**BUFFET FROID PLAISIR**

**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 Plaisir**

**(choix de 3 entrées au plus)**

| **Les salad’bar** |
| --- |
|  | La Caesar classique : sucrine, filet de poulet grillé aux épices, Parmigiano Reggiano 24 mois, croutons et sauce Caesar |
|  | La Granny Smith et la carotte en fraicheur : éclats de pistache, rémoulade à l’huile de pistache |
|  | La piémontaise revisitée : pommes de terre Charlotte, tomates Cerise, œufs de caille durs, dés de jambon blanc et vieux comté, cornichons émincés, rémoulade au vinaigre de cidre |
|  | Les légumes en brunoise, mayonnaise à la bisque, dés de saumon cuit ( 25/04 au 16/10) |
|  | Le concombre en tzatziki, dés de féta (25/04 au 16/10) |
|  | Le duo de carotte et céleri rave, cerneaux de noix, émulsion à l'huile de noix (17/10 au 17/04) |
|  | Les lentilles vertes du Puy cuisinées, noix de pétoncle juste snackées (17/10 au 17/04) |

| **Les lingots** |
| --- |
|  | Les légumes en brunoise à la crème de haricots verts, œuf mimosa, coulis de tomate au vinaigre de Xérès |
|  | Le saumon frais à la ciboulette, crème d'aneth |
|  | Pressé de volaille à la coriandre fraîche, houmos |

| **Les verrines** |
| --- |
|  | Le velouté de tomate au basilic, crémeux de chèvre frais, crumble au pesto |
|  | Le crémeux de petits pois, noix de pétoncle vapeur à l'huile d'amande, bâtonnets d'amande, ciboulette |
|  | Le cheese cake salé : sablé parmesan, cheese cake, fine ratatouille |
|  | La mousseline d'avocat à la coriandre, rillettes de thon, sésame au wasabi (25/04 au 16/10) |
|  | Le velouté de chou fleur, rillettes de cabillaud au curry (17/10au 17/04) |

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

**Les plats du buffet froid Plaisir**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Le dos de lieu noir, faisselle à la ciboulette et piment d’Espelette |
|  | Le pavé de saumon, sauce yaourt / citron / aneth |
|  | Le filet de poulet rôti aux épices, sauce tartare |
|  | Le filet mignon de porc rôti, sauce à la moutarde à l’ancienne |
|  | Le traditionnel rosbeef au poivre cinq baies, sauce béarnaise |
|  | Le stick de filet de saumon marinade aneth / citron, sauce gravlax (25/04 au 16/10) |
|  | Le stick de filet de poulet marinade citron / romarin, émulsion au pesto (25/04 au 16/10) |
|  | Le filet mignon de porc aux épices marocaines, houmos (25/04 au 16/10) |
|  | Le stick de filet de saumon aux deux sésames (wasabi/black), crème d'Isigny au citron (17/10 au 17/04) |
|  | Le stick de poulet en panure d'herbes, sauce barbecue (17/10 au 17/04) |
|  | Le filet mignon de porc aux épices thaï, sauce curry doux (17/10 au 17/04) |

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

**Les accompagnements du buffet froid Plaisir**

**(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 Plaisir**

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

| **Les tartelettes carrées** |
| --- |
|  | La tartelette abricot / amande |
|  | La tartelette pomme normande |
|  | La tartelette griotte / pistache (25/04 au 16/10) |
|  | La tartelette poire Bourdaloue (17/10 au 17/04) |

| **Les entremets** |
| --- |
|  | L’entremet framboise fromage blanc, coulis de framboise |
|  | L’entremet trois chocolats, crème anglaise à la vanille |
|  | L’entremet fruits rouges crème brûlée, coulis de fruits rouges (25/04 au 16/10) |
|  | L’entremet exotique chocolat blanc, coulis de fruits exotiques (17/10 au 17/04) |

| **Les verrines** |
| --- |
|  | La verrine mousse au chocolat noir |
|  | La verrine tiramisu classico |
|  | La verrine cheese cake au yuzu (25/04 au 16/10) |
|  | La verrine panna cotta ananas (17/10 au 17/04) |

L’équipe Pavillon Gourmet vous remercie.

contact@pavillon-gourmet.fr

01 34 86 12 37