



# Buffets

*Collection*

*Printemps - Été 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.*



*Découvrez notre nouvelle gamme de buffets froids, avec une offre variée en entrée, plat, accompagnement et dessert  
Composez votre buffet à la carte en choisissant l'une de nos formules.*

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

### **Comment est présenté le buffet ?**

Le **buffet est composé** d'un choix de 2 entrées, 2 plats et 2 accompagnements, et pour finir de 2 desserts.

Il est **dressé** sur des plateaux texturés effet ardoise, dans des pots transparents avec couvercles en aluminium et des saladiers transparents. Les pinces de service, cuillères et couverts à salade (en bois) sont inclus.

Aucun dressage de votre part, **le buffet est prêt à être dégusté.**

Sachez que vous pouvez **agrémenter votre buffet** avec de la charcuterie, du fromage, du pain ...à retrouver dans « **Les petits plus** ».

**Compléter** le de pièces cocktails et/ou lunches disponibles dans le **catalogue Cocktails** et le **catalogue Lunchs**.

### **Besoin d'un devis ?**

- Notre site [www.pavillon-gourmet.fr](http://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](http://www.pavillon-gourmet.fr)

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

# Le buffet Plaisir

---

*Dos de cabillaud*

*Filet mignon de porc Ibérique*

*Rosbeef race charolaise ...*



# BUFFET FROID PLAISIR



## BUFFET FROID PLAISIR

Commande minimum 10 personnes

Par personne 27.20 € HT 29.92 € TTC



Composez votre buffet en choisissant dans la carte ci-dessous.

Votre menu sera identique pour l'ensemble de la formule.

Vous devez sélectionner obligatoirement :

- 1 première entrée
- 1 seconde entrée  
(le choix peut être identique à la 1<sup>ère</sup> entrée)
- 1 premier plat
- 1 second plat  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> plat)
- 1 premier accompagnement
- 1 second accompagnement  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> accompagnement)
- 1 premier dessert
- 1 second dessert  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> dessert)

Pinces de service, cuillères et couverts à salade inclus (en bois).

Le pain n'est pas inclus.

Si vous ne souhaitez pas un buffet complet ou à l'inverse le compléter, *des lunchs salés et sucrés* sont disponibles ainsi que *des petits plus*.

Photos non contractuelles qui représentent 3 parts



Boko **boulgour**, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche, labné et huile d'olive vierge extra de Kalamata



Boko œuf Bio brouillé au piment d'Espelette AOP sur un sablé à l'Ossau-Iraty AOP, **piperade basque traditionnelle**



Boko **tzatziki** et dés de Feta AOP au Zaatar



Caesar poulet : **filet de poulet** grillé aux épices (volaille française), sucrine, pétales de Parmigiano Reggiano AOP, croustille de pain et sauce Caesar



**Carottes Bio** râpées, vinaigrette basilic et gingembre, graines de courge



Tartelette au fromage de **chèvre frais** et basilic, tomates confites, pétales de Parmigiano Reggiano AOP, pipette de vinaigre balsamique de Modena IGP



**Dos de cabillaud** (pêche durable) rôti, origan et piment d'Espelette AOP, tapenade de poivrons confits



Stick de **filet de saumon** rôti, sésame noir, sauce curry



**Filet mignon de porc Ibérique** aux épices Cajun, sauce BBQ



Stick de **filet de poulet** grillé (volaille française) marinade citron / miel / Zaatar, labné



Traditionnel **rosbeef race charolaise** (viande française) au poivre cinq baies, sauce tartare



**Bulgour**, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche



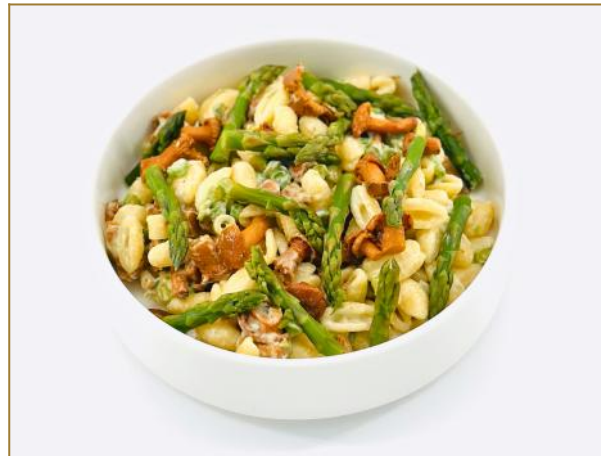
**Carottes Bio rôties**, miel, coriandre, piment d'Espelette AOP et épices marocaines



Fine **ratatouille provençale**



Fusilli au **pesto de roquette**, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano AOP



Gnocchetti Sardi, crème de **Gorgonzola dolce DOP**, girolles et pointes d'asperge verte



**Haricots verts frais** à la crème de persil plat, pickles d'oignon rouge



Piperade basque traditionnelle



Pommes de terre Charlotte à la parisienne :  
ciboulette et baies roses, rémoulade au  
vinaigre de cidre



Pommes de terre Charlotte à la piémontaise  
Veggie : Tomates Cerise des Haut Clos, œufs  
de caille durs, cornichons du Val de Loire,  
ciboulette



Riz basmati façon cantonaise, petits pois,  
fèves de soja, ciboulette, vinaigrette sésame-  
soja



Salade de vermicelles de soja, carotte Bio,  
oignon de Roscoff AOP, céleri branche,  
cacahuètes concassées et coriandre fraîche



Trio de quinoa aux fruits secs (abricot,  
cranberry, noix de cajou et pistache) à la  
crème de coco, huile de sésame et vinaigre de  
riz, coriandre fraîche



Boko blanc manger à la noix de coco Bio râpée, coulis de **fraise Mara des bois** et fraises fraîches



Boko cheese cake, sablé breton, coulis de **cassis Noir de Bourgogne**



Boko cheese cake, sablé breton, crème **citron** et zestes de citron vert



Boko comme un flan : sablé breton, crémeux **vanille Bio de Madagascar**, caramel beurre salé, cacahuètes grillées



Boko fraises et coulis de **fraise Mara des bois**, crème chantilly



Boko **fromage blanc de la laiterie Les Fayes** au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiées



Boko mousse au **chocolat noir Valrhona** Extra Bitter, praliné noisette, noisettes du Piémont IGP concassées



Boko soupe de **pêche blanche**, framboises fraîches, pistaches de Sicile concassées



Boko tiramisu à la **pistache de Sicile**, framboises fraîches



Boko tiramisu classico au café **Nespresso Ristretto**



Boko **virgin pina colada** : purée d'ananas, crème de coco, ananas rôti et noix de coco Bio râpée



Tartelette au **citron**, zestes de citron vert



Tartelette aux **abricots** et à la pistache de Sicile



Tartelette **chocolat noir au gianduja**, noisettes du Piémont IGP concassées



Tartelette **pommes** au caramel beurre salé et crème d'amande



Tartelette tout **framboise**



Tartelette **vanille Bio de Madagascar**, praliné pécan, noix de pécan

# Le buffet Instant

---

*Filet de daurade royale*

*Filet de canette*

*Suprême de pintade ...*



## BUFFET FROID INSTANT



### BUFFET FROID INSTANT

Commande minimum 10 personnes

Par personne 32.80 € HT 36.08 € TTC



Composez votre buffet en choisissant dans la carte ci-dessous.

Votre menu sera identique pour l'ensemble de la formule.

Vous devez sélectionner obligatoirement :

- 1 première entrée
- 1 seconde entrée  
(le choix peut être identique à la 1<sup>ère</sup> entrée)
- 1 premier plat
- 1 second plat  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> plat)
- 1 premier accompagnement
- 1 second accompagnement  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> accompagnement)
- 1 premier dessert
- 1 second dessert  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> dessert)

Pinces de service, cuillères et couverts à salade inclus (en bois).

Le pain n'est pas inclus.

Si vous ne souhaitez pas un buffet complet ou à l'inverse le compléter, *des lunchs salés et sucrés* sont disponibles ainsi que *des petits plus*.

Photos non contractuelles qui représentent 3 parts



Boko gaspacho de petits pois, **noix de pétoncle** (pêche durable) nacrées à l'huile d'amande, ciboulette et bâtonnets d'amande torréfiées



Boko **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole et pickles d'oignon rouge



Boko velouté d'**asperges vertes**, fromage de chèvre frais, crème de vinaigre balsamique noir de Modena IGP, ciboulette



Caesar gambas : **queues de gambas** aux épices espagnoles, sucrine, pétales de Parmigiano Reggiano AOP, croustille de pain et sauce Caesar



Tartelette à la crème de Gorgonzola dolce DOP, fine ratatouille provençale, **brésaola IGP**



Tomates Cerise des Haut Clos, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, huile d'olive vierge extra de Kalamata AOP, basilic et vinaigre balsamique de Modena IGP



**Filet de daurade royale** rôti au thym, sauce rouille



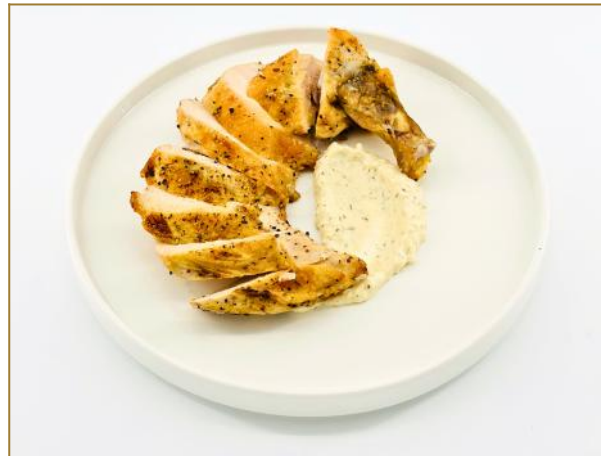
Stick **océan** : queue de grosse gambas, cube de saumon et noix de Saint-Jacques (pêche durable), sauce crémeuse au citron



**Filet de canette** (volaille française) rôti au romarin, caviar d'aubergine



Stick de **rumsteck** (viande française) grillé au poivre 5 baies, oignons frits, sauce béarnaise



**Suprême de pintade** (volaille française) rôti aux épices, sauce tartare



**Bulgour**, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche



**Carottes Bio rôties**, miel, coriandre, piment d'Espelette AOP et épices marocaines



Fine **ratatouille provençale**



Fusilli au **pesto de roquette**, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano AOP



Gnocchetti Sardi, crème de **Gorgonzola dolce DOP**, girolles et pointes d'asperge verte



**Haricots verts frais** à la crème de persil plat, pickles d'oignon rouge



Piperade basque traditionnelle



Pommes de terre Charlotte à la parisienne :  
ciboulette et baies roses, rémoulade au  
vinaigre de cidre



Pommes de terre Charlotte à la piémontaise  
Veggie : Tomates Cerise des Haut Clos, œufs  
de caille durs, cornichons du Val de Loire,  
ciboulette



Riz basmati façon cantonaise, petits pois,  
fèves de soja, ciboulette, vinaigrette sésame-  
soja



Salade de vermicelles de soja, carotte Bio,  
oignon de Roscoff AOP, céleri branche,  
cacahuètes concassées et coriandre fraîche



Trio de quinoa aux fruits secs (abricot,  
cranberry, noix de cajou et pistache) à la  
crème de coco, huile de sésame et vinaigre de  
riz, coriandre fraîche



Boko blanc manger à la noix de coco Bio râpée, coulis de **fraise Mara des bois** et fraises fraîches



Boko cheese cake, sablé breton, coulis de **cassis Noir de Bourgogne**



Boko cheese cake, sablé breton, crème **citron** et zestes de citron vert



Boko comme un flan : sablé breton, crémeux **vanille Bio de Madagascar**, caramel beurre salé, cacahuètes grillées



Boko fraises et coulis de **fraise Mara des bois**, crème chantilly



Boko **fromage blanc de la laiterie Les Fayes** au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiées



Boko mousse au **chocolat noir Valrhona** Extra Bitter, praliné noisette, noisettes du Piémont IGP concassées



Boko soupe de **pêche blanche**, framboises fraîches, pistaches de Sicile concassées



Boko tiramisu à la **pistache de Sicile**, framboises fraîches



Boko tiramisu classico au café **Nespresso Ristretto**



Boko **virgin pina colada** : purée d'ananas, crème de coco, ananas rôti et noix de coco Bio râpée



Tartelette au **citron**, zestes de citron vert



Tartelette aux **abricots** et à la pistache de Sicile



Tartelette **chocolat noir au gianduja**, noisettes du Piémont IGP concassées



Tartelette **pommes** au caramel beurre salé et crème d'amande



Tartelette tout **framboise**



Tartelette **vanille Bio de Madagascar**, praliné pécan, noix de pécan

# Le buffet Collection

---

*Grosse gambas*

*Noix de Saint-Jacques*

*Filet de bœuf ...*



## BUFFET FROID COLLECTION



### BUFFET FROID COLLECTION

Commande minimum 10 personnes

Par personne 39.20 € HT 43.12 € TTC



Composez votre buffet en choisissant dans la carte ci-dessous.

Votre menu sera identique pour l'ensemble de la formule.

Vous devez sélectionner obligatoirement :

- 1 première entrée
- 1 seconde entrée  
(le choix peut être identique à la 1<sup>ère</sup> entrée)
- 1 premier plat
- 1 second plat  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> plat)
- 1 premier accompagnement
- 1 second accompagnement  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> accompagnement)
- 1 premier dessert
- 1 second dessert  
(le choix peut être identique au 1<sup>er</sup> dessert)

Pinces de service, cuillères et couverts à salade inclus (en bois).

Le pain n'est pas inclus.

Si vous ne souhaitez pas un buffet complet ou à l'inverse le compléter, *des lunchs salés et sucrés* sont disponibles ainsi que *des petits plus*.

Photos non contractuelles qui représentent 3 parts



Boko purée de patate douce au vinaigre de Xérès, **chair de tourteau** aux épices douces et ciboulette, suprêmes de pampleousse



Boko œuf Bio brouillé à la truffe **noire Tuber Melanosporum** sur un sablé à l'Ossau-Iraty AOP, duxelles de champignons de Paris (+ 1.54€ TTC)



Boko **saumon frais et fumé** en tartare, citron vert/raifort/aneth, œufs de truite



Caesar saumon fumé : **cœur de saumon de Norvège fumé** au bois de hêtre, sucrine, pétales de Parmigiano Reggiano AOP, croustille de pain et sauce Caesar



Salade **landaise** : haricots verts frais, tomates confites, magret de canard fumé et foie gras de canard mi-cuit (volaille française), bâtonnets d'amande, vinaigrette balsamique de Modena IGP



Tartelette parfait de **foie gras de canard** (volaille française), confit de framboise, framboises fraîches



Stick de **grosses gambas** grillées aux épices italiennes, mayonnaise aux zestes de citron vert



Stick de **noix de Saint-Jacques** (pêche durable) rôties au thym, réduction de cidre brut fermier crémée



**Filet de bœuf** (viande française) façon tataki, pesto citronné et pétales de Parmigiano Reggiano AOP



Stick de **filet d'agneau**, marinade citron / miel / Zaatar, labné



Stick de **filet de veau** (viande française) grillé au romarin, tapenade de tomates Cerise confites au basilic



**Bulgour**, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche



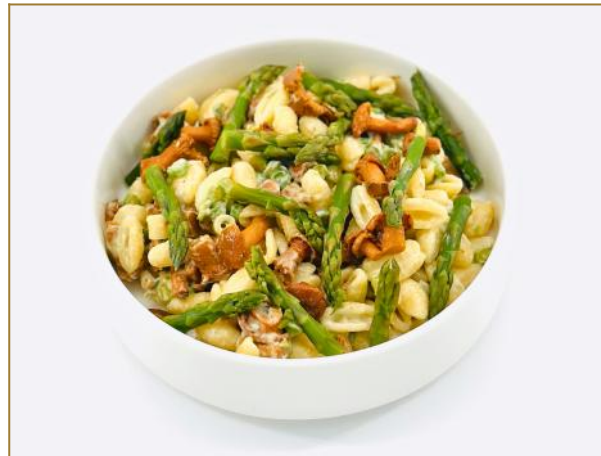
**Carottes Bio rôties**, miel, coriandre, piment d'Espelette AOP et épices marocaines



Fine **ratatouille provençale**



Fusilli au **pesto de roquette**, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano AOP



Gnocchetti Sardi, crème de **Gorgonzola dolce DOP**, girolles et pointes d'asperge verte



**Haricots verts frais** à la crème de persil plat, pickles d'oignon rouge



Piperade basque traditionnelle



Pommes de terre Charlotte à la parisienne :  
ciboulette et baies roses, rémoulade au  
vinaigre de cidre



Pommes de terre Charlotte à la piémontaise  
Veggie : Tomates Cerise des Haut Clos, œufs  
de caille durs, cornichons du Val de Loire,  
ciboulette



Riz basmati façon cantonaise, petits pois,  
fèves de soja, ciboulette, vinaigrette sésame-  
soja



Salade de vermicelles de soja, carotte Bio,  
oignon de Roscoff AOP, céleri branche,  
cacahuètes concassées et coriandre fraîche



Trio de quinoa aux fruits secs (abricot,  
cranberry, noix de cajou et pistache) à la  
crème de coco, huile de sésame et vinaigre de  
riz, coriandre fraîche



Boko blanc manger à la noix de coco Bio râpée, coulis de **fraise Mara des bois** et fraises fraîches



Boko cheese cake, sablé breton, coulis de **cassis Noir de Bourgogne**



Boko cheese cake, sablé breton, crème **citron** et zestes de citron vert



Boko comme un flan : sablé breton, crémeux **vanille Bio de Madagascar**, caramel beurre salé, cacahuètes grillées



Boko fraises et coulis de **fraise Mara des bois**, crème chantilly



Boko **fromage blanc de la laiterie Les Fayes** au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiées



Boko mousse au **chocolat noir Valrhona** Extra Bitter, praliné noisette, noisettes du Piémont IGP concassées



Boko soupe de **pêche blanche**, framboises fraîches, pistaches de Sicile concassées



Boko tiramisu à la **pistache de Sicile**, framboises fraîches



Boko tiramisu classico au café **Nespresso Ristretto**



Boko **virgin pina colada** : purée d'ananas, crème de coco, ananas rôti et noix de coco Bio râpée



Tartelette au **citron**, zestes de citron vert



Tartelette aux **abricots** et à la pistache de Sicile



Tartelette **chocolat noir au gianduja**, noisettes du Piémont IGP concassées



Tartelette **pommes** au caramel beurre salé et crème d'amande



Tartelette tout **framboise**



Tartelette **vanille Bio de Madagascar**, praliné pécan, noix de pécan

# Les petits plus

---

*Crudités*

*Charcuteries*

*Fromages ...*





## CHARCUTERIE FRANCO ITALIENNE 550 GR

Andouille de Guéméné  
Brésaola IGP  
Coppa de Parme IGP  
Jambon de Bayonne IGP 24 mois  
Rosette de l'Aveyron Label Rouge  
Cornichons et oignons au vinaigre

**Le plateau 39.00 € HT 42.90 € TTC**



## CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE BELLOTA (PATE NEGRA) 300 GR

Chorizo  
Lomo  
Saucisson

**Le plateau 29.00 € HT 31.90 € TTC**



## CORBEILLE DE CRUDITÉS 2 KG

Tomates Cerise des Haut Clos  
Radis  
Concombre  
Carottes Bio  
Chou-fleur  
Champignons de paris  
Œufs de caille durs  
Sauce fromage / ciboulette

**La corbeille 49.50 € HT 54.45 € TTC**



## CORBEILLE DE CRUDITÉS VEGAN 1 KG

Tomates Cerise des Haut Clos  
Radis  
Concombre  
Carottes Bio  
Houmos

**La corbeille 29.50 € HT 32.45 € TTC**





**CORBEILLE DE FRUITS FRAIS DE SAISON  
2 KG**

La corbeille 45.00 € HT 49.50 € TTC



**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 300 GR**

Foie gras de canard entier mi-cuit (volaille française)  
Chutney de figues

Le plateau 51.00 € HT 31.90 € TTC



**JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA  
(PATA NEGRA) 200 GR**

Jambon Ibérique de Bellota d'Extremadura (Pata Negra) affinage 44-56 mois

Le plateau 46.00 € HT 50.60 € TTC



**MIGNARDISES DE FROMAGES 800 GR**

Comté 18 mois au lait cru AOP  
Mimolette vieille Isigny Label Rouge  
Billes de chèvre frais à la ciboulette  
Ossau Iraty au lait cru AOP  
Noix, figues et abricots secs

La corbeille 44.00 € HT 48.40 € TTC





## PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS AOP 1.5 KG

Camembert de Normandie  
Sainte Maure de Touraine  
Comté 24 mois  
Fourme d'Ambert  
Chaource  
Ossau Iraty  
Noix, figes et abricots secs



**Le plateau 59.50 € HT 65.45 € TTC**



## PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS AOP 1 KG

Camembert de Normandie  
Sainte Maure de Touraine  
Comté 24 mois  
Fourme d'Ambert  
Noix, figes et abricots secs



**Le plateau 44.00 € HT 48.40 € TTC**



## SASHIMI DE CŒUR DE SAUMON FUMÉ 300 GR

Cœur de saumon de Norvège fumé au bois de hêtre en sashimi (pêche durable)  
Crème citronnée au wasabi  
30 mini blinis  
Citron vert



**Le plateau 51.00 € HT 56.10 € TTC**



## PETIT PAIN AU LEVAIN 70 GR



**Le pain 0.60 € HT 0.66 € TTC**



## PETIT PAIN AU LEVAIN FIGUE / ABRICOT 50 GR



**Le pain 1.00 € HT 1.10 € TTC**



## SAUMON FUMÉ 400 GR

Saumon de Norvège fumé au bois de hêtre  
Crème citronnée  
40 mini blinis  
Citron vert



**Le plateau 41.00 € HT 45.10 € TTC**

# Les boissons et accessoires

---

*Vins et champagnes*

*Boissons fraîches et chaudes*

*Vaisselle et nappage jetable ...*



# BOISSONS - VINS BLANCS & VINS ROSÉS



**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

# BOISSONS - VINS ROUGES



**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**

## BOISSONS - CHAMPAGNES & EFFERVESCENTS



**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



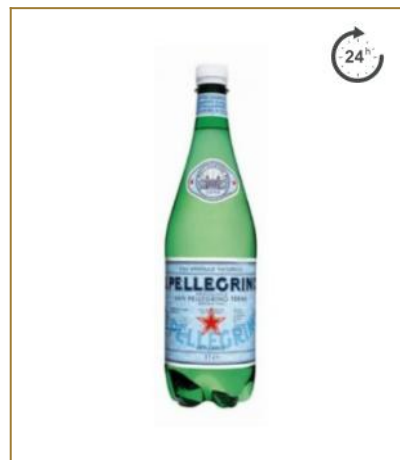
BADOIT 100 CL

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

# BOISSONS FRAÎCHES & CHAUDES



COCA-COLA 125 CL

3.50 € HT 3.85 € TTC



COCA-COLA ZÉRO 125 CL

3.50 € HT 3.85 € TTC



JUS D'ANANAS PRESSÉS  
100 CL

6.60 € HT 7.26 € TTC



JUS DE PAMPLEMOUSSES  
PRESSÉS 100 CL

7.20 € HT 7.92 € TTC



JUS DE POMMES  
PRESSÉES 100 CL

5.50 € HT 6.05 € TTC



JUS D'ORANGES  
PRESSÉES 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

# ACCESSOIRES



**VERRE À PIED 17 CL \* 10**  
Matière : PS cristal, réutilisable,  
lavable et recyclable

**4.40 € HT 5.28 € TTC**



**GOBELET 20 CL \* 10**  
Matière : Carton, recyclable

**1.50 € HT 1.80 € TTC**



**VERRE TUBE 30 CL \* 10**  
Matière : PS cristal, réutilisable,  
lavable et recyclable

**5.10 € HT 6.12 € TTC**



**FLUTE 13 CL \* 10**  
Matière : PS cristal, réutilisable,  
lavable et recyclable

**6.00 € HT 7.20 € TTC**



**KIT COUVERTS INOX**  
Serviette et couverts  
Matière : Inox, réutilisable

**2.60 € HT 3.12 € TTC**



**KIT COUVERTS BOIS**  
Serviette et couverts  
Matière : bois, biodégradable

**0.80 € HT 0.96 € TTC**



**ASSIETTE 26 CM \* 10**  
Matière : fibre de canne, biodégra-  
dable

**2.90 € HT 3.48 € TTC**



**NAPPE BLANCHE 10 \* 1.2 M**  
Matière : papier non tissé, opaque  
et résistant à l'eau

**35.60 € HT 42.72 € TTC**



**SERVIETTE BLANCHE**  
**40 \* 40 CM - LOT DE 10**  
Matière : papier non tissé, opaque  
et résistant à l'eau

**2.10 € HT 2.52 € TTC**



**TIRE-BOUCHON**  
**LIMONADIER DOUBLE**

**11.50 € HT 13.80 € TTC**

# Commande simple et rapide

---

## Comment ?



Par internet sur [www.pavillon-gourmet.fr](http://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](mailto:contact@pavillon-gourmet.fr)



## Quand ?

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

Commande disponible au minimum en  (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)



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

