**BUFFET CHAUD INSTANT**

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 Instant**

**(choix de 3 entrées au plus)**

| **Les salad’bar** | |
| --- | --- |
|  | La Caesar japonisante : sucrine, thon saku mi-cuit mariné à la sauce soja, Parmigiano Reggiano 24 mois, croutons et sauce Caesar |
|  | La salade de vermicelles de soja, carotte / oignon rouge / céleri branche / coriandre fraiche, émincé de coeur de rumsteck au curry doux |
|  | Les perles au saumon fumé, sauce yaourt / aneth / citron |
|  | La collection de tomates Cerise, huile d'olive/vinaigre balsamique, mozzarella di Buffala, basilic (25/04 au 16/10) |
|  | Les frégola au fumet de homard, queues de gambas grillées (25/04/16 au 16/10/16) |
|  | Duo de haricots verts et pois gourmands, canard en gésiers et magret fumé, vinaigrette à la framboise (17/10 au 17/04) |
|  | Les légumes en brunoise et dés d’omble chevalier façon Bellevue (17/10 au 17/04) |

| **Les lingots** | |
| --- | --- |
|  | Le moelleux d’avocat à la coriandre, queues de crevette, sauce cocktail |
|  | Le fromage de chèvre, coeur de tomates confites, basilic, pesto |
|  | Le fondant de volaille aux girolles et morilles, cerfeuil, caramel balsamique |

| **Les verrines** | |
| --- | --- |
|  | Le cappuccino de petits pois à la menthe, crème de Parmigiano Reggiano 24 mois, brunoise de brésaola |
|  | Le saumon frais et fumé en tartare, citron vert/raifort/aneth, oeufs de saumon |
|  | Le velouté d’asperges vertes, crémeux chèvre frais/ciboulette, caramel de truffe |
|  | Les oeufs brouillés, piperade basquaise et brunoise de jambon de Bayonne (25/04 au 16/10) |
|  | Les oeufs brouillés, girolles e persillade et brunoise de jambon de Savoie hiver (17/10 au 17/04) |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Le filet de grosse daurade royale rôtie, sauce citron, riz basmati aux tomates et poivrons confits |
|  | Le pavé de saumon, sauce à l’oseille, pommes de terre purée aux appétits |
|  | Le curry doux d’épaule d’agneau, crème de noix de coco, riz thaï à la coriandre et noix de cajou |
|  | L’estouffade de boeuf à la provençale, tomates confites et olives noires, gnocchi à la crème de parmesan |
|  | Le filet de poulet à la crème de volaille, mezze penne et pleurotes en persillade |
|  | Le filet de grosse daurade royale rôtie au piment d’Espelette, sauce rouille, fine ratatouille aux légumes du soleil (25/04 au 16/10) |
|  | La volaille en tagine au citron confit, semoule parfumée aux fruits secs (25/04 au 16/10) |
|  | L’épaule d’agneau confite au thym, jus réduit, haricots lingots à la tomate (25/04 au 16/10) |
|  | Le pavé de saumon, sauce citron, compote de poireaux à la muscade (17/10 au 17/04) |
|  | Le boeuf à la bourguignonne, lardons, champignons et oignons grelots, pommes de terre tournées (17/10 au 17/04) |
|  | Le filet mignon de porc rôti, sauce à la moutarde à l’ancienne, lentilles vertes du Puy cuisinées (17/10 au 17/04) |

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

**Les desserts du buffet chaud Instant**

**(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