**BUFFET FROID 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 froid 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 au 16/10) |
|  | 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 en persillade et brunoise de jambon de Savoie hiver (17/10 au 17/04) |

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

**Les plats du buffet froid Instant**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Le dos de cabillaud cuisson basse température, sauce béarnaise tomatée |
|  | Le stick océan : queue de grosse gambas, cube de saumon et noix de Saint-Jacques, sauce citronnée |
|  | Le filet de canette grillé sur peau, sauce au poivre |
|  | Le stick de coeur de rumsteck snacké au poivre cinq baies, sauce béarnaise |
|  | Le suprême de pintade rôti fleur de sel / poivre cinq baies, sauce tartare |
|  | Le dos de cabillaud basse température, sauce yaourt citron/aneth/piment d'Espelette (25/04 au 16/10) |
|  | Le filet de canette grillé sur peau, confiture d'oignon (25/04 au 16/10) |
|  | Le médaillon de volaille farci à la ricotta et basilic, émulsion au pesto (25/04 au 16/10) |
|  | Le stick de dos de cabillaud façon fish ans chips, sauce tartare (17/10 au 17/04) |
|  | Le tataki de thon saku pané aux 2 sésames, avocat en guacamole (17/10 au 17/04) |
|  | Le stick de coeur de rumsteck aux épices thaï, sauce au curry (17/10 au 17/04) |

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

**Les accompagnements du buffet froid Instant**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Les carottes à la marocaine, miel, coriandre / piment d’Espelette et épices marocaines |
|  | Les haricots verts à la crème de persil plat |
|  | Les mezze penne au pesto de roquette, tomates confites et copeaux de vieux parmesan |
|  | Les pommes de terre Charlotte à la parisienne : ciboulette et baies roses, rémoulade au vinaigre de cidre |
|  | Le riz basmati façon cantonaise : petits pois, omelette, coriandre, sauce soja et vinaigre de riz |
|  | La salade de vermicelles de soja, carotte, oignon rouge, céleri branche, coriandre fraiche |
|  | Le traditionnel taboulé, raisins blonds, menthe et coriandre fraiche |
|  | La fine ratatouille aux légumes du soleil (25/04 au 16/10) |
|  | Les asperges vertes et le riz basmati, vinaigrette à l'huile de pistache (25/04 au 16/10) |
|  | Les poivrons assortis en piperade (25/04 au 16/10) |
|  | Les champignons de Paris en persillade et mezze penne liées à la crème de volaille (17/10 au 17/04) |
|  | Les lentilles vertes du Puy cuisinées, persil plat et lard fumé (17/10 au 17/04) |
|  | Le boulgour aux fruits secs : abricots et figues, noix de cajou et pistaches, crème de coco (17/10 au 17/04) |

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

**Les desserts du buffet froid 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