Pavillon Gourmet

Plateaux repas

Collection

Automne - Hiver 2025/2026

Traiteur familial & authentique

Une cuisine savoureuse, créative et passionnée

Pavillon Gourmet - *Traiteur Paris*

NOS ENGAGEMENTS CHEZ

- Fait maison
- Produits frais de saison
- Savoir faire & qualité
- Approche écoresponsable

Depuis plus de 20 ans, Pavillon Gourmet conçoit et livre des prestations traiteur, savoureuses et créatives, pour les professionnels comme les particuliers. Notre ambition est restée la même depuis le début : c'est l'envie de faire plaisir avec des produits frais, de saison, bien préparés.

C'est cette exigence quotidienne qui garantit à nos cocktails, buffets et plateaux repas des saveurs authentiques et raffinées.

Notre carte est imaginée dans notre laboratoire situé dans les Yvelines. Les préparations sont cuisinées maison, à partir d'ingrédients frais et de saison. Nous travaillons avec des producteurs sélectionnés pour leur rigueur et leur attachement à la qualité. Nous travaillons chaque ingrédient avec respect : fromages AOP, viandes et volailles françaises, poissons et crustacés pêches durables, chocolat Valrhona, œufs Bio … Et parfois, quand l'occasion s'y prête, un peu de truffe noire, de homard ou un jambon ibérique d'exception.

Derrière la carte Pavillon Gourmet, une équipe familiale engagée : un chef passionné par une cuisine de partage bien exécutée, et une cheffe pâtissière (sa fille) diplômée de Ferrandi, et formée dans les grandes maisons parisiennes (La Réserve, Le Pré Catelan, Shangri-La…). Cette double expertise donne à nos créations une vraie cohérence : une cuisine accessible, généreuse, gourmande et toujours préparée avec exigence. C'est cette exigence quotidienne qui garantit à nos buffets, cocktails et plateaux repas des saveurs authentiques et raffinées.

Parce que chaque événement est unique, notre équipe se tient à votre écoute pour personnaliser intégralement vos buffets et cocktails, en tenant compte de vos goûts, de vos besoins et des attentes spécifiques de vos invités. Notre équipe vous accompagne avec le même soin, que vous organisiez un déjeuner pour 10 personnes ou un cocktail dinatoire pour 3000 convives.

Afin d'assurer une qualité irréprochable de bout en bout, nous maîtrisons entièrement nos processus de livraison. Cette organisation interne nous permet non seulement de préserver la fraîcheur et la saveur de nos préparations, mais également d'offrir un véritable accompagnement et des conseils personnalisés à chaque étape. Nous livrons 7j/7 sur Paris et toute l'Île-de-France, dans des emballages pensés pour être recyclables, compostables ou réemployables plusieurs fois.

Pavillon Gourmet, c'est le choix d'une cuisine sincère et authentique, qui respecte les produits, valorise le savoir-faire et donne du sens à vos moments de convivialité.

PLATEAUX REPAS

Découvrez notre nouvelle gamme de plateaux repas, disponible en 3 présentations, avec une offre variée, faisant la part belle aux produits de saison et de qualité

Commande disponible au minimum en 24h (jours ouvrés - modalités de commande en dernière page du catalogue).

Quelles sont les différentes gammes de plateaux repas ?

- **Élégance** - 10 plateaux différents. **Les +** : Couverts inox, verre en verre, vaisselle réemployable, dosettes de fleur de sel et de poivre concassé 5 baies, serviette rafraîchissante haut de gamme. Dégustation de fromages affinés AOP accompagné d'un petit pain au levain figue / abricot. Accès aux plateaux premium Gambas, Canette, Filet de bœuf ou encore Saint-Jacques.
- **Nature** - 7 plateaux différents. **Les +** : Emballage 0 plastique (hors couvercles), vaisselle recyclable. Menu Vegan.
- **Box** - 10 box différentes. **Les +** : Emballage 100% carton (hors couvercles). Choix entre box salade, sandwich ou plat chaud. Menus Vegan. Prix avantageux.

Besoin d'un devis ?

- Notre site **www.pavillon-gourmet.fr** vous offre la possibilité de **réaliser vous-même votre devis**. Après avoir créé un compte, et sélectionné vos produits, vous recevrez le devis par mail et vous n'aurez qu'à le valider pour passer la commande.
- Ou remplissez notre formulaire en ligne **Demander un devis** sur notre site **www.pavillon-gourmet.fr**

*Notre service commercial est disponible pour répondre à toutes vos questions et vous guider au **01 34 84 60 20**.*

Plateaux repas Élégance

Plateau en carton

Vaisselle réutilisable

Verre en verre

Couverts en inox

Serviette de table

Serviette rafraîchissante haut de gamme

Entrée

Plat + sauce

Fromage

Dessert

Petit pain au levain

Petit pain au levain figue / abricot

Mini beurrier

Dosettes de fleur de sel et poivre concassé 5 baies

Pavillon Gourmet

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - VÉGÉTARIEN

ENTRÉE
Œuf Bio brouillé à la ciboulette sur un sablé au Parmigiano Reggiano AOP, confit d'oignons de Roscoff AOP

PLAT
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, coulis de persil, copeaux de comté AOP 18 mois et cerneaux de noix

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Financier vanille Bio de Madagascar, praliné noisette

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 26.20 € HT 28.82 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - MIGNON DE PORC

ENTRÉE
Céleri rémoulade à l'huile et vinaigre de noix, comté AOP 18 mois, cerneaux de noix

PLAT
Filet mignon de porc Ibérique aux épices Thaï, houmos de pois chiche à la patate douce et curry
Boulgour à la crème de coco et huile de sésame, fruits secs et coriandre fraîche

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Macaron mont-blanc marron / cassis

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - POULET

ENTRÉE
Œuf Bio mollet, lentilles vertes du Puy AOC, brunoise de légumes et persil plat

PLAT
Filet de poulet grillé (volaille française) aux épices, sauce moutarde douce à l'estragon
Gnochetti Sardi à la crème de Reblochon de Savoie AOP, poêlée de champignons en persillade

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'érable, purée de myrtille sauvage, noix de pécan

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - SAUMON

ENTRÉE
Palet d'avocat en guacamole à la coriandre, queues de gambas aux épices mexicaines, sauce cocktail

PLAT
Filet de saumon rôti, sauce crémeuse au citron
Riz basmati, vinaigrette aux agrumes, noix de cajou et coriandre fraîche

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Mousse au chocolat noir Valrhona Caraïbe 66%, copeaux de chocolat noir

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - RUMSTECK

ENTRÉE
Velouté de champignons de Paris, crème de Reblochon de Savoie AOP, pignons de pin

PLAT
Rumsteck grillé au poivre 5 baies (viande française), sauce à la moutarde de Meaux Pommery
Lentilles vertes du Puy AOC, brunoise de légumes et persil plat

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Tarte au chocolat lait Valrhona Jivara et fruits de la passion

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - CABILLAUD

ENTRÉE
Rillettes de saumon frais au raifort, crème d'épinard à l'oseille, amandes effilées torréfiées

PLAT
Dos de cabillaud (pêche durable) rôti à la ciboulette, fromage frais citronné
Blancs de poireaux en vinaigrette d'agrumes

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Tarte au pomme esprit Tatin, ganache montée à la vanille Bio de Madagascar

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - GAMBAS

ENTRÉE
Velouté de potimarron, noix de pétoncle (pêche durable) nacrées, caramel balsamique à la truffe et ciboulette

PLAT
Grosses gambas grillées au persil, réduction de cidre brut fermier crémée
Mousseline de panais à l'huile d'amande, bâtonnets d'amande torréfiés

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Tarte tout pistache

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 31.90 € HT 35.09 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - CANETTE

ENTRÉE
Tarte aux endives braisées au vinaigre balsamique blanc, crottin de Chavignol AOP, cerneaux de noix

PLAT
Filet de canette rôti (volaille française), confit d'oignons de Roscoff AOP
Carottes Bio rôties à la marocaine

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Cheese cake à la vanille Bio de Madagascar, sablé breton, confit de pamplemousse

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 31.90 € HT 35.09 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - FILET DE BŒUF

ENTRÉE
Tarte au parfait de foie gras de canard (volaille française), tartare de pomme poêlée, chutney de figues

PLAT
Filet de bœuf grillé (viande française), crème de Reblochon de Savoie AOP à la truffe noire Tuber Melanosporum
Poêlée de champignons en persillade

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Babas bouchon, chantilly aux fruits de la passion, pipette de rhum Don Papa

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 40.50 € HT 44.55 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - SAINT-JACQUES

ENTRÉE
Cœur de saumon de Norvège fumé au bois de hêtre en sashimi, crème citronnée au wasabi, mini blinis et citron vert

PLAT
Noix de Saint-Jacques (pêche durable) rôties en persillade, sauce crémeuse au citron
Endives braisées au vinaigre balsamique blanc

FROMAGE
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT
Tiramisu au citron et limoncello, zestes de citron vert

AVEC Petit pain au levain, petit pain au levain figue/abricot et mini beurrier

Le plateau repas 44.80 € HT 49.28 € TTC

Plateaux repas Nature

Plateau en carton
Vaisselle recyclable
Verre en carton
Couverts en bambou
Serviette de table
Dosettes sel/poivre
Serviette rafraîchissante

Entrée
Plat + sauce
Dessert
Petit pain au levain
Mini beurrier

<u>En option</u>

Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux + Petit pain au levain figue / abricot

4.30 € HT / 4.73 € TTC

Pavillon Gourmet

PLATEAU REPAS NATURE - VEGAN

ENTRÉE
Carottes Bio râpées et Granny smith, vinaigrette cidre / huile de pistache, pistaches concassées de Sicile

PLAT
Mousseline de panais à l'huile d'amande, poêlée de champignons en persillade, bâtonnets d'amande torréfiés

DESSERT

Suprêmes d'orange et de pamplemousse, sirop vanille Bio de Madagascar / menthe

AVEC Petit pain au levain

Le plateau repas 17.90 € HT 19.69 € TTC

PLATEAU REPAS NATURE - VÉGÉTARIEN

ENTRÉE
Œuf Bio brouillé à la ciboulette sur un sablé au Parmigiano Reggiano AOP, confit d'oignons de Roscoff AOP

PLAT
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, coulis de persil, copeaux de comté AOP 18 mois et cerneaux de noix

DESSERT

Financier vanille Bio de Madagascar, praliné noisette

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

OPTION FROMAGE (+ 4.30 € HT / + 4.73 € TTC) - Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux, accompagnée d'un petit pain au levain figue/abricot

Le plateau repas 17.90 € HT 19.69 € TTC

PLATEAU REPAS NATURE - MIGNON DE PORC

ENTRÉE
Céleri rémoulade à l'huile et vinaigre de noix, comté AOP 18 mois, cerneaux de noix

PLAT
Filet mignon de porc Ibérique aux épices Thaï, houmos de pois chiche à la patate douce et curry
Boulgour à la crème de coco et huile de sésame, fruits secs et coriandre fraîche

DESSERT
Macaron mont-blanc marron / cassis

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

OPTION FROMAGE (+ 4.30 € HT / + 4.73 € TTC) - Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux, accompagnée d'un petit pain au levain figue/abricot

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC

PLATEAU REPAS NATURE - POULET

ENTRÉE
Œuf Bio mollet, lentilles vertes du Puy AOC, brunoise de légumes et persil plat

PLAT
Filet de poulet grillé (volaille française) aux épices, sauce moutarde douce à l'estragon
Gnochetti Sardi à la crème de Reblochon de Savoie AOP, poêlée de champignons en persillade

DESSERT
Fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'érable, purée de myrtille sauvage, noix de pécan

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

OPTION FROMAGE (+ 4.30 € HT / + 4.73 € TTC) - Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux, accompagnée d'un petit pain au levain figue/abricot

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC

PLATEAU REPAS NATURE - SAUMON

ENTRÉE
Palet d'avocat en guacamole à la coriandre, queues de gambas aux épices mexicaines, sauce cocktail

PLAT
Filet de saumon rôti, sauce crémeuse au citron
Riz basmati, vinaigrette aux agrumes, noix de cajou et coriandre fraîche

DESSERT
Mousse au chocolat noir Valrhona Caraïbe 66%, copeaux de chocolat noir

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

OPTION FROMAGE (+ 4.30 € HT / + 4.73 € TTC) - Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux, accompagnée d'un petit pain au levain figue/abricot

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC

PLATEAU REPAS NATURE - RUMSTECK

ENTRÉE
Velouté de champignons de Paris, crème de Reblochon de Savoie AOP, pignons de pin

PLAT
Rumsteck grillé au poivre 5 baies (viande française), sauce à la moutarde de Meaux Pommery
Lentilles vertes du Puy AOC, brunoise de légumes et persil plat

DESSERT
Tarte au chocolat lait Valrhona Jivara et fruits de la passion

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

OPTION FROMAGE (+ 4.30 € HT / + 4.73 € TTC) - Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux, accompagnée d'un petit pain au levain figue/abricot

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC

PLATEAU REPAS NATURE - CABILLAUD

ENTRÉE
Rillettes de saumon frais au raifort, crème d'épinard à l'oseille, amandes effilées torréfiées

PLAT
Dos de cabillaud (pêche durable) rôti à la ciboulette, fromage frais citronné
Blancs de poireaux en vinaigrette d'agrumes

DESSERT
Tarte au pomme esprit Tatin, ganache montée à la vanille Bio de Madagascar

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

OPTION FROMAGE (+ 4.30 € HT / + 4.73 € TTC) - Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux, accompagnée d'un petit pain au levain figue/abricot

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC

Box repas

<u>Formules salade et plat chaud :</u>

Plat

Dessert

Petit pain au levain

Mini beurrier

<u>Formules sandwich :</u>

Salade

Sandwich

Dessert

Box en carton

Vaisselle en carton

Verre en carton

Couverts en bambou

Serviette de table

Dosettes sel/poivre

Serviette rafraîchissante

Pavillon Gourmet

BOX SANDWICH - VÉGÉTARIEN

SALADE
Œuf Bio brouillé à la ciboulette sur un sablé au Parmigiano Reggiano AOP, confit d'oignons de Roscoff AOP

SANDWICH
Mozzarella di Bufala Campana AOP, poêlée de champignons en persillade, vinaigre balsamique de Modena IGP, roquette et pignons de pin

DESSERT
Panna cotta au marron, confit de mandarine, noisettes concassées du Piémont

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX SANDWICH - RUMSTECK

SALADE
Carottes Bio râpées et Granny smith, vinaigrette cidre / huile de pistache, pistaches concassées de Sicile

SANDWICH
Rumsteck grillé (viande française) , sauce béarnaise, sucrine, pétales de comté AOP 18 mois, oignons frits

DESSERT
Cheese cake à la vanille Bio de Madagascar, sablé breton, coulis de fruits de la passion

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX SANDWICH - SAUMON

SALADE
Céleri rémoulade à l'huile et vinaigre de noix, comté AOP 18 mois, cerneaux de noix

SANDWICH
Rillettes de saumon frais au raifort, crème d'épinard à l'oseille, amandes effilées torréfiées

DESSERT
Fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'érable, purée de myrtille sauvage, noix de pécan

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX SALADE - VEGAN

GRANDE SALADE
Boulgour à la crème de coco et huile de sésame, fruits secs et coriandre fraîche, houmos de pois chiche à la patate douce et curry

DESSERT
Ananas en tartare, coulis de fruits exotiques, copeaux de noix de coco

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX SALADE - VÉGÉTARIEN

GRANDE SALADE
Œufs Bio mollets, endives crues, vinaigrette balsamique blanc / huile de noix, crottin de Chavignol AOP, cerneaux de noix

DESSERT
Mousse au chocolat noir Valrhona Caraïbe 66%, copeaux de chocolat noir

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX SALADE - POULET

GRANDE SALADE
Filet de poulet grillé aux épices thaï (volaille française), sauce curry, riz basmati, vinaigrette aux agrumes, noix de cajou et coriandre fraîche

DESSERT
Virgin pina colada : purée d'ananas, crème de coco, ananas rôti et noix de coco râpée

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX SALADE - SAUMON

GRANDE SALADE
Filet de saumon rôti, sauce crémeuse au citron, lentilles vertes du Puy AOC, brunoise de légumes et persil plat

DESSERT
Tiramisu classico au café Nespresso Ristretto

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX PLAT CHAUD - VÉGÉTARIEN

PLAT CHAUD
(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)
Parmentier aux champignons poêlés en persillade et confit d'oignons de Roscoff AOP, écrasé de pommes de terre, noisettes concassées du Piémont

DESSERT
Suprêmes d'orange et de pamplemousse, sirop vanille Bio de Madagascar / menthe

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX PLAT CHAUD - CANARD

PLAT CHAUD
(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)
Parmentier de confit de canard au magret fumé (volaille française) mousseline de patate douce, thym

DESSERT
Tiramisu au citron et limoncello, zestes de citron vert

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

BOX PLAT CHAUD - CABILLAUD

PLAT CHAUD
(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)
Parmentier de dos de cabillaud (pêche durable) façon brandade, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

DESSERT
Cheese cake à la vanille Bio de Madagascar, sablé breton, confit de pamplemousse

AVEC
Petit pain au levain

La box
15.90 € HT 17.49 € TTC
Commande minimum 3 box

Les boissons

Vins et champagnes

Boissons fraîches et chaudes

Touraine Sauvignon
Domaine De La Gitonnière
75 cl

8.10 € HT 9.72 € TTC

Saint-Véran Grande Réserve
Vignerons des
Terres Secrètes
75 cl

14.40 € HT 17.28 € TTC

Quincy
Domaine Jean-Claude Roux
Cuvée Eole
75 cl

16.20 € HT 19.44 € TTC

Sancerre
Grande réserve
Michel Laurent
75 cl

21.10 € HT 25.32 € TTC

Chablis
Jean-Marc Brocard AOC
75 cl

22.70 € HT 27.24 € TTC

Côtes de Provence
Cuvée Marafiance
Château Cavalier
75 cl

12.80 € HT 15.36 € TTC

Côtes de Provence
M de Minuty
75 cl

19.60 € HT 23.52 € TTC

Mâcon Réserve
Vignerons Des
Terres Secrètes
75 cl

9.60 € HT 11.52 € TTC

Saumur-Champigny
Les Tuffes
Domaine des Sanzay
75 cl

10.80 € HT 12.96 € TTC

Bordeaux supérieur
B par Maucaillou
75 cl

10.80 € HT 12.96 € TTC

Saint-Amour
André Vonnier
75 cl

11.30 € HT 13.56 € TTC

Côtes de Rhône
E. Guigal
75 cl

12.30 € HT 14.76 € TTC

Haut-Médoc Cru Bourgeois
Château d'Arcins
75 cl

19.10 € HT 22.92 € TTC

Sancerre Grande réserve
Michel Laurent
75 cl

19.80 € HT 23.76 € TTC

Mercurey
Domaine Michel Juillot
75 cl

30.40 € HT 36.48 € TTC

Champagne
Montaudon
Cuvée Charles Barr brut
75 cl

28.90 € HT 34.68 € TTC

Champagne
Nicolas Feuillate brut
75 cl

33.30 € HT 39.96 € TTC

Champagne
Moët & Chandon Impérial brut
75 cl

58.20 € HT 69.84 € TTC

Crémant de Loire
Domaine de la Prévôté brut
75 cl

11.50 € HT 13.80 € TTC

BOISSONS FRAÎCHES

EVIAN 50 CL

1.60 € HT 1.76 € TTC

EVIAN 100 CL

2.30 € HT 2.53 € TTC

PERRIER 33 CL

1.60 € HT 1.76 € TTC

BADOIT 50 CL

1.80 € HT 1.98 € TTC

SAN PELLEGRINO 50 CL

1.80 € HT 1.98 € TTC

BADOIT 100 CL

2.60 € HT 2.86 € TTC

PERRIER 100 CL

2.60 € HT 2.86 € TTC

SAN PELLEGRINO 100 CL

2.60 € HT 2.86 € TTC

COCA COLA 33 CL

1.60 € HT 1.76 € TTC

COCA COLA ZÉRO 33 CL

1.60 € HT 1.76 € TTC

COCA-COLA 125 CL

3.50 € HT 3.85 € TTC

COCA-COLA ZÉRO 125 CL

3.50 € HT 3.85 € TTC

JUS D'ANANAS PRESSSÉS 100 CL

6.60 € HT 7.26 € TTC

JUS DE PAMPLEMOUSSES PRESSÉS 100 CL

7.20 € HT 7.92 € TTC

JUS DE POMMES PRESSSÉES 100 CL

5.50 € HT 6.05 € TTC

JUS D'ORANGES PRESSSÉES 100 CL

6.40 € HT 7.04 € TTC

BIÈRE BLONDE LA GOUDALE 33 CL

3.00 € HT 3.60 € TTC

THERMOS CAFÉ 100 CL
Café bio commerce équitable
Inclus : 10 gobelets,
10 cuillères, sucre

18.00 € HT 19.80 € TTC

THERMOS THÉ 100 CL
6 sachets thé vert bio
Sencha Kusmi Tea
Inclus : 6 gobelets, 6 cuillères,
6 capsules de lait, sucre

18.00 € HT 19.80 € TTC

Commande simple et rapide

Comment ?

Par internet sur **www.pavillon-gourmet.fr**

7j/7 - 24h/24

Notre service commercial est disponible pour répondre à toutes vos questions et vous guider au **01 34 84 60 20** ou par mail à **contact@pavillon-gourmet.fr**

Quand ?

Passer commande au plus tard **la veille avant 17h**

Commande disponible au minimum en 24h *(jours ouvrés)*

Livraison

À Paris et dans les principales villes du 78 91 92 93 94 et 95

De 9h à 18h - 7j/7 *(9h à 12h le dimanche)*

Créneau horaire de 2 heures (possibilité de le réduire à 1 heure avec supplément)

Pavillon Gourmet

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Photos non contractuelles