



# Cocktails

*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 pièces cocktails, avec une offre variée et individuelle en salé, chaud et sucré.  
Composez votre cocktail à la carte, ou choisissez ceux que nous avons élaboré pour vous dans les formules.  
Commande disponible au minimum en  ou  (jours ouvrés - modalités de commande en dernière page du catalogue).*

### Quelles quantités commander ?

Dans le cadre d'un **cocktail apéritif**, qui peut précéder un repas, nous vous conseillons de prévoir **6 à 8 pièces** par personne.

Dans le cadre d'un **cocktail qui va durer 1 heure**, nous vous conseillons **8 à 12 pièces** par personne.

Dans le cadre d'un **cocktail dînatoire**, qui doit remplacer un repas, nous vous conseillons **18 à 24 pièces minimum** par personne (idéalement  $\frac{3}{4}$  salé et  $\frac{1}{4}$  sucré)

Sachez que si vous souhaitez créer votre cocktail à la carte, vous pouvez remplacer certaines pièces cocktails par une pièce lunch qui équivaut à environ 3-4 pièces cocktails. À retrouver dans notre **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.*

# Cocktails à la carte

---

*Pièces salées froides*

*Pièces salées chaudes*

*Pièces sucrées*



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES

## BLINIS - VERSION A

Plateau de 24 pièces cocktail

12 \* Blinis avocat en guacamole à la coriandre, **noix de pétoncle** (pêche durable) aux épices, ciboulette  
12 \* Blinis **œufs de truite**, fromage frais citronné, sésame noir

28.80 € HT 31.68 € TTC



## BLINIS - VERSION B

Plateau de 24 pièces cocktail

12 \* Blinis **cœur de filet de saumon fumé**, crémeux gravlax  
12 \* Blinis **homard**, crémeux de fond de homard, zestes de citron vert

43.20 € HT 47.52 € TTC



## BRIOCHAIN - FILET DE BŒUF

Plateau de 20 pièces cocktail

20 \* Briochain **filet de bœuf** (viande française) façon tataki, pesto citronné et pétales de Parmigiano Reggiano AOP

48.00 € HT 52.80 € TTC



## BRIOCHAIN - HOMARD

Plateau de 20 pièces cocktail

20 \* Briochain **homard** façon lobster roll

60.00 € HT 66.00 € TTC



## BRIOCHAIN - TOURTEAU

Plateau de 20 pièces cocktail

20 \* Briochain chair de **tourteau** aux épices douces et ciboulette

48.00 € HT 52.80 € TTC



## BRIOCHAIN - TRUFFE

Plateau de 20 pièces cocktail

20 \* Briochain œuf Bio brouillé à la **truffe noire Tuber Melanosporum**

60.00 € HT 66.00 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



## CANAPÉ ŒUF / TRUFFE



Plateau de 20 pièces cocktail

20 \* Canapé tartufata à la **truffe noire Tuber Melanosporum**, œuf de caille au plat

40.00 € HT 44.00 € TTC



## CANAPÉS - VERSION A



Plateau de 20 pièces cocktail

10 \* Canapé **saumon fumé**, beurre citronné, fromage frais citronné, ciboulette  
10 \* Canapé **comté AOP 18 mois**, beurre, noisette du Piémont IGP caramélisée

23.00 € HT 25.30 € TTC



## CANAPÉS - VERSION B



Plateau de 20 pièces cocktail

10 \* Canapé **girolles**, fromage frais et persillade, vinaigre balsamique de Modena IGP  
10 \* Canapé **œuf de caille** au plat, caviar de tomates, ciboulette

23.00 € HT 25.30 € TTC



## CARRÉ SANDWICH CHÈVRE



Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Carré sandwich **chèvre frais**, miel français de fleurs sauvages, amandes torréfiées et roquette, pain tomate

18.00 € HT 19.80 € TTC



## CARRÉ SANDWICH FOIE GRAS

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Carré sandwich parfait de **foie gras de canard** (volaille française), chutney d'abricot, pain aux noix

21.00 € HT 23.10 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



## CARRÉ SANDWICH POULET

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Carré sandwich **poulet** (volaille française) aux épices, houmos, coriandre, pain multi céréales

18.00 € HT 19.80 € TTC



## CARRÉ SANDWICH THON

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune

18.00 € HT 19.80 € TTC



## CASSOLETTE GRISONS

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Cassolette cannelloni de **viande des Grisons** au chèvre frais, pesto citronné, pétale de Parmigiano Reggiano AOP

27.60 € HT 30.36 € TTC



## CASSOLETTE SAINT-JACQUES

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Cassolette **noix de Saint-Jacques** (pêche durable) rôties au thym, cidre brut fermier réduit et crémée, écrasé de carottes Bio à l'huile de noisette, noisettes du Piémont IGP concassées

33.60 € HT 36.96 € TTC



## COQUETIER ŒUF BIO CAVIAR

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Coquetier Œuf Bio brouillé, ciboulette, **caviar Arenkha**, zestes de citron vert

30.00 € HT 33.00 € TTC



## COQUETIER ŒUF BIO TRUFFE

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Coquetier Œuf Bio brouillé à la **truffe noire Tuber Melanosporum**, duxelles de champignons de Paris

50.40 € HT 55.44 € TTC



## CUILLÈRE CHINOISE FOIE GRAS

Plateau de 17 pièces cocktail

17 \* Cuillère chinoise **foie gras de canard mi cuit** (volaille française), tartare de pomme poêlée, caramel balsamique blanc

44.20 € HT 48.62 € TTC



## CUILLÈRE CHINOISE HOMARD

Plateau de 17 pièces cocktail

17 \* Cuillère chinoise **homard**, fregola sarda au fond de homard crémé et estragon

51.00 € HT 56.10 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES

## CUILLÈRE CHINOISE TARTARE BOEUF

24h

Plateau de 17 pièces cocktail

17 \* Cuillère chinoise **tartare de bœuf Charolais** (viande française) au couteau à l'italienne, pétale Parmigiano Reggiano AOP

35.70 € HT 39.27 € TTC



## CUILLÈRE CHINOISE ŒUF TRUFFE

72h

Plateau de 17 pièces cocktail

17 \* Cuillère chinoise œuf de caille dur, œuf Bio mimosa à la **truffe noire Tuber Melanosporum**

51.00 € HT 56.10 € TTC



## FINANCIER GORGONZOLA / BRÉSAOLA

72h

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Financier à l'origan, crème de Gorgonzola douce DOP, **brésaola IGP**

19.20 € HT 21.12 € TTC



## FINANCIER SAUMON FUMÉ

72h

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Financier à l'aneth, fromage frais au citron, **cœur de filet de saumon fumé**

19.20 € HT 21.12 € TTC



## FINANCIER TOMATE / MOZZARELLA

72h

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Financier au basilic, tapenade de **tomates confites**, bille de **mozzarella di Bufala Campana AOP**

19.20 € HT 21.12 € TTC



## LOLLIPOP CHÈVRE / MIEL / PISTACHE

24h

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache

13.20 € HT 14.52 € TTC



## LOLLIPOP FOIE GRAS / NOISETTE

24h

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Lollipop **foie gras de canard** (volaille française) en panure de noisettes caramélisées

18.00 € HT 19.80 € TTC



## MACARON FOIE GRAS

72h

Plateau de 20 pièces cocktail

20 \* Macaron foie gras de canard (volaille française) et chocolat noir Valrhona Extra Bitter

32.00 € HT 35.20 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



**NAVETTE BRÉSAOLA** 

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Navette herbes de Provence, **brésaola IGP**, confit de légumes, mascarpone, Parmigiano Reggiano AOP

**22.40 € HT** 24.64 € TTC



**NAVETTE FOIE GRAS** 

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Navette pavot, parfait de **foie gras de canard** (volaille française), confit de framboise

**28.00 € HT** 30.80 € TTC



**NAVETTE MOZZARELLA BUFALA** 

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Navette sésame, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites

**22.40 € HT** 24.64 € TTC



**NAVETTE SAUMON FUMÉ** 

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Navette noire sésame, **cœur de filet de saumon fumé**, fromage frais citronné, aneth confites

**33.60 € HT** 36.96 € TTC



**PAIN SURPRISE BAYONNE** 

Pain surprise de 50 pièces cocktail

50 \* **Jambon de Bayonne IGP 24 mois**, mascarpone, figues

**58.00 € HT** 63.80 € TTC



**PAIN SURPRISE LANDAIS** 

Pain surprise de 50 pièces cocktail

50 \* Parfait de **foie gras de canard** (volaille française), confit d'oignons

**68.00 € HT** 74.80 € TTC



**PAIN SURPRISE NORVÉGIEN** 

Pain surprise de 50 pièces cocktail

50 \* **Saumon fumé**, fromage frais citronné

**58.00 € HT** 63.80 € TTC

# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



## PAIN SURPRISE MIXTE

Pain surprise de 50 pièces cocktail

- 10 \* Chèvre frais, ciboulette
- 10 \* Jambon de Bayonne IGP 24 mois, mascarpone, figues
- 10 \* Parfait de foie gras de canard (volaille française), confit d'oignons
- 10 \* Rillettes de saumon frais à l'aneth
- 10 \* Saumon fumé, fromage frais citron

60.00 € HT 66.00 € TTC



## PIC CHÈVRE / TOMATE

Plateau de 12 pièces cocktail

- 12 \* Pic bille de chèvre frais au basilic, tomate confite

15.60 € HT 17.16 € TTC



## PIC GAMBAS / ANANAS

Plateau de 12 pièces cocktail

- 12 \* Pic queue de gambas aux épices thaï, ananas frais

15.60 € HT 17.16 € TTC



## PIC OSSAU / MAGRET FUMÉ

Plateau de 12 pièces cocktail

- 12 \* Pic Ossau-Iraty AOP, magret de canard fumé (volaille française), chutney de griotte

15.60 € HT 17.16 € TTC



## PIC SAUMON / POIS GOURMAND

Plateau de 12 pièces cocktail

- 12 \* Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand croquant

15.60 € HT 17.16 € TTC



## PIC SAUMON FUMÉ

Plateau de 12 pièces cocktail

- 12 \* Pic cœur de filet de saumon fumé, sésame blanc et noir, fromage frais citron et wasabi

26.40 € HT 29.04 € TTC



## PIPETTE GAMBAS / POIS GOURMAND

Plateau de 12 pièces cocktail

- 12 \* Pipette coulis de fruits exotiques, queue de gambas aux épices thaï, pois gourmand croquant

20.40 € HT 22.44 € TTC



## COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



### PIPETTE MELON / LOMO

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Pipette Porto Graham's 10 ans Tawny, melon et Lomo Ibérique de Bellota

20.40 € HT 22.44 € TTC



### QUADRA CARRÉS SANDWICHES

Plateau de 48 pièces cocktail

12 \* Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
12 \* Carré sandwich **chèvre frais**, basilic, tapenade de tomates confites, pain tomate  
12 \* Carré sandwich **parfait de foie gras de canard** (volaille française), chutney d'abricot, pain aux noix  
12 \* Carré sandwich **poulet** (volaille française) aux épices, houmos, coriandre, pain multi céréales

60.00 € HT 66.00 € TTC



### QUADRA MER

Plateau de 47 pièces cocktail

9 \* Blinis **œufs de truite**, fromage frais citronné, sésame noir  
12 \* Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
12 \* Pic queue de **gambas** aux épices thaï, ananas frais  
14 \* Wrap **saumon fumé**, fromage frais, ciboulette, citron vert, wrap nature

56.20 € HT 61.82 € TTC



### QUADRA PICS

Plateau de 46 pièces cocktail

10 \* Pic bille de **chèvre frais** au basilic, tomate confite  
12 \* Pic cube de **saumon** frais mariné en gravlax, pois gourmand croquant  
12 \* Pic **Ossau-Iraty AOP**, magret de canard fumé (volaille française), chutney de griotte  
12 \* Pic queue de **gambas** marinée à la thaï, ananas frais

59.80 € HT 65.78 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



## QUADRA TARTELETTES

Plateau de 48 pièces cocktail

- 12 \* Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette
- 12 \* Tartelette **cœur de filet de saumon fumé**, fromage frais citron et wasabi
- 12 \* Tartelette **foie gras de canard** en velours de cacao (volaille française), chutney d'abricot
- 12 \* Tartelette **mozzarella di Bufala Campana AOP**, tapenade de tomates Cerise confites au basilic

84.00 € HT 92.40 € TTC



## QUADRA TARTELETTES VEGAN

Plateau de 48 pièces cocktail

- 12 \* Tartelette Vegan **caviar d'aubergine** et zaatar
- 12 \* Tartelette Vegan **houmos** et zestes de citron vert
- 12 \* Tartelette Vegan tapenade de **champignons grillés** et ciboulette
- 12 \* Tartelette Vegan tapenade de **tomates Cerise confites** au basilic et origan

72.00 € HT 79.20 € TTC



## QUADRA TERRE

Plateau de 48 pièces cocktail

- 12 \* Carré sandwich **poulet** (volaille française) aux épices, houmos, coriandre, pain multi céréales
- 10 \* Lollipop **foie gras de canard** (volaille française) en panure de noisettes caramélisées
- 12 \* Pic **Ossau-Iraty AOP**, magret de canard fumé (volaille française), chutney de griotte
- 14 \* Wrap gorgonzola dolce DOP, **brésaola IGP**, roquette, wrap nature

60.40 € HT 66.44 € TTC



## QUADRA VÉGÉTARIEN

Plateau de 47 pièces cocktail

- 9 \* Canapé **œuf de caille** au plat, caviar de tomates, ciboulette
- 12 \* Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache
- 12 \* Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette
- 14 \* Wrap **épinards** à l'Ossau Iraty AOP, œuf bio brouillé au piment d'Espelette AOP, wrap tomate

58.15 € HT 63.97 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES

## QUADRA WRAPS

Plateau de 56 pièces cocktail

- 14 \* Wrap **épinards** à l'Ossau Iraty AOP, œuf bio brouillé au piment d'Espelette AOP, wrap tomate
- 14 \* Wrap gorgonzola dolce DOP, **brésaola** IGP, roquette, wrap nature
- 14 \* Wrap **poulet** au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate
- 14 \* Wrap **saumon fumé**, fromage frais, ciboulette, citron vert, wrap nature

61.60 € HT 67.76 € TTC



## TARTELETTE ASPERGE / CHÈVRE

Plateau de 14 pièces cocktail

- 14 \* Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette

22.40 € HT 24.64 € TTC



## TARTELETTE COMTÉ / TRUFFE

Plateau de 15 pièces cocktail

- 15 \* Tartelette comté AOP 18 mois, tartufata à la **truffe noire Tuber Melanosporum**

40.50 € HT 44.55 € TTC



## TARTELETTE FOIE GRAS

Plateau de 15 pièces cocktail

- 15 \* Tartelette **foie gras de canard** en velours de cacao (volaille française), chutney d'abricot

28.50 € HT 31.35 € TTC



## TARTELETTE MOZZARELLA BUFALA

Plateau de 15 pièces cocktail

- 15 \* Tartelette **mozzarella di Bufala Campana** AOP, tapenade de tomates Cerise confites au basilic

24.00 € HT 26.40 € TTC



## TARTELETTE OSSAU / GRIOTTE

Plateau de 15 pièces cocktail

- 15 \* Tartelette **Ossau-Iraty** AOP, chutney de griotte, piment d'Espelette AOP

24.00 € HT 26.40 € TTC



## TARTELETTE SAUMON / FUMÉ

Plateau de 14 pièces cocktail

- 14 \* Tartelette cœur de filet de saumon fumé, fromage frais citron et wasabi

26.60 € HT 29.26 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES

**TARTELETTE VEGAN AUBERGINE** 

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan **caviar d'aubergine** et Zaatar

**22.50 € HT** 24.75 € TTC

**TARTELETTE VEGAN CHAMPIGNON** 

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan tapenade de **champignons grillés** et ciboulette

**22.50 € HT** 24.75 € TTC

**TARTELETTE VEGAN HOUMOS** 

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan **houmos** et zestes de citron vert

**22.50 € HT** 24.75 € TTC

**TARTELETTE VEGAN TOMATE** 

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan tapenade de **tomates Cerise confites** au basilic et organ

**22.50 € HT** 24.75 € TTC

**VERRINE ASPERGE / CHÈVRE** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**25.20 € HT** 27.72 € TTC



**VERRINE PETITS POIS / PÉTONCLE** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**25.20 € HT** 27.72 € TTC



**VERRINE TARTARE DE SAUMON** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**38.40 € HT** 42.24 € TTC

**VERRINE TOURTEAU** 

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Verrine purée de patate douce au vinaigre de Xérès, chair de tourteau aux épices douces et ciboulette, suprêmes de pamplemousse

**33.60 € HT** 36.96 € TTC

# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



## WRAP BRÉSAOLA / GORGONZOLA

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Wrap gorgonzola douce DOP, brésaola IGP, roquette, wrap nature

15.40 € HT 16.94 € TTC



## WRAP ÉPINARD / OSSAU IRATY

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Wrap épinards à l'Ossau Iraty AOP, œuf Bio brouillé au piment d'Espelette AOP, wrap tomate

15.40 € HT 16.94 € TTC



## WRAP POULET AU CURRY

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Wrap poulet (volaille française) au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate

15.40 € HT 16.94 € TTC



## WRAP SAUMON FUMÉ

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert, wrap nature

15.40 € HT 16.94 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES CHAUDES



## BÂGEL BŒUF CHAROLAIS

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Bâgel **bœuf Charolais** (viande française), fromage frais, oignons frits, moutarde au miel

19.60 € HT 21.56 € TTC



## BÂGEL MOZZARELLA BUFALA

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Bâgel **mozzarella di Bufala Campana AOP**, tomate confite, pesto

19.60 € HT 21.56 € TTC



## BÂGEL SAUMON FUMÉ

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Bâgel **saumon fumé**, fromage frais citronné, ciboulette

19.60 € HT 21.56 € TTC



## BURGER BŒUF CHAROLAIS

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Burger **bœuf Charolais** (viande française), comté AOP 18 mois, oignons frits, sauce béarnaise

22.40 € HT 24.64 € TTC



## BURGER FOIE GRAS

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Burger **bœuf Charolais** (viande française), **foie gras de canard** (volaille française) et confit d'oignons

25.20 € HT 27.72 € TTC



## BURGER TRUFFE

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Burger **bœuf Charolais** (viande française), tartufata à la **truffe noire Tuber Melanosporum**, mozzarella di Bufala Campana AOP

36.40 € HT 40.04 € TTC



## BURGER VÉGÉTARIEN

Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Burger **champignons de Paris** en duxelles, ciboulette, comté AOP 18 mois, oignons frits

22.40 € HT 24.64 € TTC



## COCOTTE HOMARD

Minimum de 10 pièces cocktail

Cocotte **homard**, fond de homard crémé, risotto à la milanaise au Parmigiano Reggiano AOP

La pièce 4.60 € HT 5.06 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES CHAUDES



**COCOTTE RISOTTO À LA TRUFFE**   
Minimum de 10 pièces cocktail

Cocotte risotto crémeux à la **truffe noire Tuber Melanosporum** et Parmigiano Reggiano AOP

La pièce 4.60 € HT 5.06 € TTC



**COCOTTE SAINT-JACQUES**   
Minimum de 10 pièces cocktail

Cocotte **noix de Saint Jacques** snackée (pêche durable), sauce crémeuse au citron, fondue de poireaux à la muscade, alfafa

La pièce 3.40 € HT 3.74 € TTC



**CROUSTILLANT ESCARGOT**   
Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Croustillant **escargot**, crème d'ail doux et persil plat

23.20 € HT 25.52 € TTC



**CROUSTILLANT GAMBAS COCO**   
Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Croustillant queue de **gambas** panée à la noix de coco Bio et épices Cajun, sauce curry (servie à part)

19.20 € HT 21.12 € TTC



**CROUSTILLANT GAMBAS TEMPURA**   
Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Croustillant queue de **gambas** en tempura de panko, sauce aigre douce (servie à part)

19.20 € HT 21.12 € TTC



**CROUSTILLANT LANGOUSTINE**   
Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Croustillant queue de **langoustine** au basilic

27.60 € HT 30.36 € TTC



**FEUILLETÉ MOZZARELLA DI BUFALA**   
Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Feuilleté tapenade de tomates confites, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, basilic

16.50 € HT 18.15 € TTC



**FEUILLETÉ VOL AU VENT GIROLLES**   
Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Feuilleté vol au vent aux **girolles**, crème de volaille, ciboulette

22.40 € HT 24.64 € TTC

# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES CHAUDES



## FEUILLETÉ VOL AU VENT PÉTONCLE



Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Feuilleté vol au vent **noix de pétoncle** (pêche durable), crème citron / safran, aneth

22.40 € HT 24.64 € TTC



## FINGER CHÈVRE / MIEL



Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Finger **chèvre frais**, miel français de fleurs sauvages, amandes torréfiées et roquette, beurre d'Échiré AOP à la fleur de sel

15.40 € HT 16.94 € TTC



## FINGER JAMBON / COMTÉ



Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Finger **jambon blanc Rostello Fiorucci**, comté AOP 18 mois, beurre d'Échiré AOP

15.40 € HT 16.94 € TTC



## FINGER SAUMON FUMÉ



Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Finger **saumon fumé**, fromage frais, aneth, beurre d'Échiré AOP au citron

15.40 € HT 16.94 € TTC



## FINGER TRUFFE / COMTÉ



Plateau de 14 pièces cocktail

14 \* Finger tartufata à la truffe **noire Tuber Melanosporum**, comté AOP 18 mois, beurre d'Échiré AOP à la truffe noire Tuber Melanosporum

33.60 € HT 36.96 € TTC



## GOUGÈRE COMTÉ



Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Gougère à la béchamel au **comté AOP 18 mois**

13.20 € HT 14.52 € TTC



## GOUGÈRE TRUFFE / COMTÉ



Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Gougère à la béchamel au comté AOP 18 mois et **truffe noire Tuber Melanosporum**

28.80 € HT 31.68 € TTC



## QUICHE CHÈVRE / ÉPINARD



Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Quiche **crottin de Chavignol AOP** et épinards

17.60 € HT 19.36 € TTC

## COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES CHAUDES



### QUICHE LORRAINE

Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Quiche **lorraine** et comté AOP 18 mois



17.60 € HT 19.36 € TTC



### QUICHE SAUMON FUMÉ / POIREAU

Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Quiche **saumon fumé** et fondue de poireaux



17.60 € HT 19.36 € TTC



### QUICHE TOMATE / OIGNON / PARMESAN

Plateau de 16 pièces cocktail

16 \* Quiche **tomates confites**, compotée d'oignons de Roscoff AOP et Parmigiano Reggiano AOP



17.60 € HT 19.36 € TTC

# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



**FINANCIER PISTACHE FRAMBOISE** 

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Financier pistache **framboise**

**13.20 € HT** 14.52 € TTC



**FINANCIER VANILLE NOISETTE** 

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Financier vanille Bio de Madagascar **noisette**

**13.20 € HT** 14.52 € TTC



**LOLLIPOP ABRICOT** 

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Lollipop **abricot Bergeron** / chocolat blond Valrhona Dulcey

**15.60 € HT** 17.16 € TTC



**LOLLIPOP CASSIS** 

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Lollipop **cassis noir de Bourgogne** / chocolat blanc Valrhona Opalys

**15.60 € HT** 17.16 € TTC



**LOLLIPOP FRAMBOISE** 

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Lollipop **framboise** / chocolat noir Valrhona Extra Bitter

**15.60 € HT** 17.16 € TTC



**LOLLIPOP PASSION** 

Plateau de 12 pièces cocktail

12 \* Lollipop **fruits de la passion** / chocolat lait Valrhona Jivara

**15.60 € HT** 17.16 € TTC



**MACARONS - VERSION A** 

Plateau de 20 pièces cocktail

5 \* Macaron **caramel beurre salé**  
5 \* Macaron **citron**  
5 \* Macaron **chocolat lait / passion**  
5 \* Macaron **framboise**

**28.00 € HT** 30.80 € TTC



**MACARONS - VERSION B** 

Plateau de 20 pièces cocktail

5 \* Macaron **chocolat noir**  
5 \* Macaron **pistache**  
5 \* Macaron **praliné**  
5 \* Macaron **vanille**

**28.00 € HT** 30.80 € TTC

# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



## QUADRA CHOUX

Plateau de 40 pièces cocktail

- 10 \* Chou **caramel beurre salé**
- 10 \* Chou **chocolat noir**
- 10 \* Chou **pistache**
- 10 \* Chou **vanille**

68.00 € HT 74.80 € TTC



## QUADRA SUCRÉ - VERSION A

Plateau de 45 pièces cocktail

- 10 \* Chou **pistache**
- 10 \* Lollipop **framboise** / chocolat noir Valrhona Extra Bitter
- 13 \* Macaron **citron**
- 12 \* Tartelette **vanille Bio de Madagascar**, praliné pécan, noix de pécan

63.80 € HT 70.18 € TTC



## QUADRA SUCRÉ - VERSION B

Plateau de 45 pièces cocktail

- 10 \* Chou **chocolat noir**
- 10 \* Lollipop **abricot Bergeron** / chocolat blond Valrhona Dulcey
- 13 \* Macaron **praliné noisette**
- 12 \* Tartelette au **citron**, zestes de citron vert

63.80 € HT 70.18 € TTC



## QUADRA SUCRÉ - VERSION C

Plateau de 45 pièces cocktail

- 10 \* Chou **caramel beurre salé**
- 10 \* Lollipop **cassis noir de Bourgogne** / chocolat blanc Valrhona Opalys
- 13 \* Macaron **framboise**
- 12 \* Tartelette **chocolat noir** au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées

63.80 € HT 70.18 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



## QUADRA SUCRÉ - VERSION D

Plateau de 45 pièces cocktail

- 10 \* Chou vanille
- 10 \* Lollipop fruits de la passion / chocolat lait Valrhona Jivara
- 13 \* Macaron pistache de Sicile
- 12 \* Tartelette tout framboise

63.80 € HT 70.18 € TTC



## QUADRA TARTELETTES

Plateau de 48 pièces cocktail

- 12 \* Tartelette au citron, zestes de citron vert
- 12 \* Tartelette chocolat noir au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées
- 12 \* Tartelette tout framboise
- 12 \* Tartelette vanille Bio de Madagascar, praliné pécan, noix de pécan

62.40 € HT 68.64 € TTC



## QUADRA TARTELETTES VEGAN

Plateau de 48 pièces cocktail

- 12\* Tartelette Vegan abricot Bergeron / amande de Sicile concassée
- 12 \* Tartelette Vegan cassis noir de Bourgogne / noisette du Piémont concassée
- 12 \* Tartelette Vegan chocolat noir Valrhona Extra Bitter / pépites de chocolat noir
- 12 \* Tartelette Vegan fraise Mara des bois / pistache de Sicile concassée

62.40 € HT 68.64 € TTC



## TARTELETTE CHOCOLAT

Plateau de 14 pièces cocktail

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

18.20 € HT 20.02 € TTC



## TARTELETTE CITRON

Plateau de 14 pièces cocktail

- 14 \* Tartelette au citron, zestes de citron vert

18.20 € HT 20.02 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



## TARTELETTE FRAMBOISE

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette tout framboise

19.50 € HT 21.45 € TTC



## TARTELETTE VANILLE

Plateau de 15 pièces cocktail

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

19.50 € HT 21.45 € TTC



## TARTELETTE VEGAN ABRICOT

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan abricot Bergeron / amande de Sicile concassée

19.50 € HT 21.45 € TTC



## TARTELETTE VEGAN CASSIS

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan cassis Noir de Bourgogne / noisette du Piémont concassée

19.50 € HT 21.45 € TTC



## TARTELETTE VEGAN CHOCOLAT

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan chocolat noir Valrhona Extra Bitter / pépites de chocolat noir

19.50 € HT 21.45 € TTC



## TARTELETTE VEGAN FRAISE

Plateau de 15 pièces cocktail

15 \* Tartelette Vegan fraise Mara des bois / pistache de Sicile concassée

19.50 € HT 21.45 € TTC



## VERRINE BABA

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Verrine baba bouchon, chantilly vanille Bio de Madagascar, pipette de rhum Don Papa

33.60 € HT 36.96 € TTC



## VERRINE CHEESE CAKE CASSIS

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Verrine cheese cake, sablé breton, coulis de cassis Noir de Bourgogne

27.60 € HT 30.36 € TTC



# COCKTAILS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



**VERRINE CHEESE CAKE CITRON** 

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Verrine cheese cake, sablé breton, **crème citron** et zestes de citron vert

**27.60 € HT** 30.36 € TTC



 **VERRINE CHOCOLAT / NOISETTE** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**27.60 € HT** 30.36 € TTC



**VERRINE COCO / FRAISE** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**27.60 € HT** 30.36 € TTC



**VERRINE COMME UN FLAN** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**27.60 € HT** 30.36 € TTC



**VERRINE TIRAMISU CLASSICO** 

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Verrine tiramisu classico au **café Nespresso Ristretto**

**28.80 € HT** 31.68 € TTC



**VERRINE TIRAMISU PISTACHE / FRAMBOISE** 

Boîte de 12 pièces cocktail

12 \* Verrine tiramisu à la **pistache de Sicile**, framboises fraîches

**28.80 € HT** 31.68 € TTC



**VERRINE VIRGIN PINA COLADA** 

Boîte de 12 pièces cocktail

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

**27.60 € HT** 30.36 € TTC

# Formules cocktails

---

*De 8 à 24 pièces*

*Par personne*





## PRÉLUDE GOURMAND

8 pièces cocktail par personne - Minimum 10 personnes

### 8 pièces salées froides

Canapé **comté AOP 18 mois**, noisette du Piémont IGP caramélisée  
 Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
 Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache  
 Navette sésame, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites  
 Pic cube de **saumon frais** mariné en gravlax, pois gourmand croquant  
 Pic queue de **gambas** aux épices thaï, ananas frais  
 Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette  
 Wrap **poulet** au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate

Par personne 10.35 € HT 11.39 € TTC



## DÉCOUVERTE DE DOUCEURS

12 pièces cocktail par personne - Minimum 10 personnes

### 8 pièces salées froides

Canapé **comté AOP 18 mois**, noisette du Piémont IGP caramélisée  
 Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
 Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache  
 Navette sésame, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites  
 Pic cube de **saumon frais** mariné en gravlax, pois gourmand croquant  
 Pic queue de **gambas** aux épices thaï, ananas frais  
 Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette  
 Wrap **poulet** au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate

### 4 pièces sucrées

Financier **vanille Bio de Madagascar** noisette  
 Lollipop **abricot Bergeron** / chocolat blond Valrhona Dulcey  
 Macaron **framboise**  
 Tartelette **chocolat noir** au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées

Par personne 15.45 € HT 17.00 € TTC





## PASSION SAVOUREUSE

18 pièces cocktail par personne - Minimum 10 personnes

### 12 pièces salées froides

Blinis **cœur de filet de saumon fumé**, crémeux gravlax  
 Canapé **comté AOP 18 mois**, noisette du Piémont IGP caramélisée  
 Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
 Cuillère chinoise tartare de **bœuf Charolais** (viande française) au couteau à l'italienne, pétale de Parmigiano Reggiano AOP  
 Financier à l'origan, crème de Gorgonzola dolce DOP, **brésaola IGP**  
 Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache  
 Navette sésame, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites  
 Pic cube de **saumon** frais mariné en gravlax, pois gourmand croquant  
 Pic queue de **gambas** aux épices thaï, ananas frais  
 Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette  
 Verrine gaspacho de petits pois, **noix de pétoncle** (pêche durable) nacrées à l'huile d'amande, ciboulette et bâtonnets d'amande torréfiées  
 Wrap **poulet** au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate

Par personne 26.45 € HT 29.10 € TTC

### 6 pièces sucrées

Financier **vanille Bio de Madagascar** noisette  
 Lollipop **abricot Bergeron** / chocolat blond Valrhona Dulcey  
 Macaron **framboise**  
 Tartelette au **citron**, zestes de citron vert  
 Tartelette **chocolat noir** au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées  
 Verrine blanc manger à la noix de coco Bio râpée, coulis de **fraise Mara des bois** et fraises fraîches



## TOURBILLON DE FRAÎCHEUR

24 pièces cocktail par personne - Minimum 10 personnes

### 18 pièces salées froides

Blinis **cœur de filet de saumon fumé**, crémeux gravlax  
Canapé **comté AOP 18 mois**, noisette du Piémont IGP caramélisée  
Canapé **œuf de caille** au plat, caviar de tomates, ciboulette  
Carré sandwich **parfait de foie gras de canard** (volaille française), chutney d'abricot, pain aux noix  
Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
Cuillère chinoise **tartare de bœuf Charolais** (viande française) au couteau à l'italienne, pétale de Parmigiano Reggiano AOP  
Financier à l'origan, crème de Gorgonzola dolce DOP, **brésaola IGP**  
Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache  
Lollipop **foie gras de canard** (volaille française) en panure de noisettes caramélisées  
Navette sésame, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites  
Pic cube de **saumon** frais mariné en gravlax, pois gourmand croquant  
Pic queue de **gambas** aux épices thaï, ananas frais  
Tartelette **Ossau-Iraty AOP**, chutney de griotte, piment d'Espelette AOP  
Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette  
Verrine gaspacho de petits pois, **noix de pétoncle** (pêche durable) nacrées à l'huile d'amande, ciboulette et bâtonnets d'amande torréfiées  
Verrine **saumon frais et fumé** en tartare, citron vert/raifort/aneth, œufs de truite  
Wrap **épinards** à l'Ossau Iraty AOP, œuf bio brouillé au piment d'Espelette AOP, wrap tomate  
Wrap **poulet** au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate

### 6 pièces sucrées

Financier **vanille Bio de Madagascar** noisette  
Lollipop **abricot Bergeron** / chocolat blond Valrhona Dulcey  
Macaron **framboise**  
Tartelette au **citron**, zestes de citron vert  
Tartelette **chocolat noir** au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées  
Verrine blanc manger à la noix de coco Bio râpée, coulis de **fraise Mara des bois** et fraises fraîches



Par personne 36.40 € HT 40.04 € TTC



## TENDANCE CRÉATIVE

24 pièces cocktail par personne - Minimum 10 personnes

### 12 pièces salées froides

Blinis **cœur de filet de saumon fumé**, crémeux gravlax  
 Canapé **comté AOP 18 mois**, noisette du Piémont IGP caramélisée  
 Carré sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune  
 Cuillère chinoise tartare de **bœuf Charolais** (viande française) au couteau à l'italienne, pétale de Parmigiano Reggiano AOP  
 Financier à l'origan, crème de Gorgonzola dolce DOP, **brésaola IGP**  
 Lollipop **chèvre frais** au miel français de fleurs sauvages en panure de pistache  
 Navette sésame, **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites  
 Pic cube de **saumon** frais mariné en gravlax, pois gourmand croquant  
 Pic queue de **gambas** aux épices thaï, ananas frais  
 Tartelette pointe d'**asperge verte**, chèvre frais, ciboulette  
 Verrine gaspacho de petits pois, **noix de pétoncle** (pêche durable) nacrées à l'huile d'amande, ciboulette et bâtonnets d'amande torréfiées  
 Wrap **poulet** au curry, caviar de tomates confites, coriandre, wrap tomate

Par personne 34.35 € HT 37.79 € TTC

### 6 pièces salées chaudes

Burger **bœuf Charolais** (viande française), comté AOP 18 mois, oignons frits, sauce béarnaise  
 Croustillant queue de **gambas** panée à la noix de coco Bio et épices Cajun, sauce curry  
 Feuilleté vol au vent aux **girolles**, crème de volaille, ciboulette  
 Finger **saumon fumé**, fromage frais, aneth, beurre d'Échiré AOP au citron  
 Gougère à la béchamel au **comté AOP 18 mois**  
 Quiche **tomates confites**, compotée d'oignons de Roscoff AOP et Parmigiano Reggiano AOP

### 6 pièces sucrées

Financier **vanille Bio de Madagascar** noisette  
 Lollipop **abricot Bergeron** / chocolat blond Valrhona Dulcey  
 Macaron **framboise**  
 Tartelette au **citron**, zestes de citron vert  
 Tartelette **chocolat noir** au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées  
 Verrine blanc manger à la noix de coco Bio râpée, coulis de **fraise Mara des bois** et fraises fraîches



# 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**



**CORBILLE 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**



**CORBILLE 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



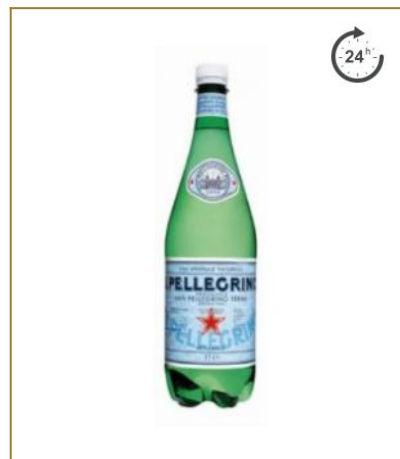
BADOIT 100 CL

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**



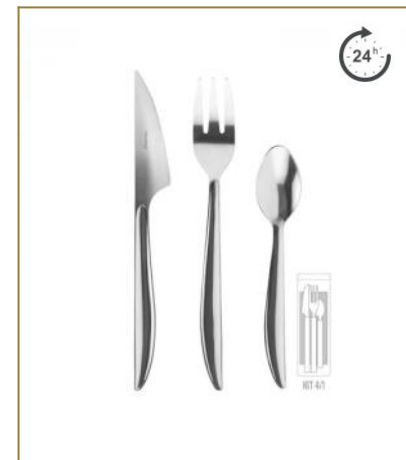
**VERRE TUBE 30 CL \* 10**  
Matière : PS cristal, réutilisable,  
lavable et recyclable

**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**



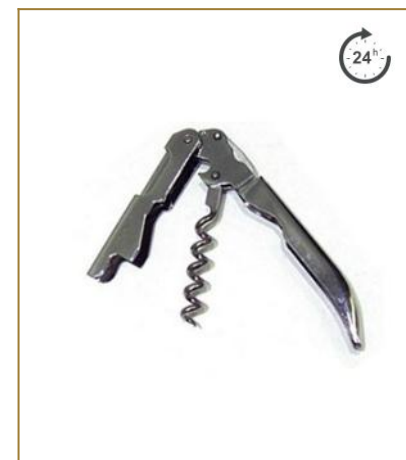
**NAPPE BLANCHE 10 \* 1.2 M**  
Matière : papier non tissé, opaque  
et résistant à l'eau

**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  ou  (*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

