



# 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](mailto:contact@restaurant-lepavillon.fr)  
ou 02 40 94 99 99

## 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**

Magret de canard fumé maison, vinaigrette aux agrumes & houmous aux saveurs marocaines  
Tartare de dorade royale aux sésame, yuzu & wakamé, fraîcheur de légumes  
Tartelette Sarasin aux pétoncles, crémeux de choux fleur & coppa de Kintoa



Filet de merlu à l'huile d'agrumes & coriandre, légumes primeurs poêlés  
Pavé de cabillaud en croute de chorizo, purée maison & fondue d'épinards  
Volaille fermière farcie aux morilles, galette de pommes de terre & carottes  
Plancha de punta lomo à la sarriette, tian méditerranéen



Plateau de fromages affinés de nos régions (pour les menus avec le fromage)



Millefeuille aux chocolat noir & framboises \*\*  
Tatin de pêches à la lavande \*\*  
Choux craquelin maison « Paris-Brest »  
Sablé breton aux fraises de pays, mousseline vanille \*\*

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 aux fraises \*\*  
Fraisier \*\*



**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

44.00€ (entrée, plat & dessert)

47.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

63.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

66.00€ (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

Ballotine de saumon « Bomlo » farcie aux crustacés

Tartelette aux langoustines de pays & petits pois de la Hautière



Médallions de lotte au safran & risotto aux asperges vertes

Emincé de bœuf Limousin (*entrecôte, faux filet ou cœur de rumsteak*) de Mr Radigois rôti

Au jus tomate, galette de pommes de terre à la sarriette

Filet de bar sauvage du Croisic au velouté de langoustines, légumes verts de Mr Pineau

Médallions de veau Limousin « sous la mère » grillés aux girolles, petits légumes printaniers



Plateau de fromages affinés de nos régions (*pour les menus avec le fromage*)



Millefeuille aux chocolat noir & framboises \*\*

Tatin de pêches à la lavande \*\*

Choux craquelin maison « Paris-Brest »

Sablé breton aux fraises de pays, mousseline vanille \*\*

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 aux fraises \*\*

Fraisier \*\*



**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

55.00€ (entrée, plat & dessert)

58.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

77.00€ (entrée, poisson, viande & dessert)

78.00€ (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**

Bouchée à la Reine aux langoustines & petits pois  
Terrine de foie gras de canard à la truffe noire du Périgord  
Risotto au homard breton +5€



Sole de pays poêlée meunière (*levée en filets à la demande*), purée maison  
Turbot rôti au jambon Kintoa de Mr Testemale, pommes de terre nouvelles aux petits oignons  
Tournedos de bœuf Limousin à la truffe, légumes primeurs aux herbes fraîches  
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 (*pour les menus avec le fromage*)



Millefeuille aux chocolat noir & framboises \*\*  
Tatin de pêches à la lavande \*\*  
Choux craquelin maison « Paris-Brest »  
Sablé breton aux fraises de pays, mousseline vanille \*\*

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 aux fraises \*\*  
Fraisier \*\*



**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 :

<b>Entrée du menu Pavillon :</b>	<b>12.00€</b>
<b>Entrée du menu des Saveurs traiteur :</b>	<b>18.00€</b>
<b>Entrée du menu Festif traiteur :</b>	<b>25.00€</b>
<b>Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 75g)</b>	<b>28.00€</b>
<b>Terrine de foie gras de canard mi cuit (cuisson sous vide DLC de 12 jours)</b>	<b>135.00€ /kg</b>
<b>Saumon fumé « Bomlo » maison &amp; tranché (sous vide)</b>	
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 :

<b>Volaille « Arradoa » de Laetitia Garat désossée &amp; farcie au foie gras, jus à la truffe du Périgord, Légumes oubliés</b>	<b>36.00€ portion</b>
<b>Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 125g)</b>	<b>45.00€</b>
<b>Plat du menu Pavillon traiteur :</b>	<b>19.00€</b>
<b>Plat du menu des Saveurs traiteur :</b>	<b>26.00€</b>
<b>Plat du menu de fête traiteur :</b>	<b>33.00€</b>



## 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  
Noix de St Jacques aux aromates\*  
Thon rouge mi cuit aux soja & sésame  
Magret de canard fumé & poire  
Foie gras & fraise ou mangue \*  
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 \* => 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€(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

\*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

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