**BUFFET FROID 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 froid 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 du buffet froid Collection**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Le filet de grosse daurade royale cuit à la plancha, crème citronnée |
|  | Le stick de grosses gambas juste grillées, coulis de crustacés |
|  | Le stick de noix de Saint-Jacques cuit à la plancha, sauce safranée |
|  | Le stick de filet d'agneau grillé aux épices marocaines, houmos |
|  | Le stick de filet de boeuf rôti fleur de sel / poivre cinq baies, sauce tartare |
|  | Le filet de grosse daurade royale au four, sauce rouille sétoise (25/04 au 16/10) |
|  | Le filet de boeuf mi-cuit façon tataki, copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois, émulsion au pesto (25/04 au 16/10) |
|  | Le stick de filet d'agneau grillé au romarin, émulsion au pesto (25/04 au 16/10) |
|  | Le stick de grosses gambas pané aux 2 sésames, sauce aigre douce (17/10 au 17/04) |
|  | Le stick de noix de Saint-Jacques en habit de ventrèche au thym, sauce au citron (17/10au 17/04) |
|  | Le stick de filet boeuf grillé, sauce au foie gras (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 chocolat noir |
|  | La tartelette façon Paris-Brest |
|  | La tartelette framboise (25/04 au 16/10) |
|  | La tartelette façon Mont-Blanc (17/10 au 17/04) |

| **Les entremets** | |
| --- | --- |
|  | L’opéra, crème anglaise au café |
|  | L’entremet pomme caramel salé, crème anglaise à la cannelle |
|  | L’entremet fraisier, coulis de fraise (25/04 au 16/10) |
|  | L’entremet marron, crème anglaise à la vanille (17/10 au 17/04) |

| **Les verrines** | |
| --- | --- |
|  | La verrine baba, sirop rhum-vanille, chantilly vanille, pipette de rhum |
|  | La verrine cheesecake fruits rouges |
|  | La verrine tiramisu fraise / fraise des bois (25/04 au 16/10) |
|  | La verrine panna cotta chocolat, déclinaison de poire (17/10 au 17/04) |

L’équipe Pavillon Gourmet vous remercie.

contact@pavillon-gourmet.fr

01 34 86 12 37