**BUFFET CHAUD COLLECTION**

**Fichier à joindre à votre commande**

*Rappel de vos coordonnées*

**Société:**

**Numéro de téléphone:**

Cet article ne peut pas être commandé pour moins de 10 personnes

En stock Expédition sous 3 jours

* À partir de 10 personnes
* A commander au minimum 72h à l’avance.
* Cocher votre sélection dans la case prévue à cet effet devant le texte (à gauche)

**————————————————————————————————————————**

**Les entrées du buffet chaud Collection**

**(choix de 3 entrées au plus)**

| **Les salad’bar** | |
| --- | --- |
|  | La Caesar en version chic : sucrine, chair de homard, Parmigiano Reggiano 24 mois, croutons et sauce Caesar |
|  | La salade de vermicelles de soja, carotte / oignon rouge / céleri branche / coriandre fraiche, queues de gambas aux épices thaï |
|  | Les cannellonis de brésaola au fromage frais, roquette, pesto citronné et parmesan |
|  | Le melon de nos provinces émincé, jambon de Parme tranchées au moment (25/04 au 16/10) |
|  | Le poireau en vinaigrette d’agrumes, noix de pétoncle vapeur, sauce yaourt citron/aneth (25/04 au 16/10) |
|  | La salade landaise : haricots verts, tomates confites, magret de canard fumé, foie gras de canard, bâtonnets d'amande, vinaigrette balsamique (17/10 au 17/04) |
|  | La paëlla réinterprétée, dés de lotte aux épices espagnoles (17/10 au 17/04) balsamique |

| **Les lingots** | |
| --- | --- |
|  | Le coeur de saumon fumé, crème mascarpone citronnée, mini blinis |
|  | Le foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues et de mangue |
|  | Le filet de sandre aux légumes, brunoise de jambon de Parme, coulis de crustacés |

| **Les verrines** | |
| --- | --- |
|  | L'avocat en guacamole aux herbes fraîches, dés de noix de Saint-Jacques marinés à la japonaise |
|  | La mousseline de patate douce, chair de tourteau, suprêmes de pamplemousse |
|  | La langoustine, gelée de Granny Smith, mousseline de céleri à l'huile de truffe |
|  | La royale de foie gras, lentilles vertes du Puy au caramel de truffe, pépite de foie gras poêlé (25/04 au 16/10) |
|  | Le velouté de potimarron, noix de pétoncle, caramel balsamique à la châtaigne (17/10 au 17/04) |

**————————————————————————————————————————**

**Les plats et accompagnements du buffet chaud Collection**

**(choix de 2 plats au plus)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Le filet de bar épais, sauce au champagne, purée de pommes de terre Vitelotte |
|  | Le pot-au-feu version mer- Noix de Saint-Jacques, grosse gambas et pavé de saumon, légumes tournés (carotte, navet et pommes de terre), fumet de poisson crémé |
|  | Le filet de canette, jus de canard réduit aux girolles en persillade, pommes de terre Anna |
|  | Le quasi de veau façon blanquette à l’essence de truffe, moelle de légumes (carotte, céleri et champignons de Paris) |
|  | Le suprême de pintade rôti, morilles crémées, risotto aux asperges vertes |
|  | Les queues de grosses gambas, fond de homard légèrement crémé, mezze penne aux tomates confites et estragon (25/04 au 16/10) |
|  | Le filet de canette aux épices de colombo et au miel, polenta crémeuse au parmesan et abricots poêlés au romarin (25/04 au 16/10) |
|  | Les filets de caille aux épices marocaines, jus de volaille réduit aux échalotes confites, boulgour aux fruits secs (25/04 au 16/10) |
|  | Les noix de Saint-Jacques snackées, sauce citron, compote de poireaux à la muscade (17/10 au 17/04) |
|  | Le quasi de veau façon osso-buco, girolles poêlées, penne à la sauce gorgonzola (17/10 au 17/04) |
|  | Le suprême de pintade rôti, sauce au foie gras, fine purée de panais (17/10 au 17/04) |

**————————————————————————————————————————**

**Les desserts du buffet chaud Collection**

**(choix de 3 desserts au plus)**

| **Les tartelettes carrées** | |
| --- | --- |
|  | La tartelette chocolat au lait / passion |
|  | La tartelette citron / citron vert |
|  | La tartelette fraise / fraise des bois (25/04 au 16/10) |
|  | La tartelette façon Tatin (17/10 au 17/04) |

| **Les entremets** | |
| --- | --- |
|  | L’entremet ananas / citron / coco, coulis de fruits exotiques |
|  | L’entremet framboise / chocolat, coulis de framboise |
|  | L’entremet pistache / fruits rouges, crème anglaise à la pistache (25/04 au 16/10) |
|  | L’entremet poire / caramel, coulis de poire (17/10 au 17/04) |

| **Les verrines** | |
| --- | --- |
|  | La verrine tiramisu vanille praliné |
|  | La verrine cheese cake fruits de la passion |
|  | La verrine chocolat au lait caramel façon liégeois (25/04 au 16/10) |
|  | La verrine suisse crème de marron / marron glacé (17/10 au 17/04) |

L’équipe Pavillon Gourmet vous remercie.

contact@pavillon-gourmet.fr

01 34 86 12 37