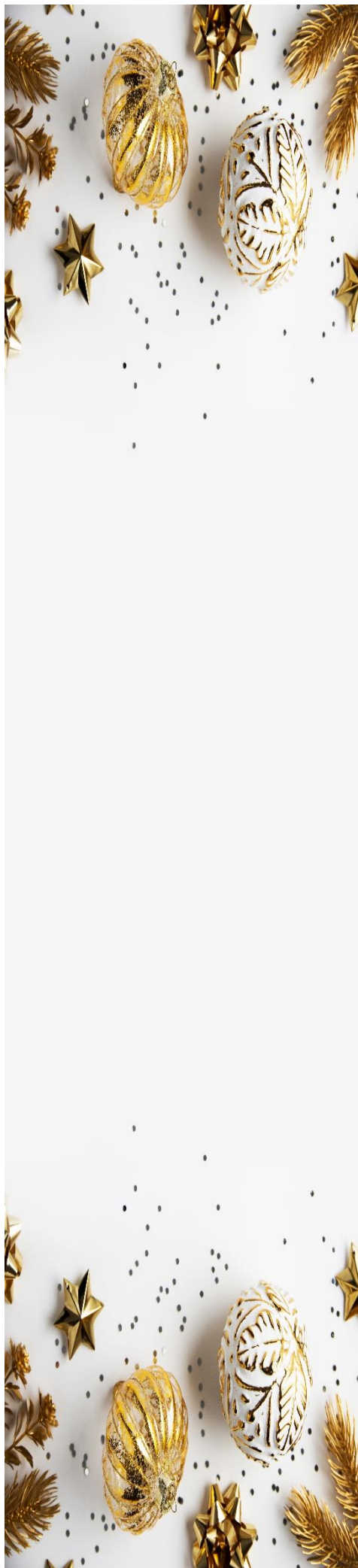
** possibilité de grand gâteau. Nous le préciser lors de la commande

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

A récupérer les mercredi 24 & 31 décembre au Pavillon avant 16h

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

& par téléphone au 02.40.94.99.99



Menu « Pavillon » Traiteur

Uniquement pour le 31 décembre

35.00€ : entrée, plat & dessert
40.00€ entrée, plat, fromage & dessert
50.00€ : entrée, poisson, viande & dessert
54.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert



❄ Tataki de Bœuf Limousin aux Soja & Sésame, Houmous Acidulé
❄ Nage de Gambas, Pétoncles & Légumes aux SaveursThai
❄❄

❄ Filet de Maigre au Velouté Safrané, Gratin de Patates Douces
❄ Tajine de Canard du Sud Ouest (*cuisse & magret*)
& Légumes aux Saveurs Marocaines
❄❄

❄ Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions
❄❄

❄ Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan
❄ Bûche Maison aux Trois Crus de Chocolat Valrhona

Menu traiteur proposé UNIQUEMENT
Pour le réveillon du 31 décembre
A récupérer le mercredi 31 décembre au Pavillon avant 16h
A commander minimum 4 jours
par mail contact@restaurant-lepavillon.fr
& par téléphone au 02.40.94.99.99



Traiteur « A la Carte »



Lièvre à La Royale Farci au Foie Gras	35.00€ / pers
Saumon Fume « Bomlo » Maison Tranché <i>sous vide</i>	100.00€ /kg
Terrine de Foie Gras De Canard Français Mi Cuit Au Porto <i>sous vide</i>	125.00€ /kg
Amuse-Bouche	1.70€ / pièce
Salade De Homard Aux Aromates	36€ en entrée 75g / 55 € en plat 125g
Plat Menu Des Saveurs	26.00€ /pers
Plat Menu Festif	35.00€ /pers
Fricassée de Homard & Petits Légumes (plat)	60.00€ / pers



Menu enfant

Entrée, plat & dessert 20.00€

- ❄ Mini croque monsieur maison au jambon ibérique
Ou
- ❄ Saumon fumé maison, crème ciboulette
- ❄❄
- ❄ Poulet rôti ou filet de merlu,
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 & Menthe

Cassolettes froides

Ceviche de dorade au citron vert & piment d'Espelette

Cassolettes chaudes => 5.00€ pièce

Civet de homard breton
Bouchée à la Reine (*foie gras, ris de veau, girolles*)

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 à la poire, praliné & citron vert
Choux Craquelin Paris Brest => *à consommer le jour même*

Tarif : 1.70€ ttc/ canaille

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

A recupérer les mercredi 24 & 31 décembre au Pavillon avant 16h

A commander minimum 4 jours avant, par mail

contact@restaurant-lepavillon.fr

& par téléphone au 02.40.94.99.99

