



Lunchs

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

Quelles quantités commander ?

Dans le cadre d'un **lunch déjeunatoire ou dinatoire**, aussi appelé **buffet debout**, qui doit remplacer un repas, nous vous conseillons **7 pièces minimum** par personne (idéalement 5 salées et 2 sucrées)

Sachez que si vous souhaitez créer votre **lunch à la carte**, vous pouvez remplacer certaines pièces lunchs par des pièces cocktails. Il faut alors compter environ 3-4 pièces cocktails pour 1 en lunch. À retrouver dans notre **catalogue Cocktails**.

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.

Lunchs à la carte

Pièces salées froides

Pièces salées chaudes

Pièces sucrées



LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



BOKO ASPERGE / CHÈVRE FRAIS 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 4.80 € HT 5.28 € TTC



BOKO BOULGOUR / LABNE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.40 € HT 3.74 € TTC



BOKO CAROTTES BIO RÂPÉES 

Commande minimum 10 pièces

Boko **carottes Bio** râpées, vinaigrette basilic et gingembre, graines de courge

Le boko 3.40 € HT 3.74 € TTC



BOKO ŒUF BROUILLÉ / PIPERADE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.40 € HT 3.74 € TTC



BOKO PATATE DOUCE / TOURTEAU 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 6.30 € HT 6.93 € TTC



BOKO PETITS POIS / PÉTONCLE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 4.80 € HT 5.28 € TTC



BOKO SAUMON EN TARTARE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 6.30 € HT 6.93 € TTC



BOKO THON / AVOCAT 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 4.80 € HT 5.28 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



BOKO ŒUF BROUILLÉ / TRUFFE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 7.70 € HT 8.47 € TTC



BOKO TZATZIKI / FETA 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.40 € HT 3.74 € TTC



BURGER MOZZARELLA DI BUFALA 

Commande minimum 10 pièces

Burger **mozzarella di Bufala Campana AOP**, pesto de pistache de Sicile, tartare de tomates confites, roquette, pistaches de Sicile concassées

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER POULET CAESAR 

Commande minimum 10 pièces

Burger **poulet** (volaille française) aux épices, sauce Caesar, sucrose, pétales de Parmigiano Reggiano AOP

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER RUMSTECK / RATATOUILLE 

Commande minimum 10 pièces

Burger **rumsteck** (viande française) façon tatak, fine ratatouille provençale, pesto citronné, Parmigiano Reggiano AOP

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER RUMSTECK / COMTÉ AOP 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

Burger émincé de rumsteck (viande française) grillé, sauce béarnaise, sucrose, pétales de comté AOP 18 mois, oignons frits

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER SAUMON / ROQUETTE 

Commande minimum 10 pièces

Burger **saumon** frais en rillettes, fromage frais, citron, aneth et roquette

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER THON / PICKLES D'OIGNON 

Commande minimum 10 pièces

Burger thon en rillettes à la japonaise, sésame doré, sucrose, pickles d'oignon rouge

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



MORICETTE JAMBON / COMTÉ 

Commande minimum 10 pièces

Moricette **jambon blanc Rostello Fiorucci** aux herbes, beurre, comté AOP 18 mois, moutarde au miel

La moricette 2.80 € HT 3.08 € TTC



MORICETTE MOZZARELLA DI BUFALA / TOMATE 

Commande minimum 10 pièces

Moricette **mozzarella di Bufala Campana AOP**, roquette, tartare de tomates confites

La moricette 2.80 € HT 3.08 € TTC



MORICETTE POULET CURRY 

Commande minimum 10 pièces

Moricette **poulet** (volaille française) au curry, tapenade de tomates confites, coriandre fraîche

La moricette 2.80 € HT 3.08 € TTC



MORICETTE SAUMON FUMÉ 

Commande minimum 10 pièces

Moricette **saumon fumé**, cream cheese citronné, aneth

La moricette 2.80 € HT 3.08 € TTC



MORICETTE TRUFFE / BRÉSAOLA 

Commande minimum 10 pièces

Moricette mascarpone à la **truffe noire Tuber Melanosporum**, brésaola IGP, Parmigiano Reggiano AOP

La moricette 4.60 € HT 5.06 € TTC



SANDWICH CHÈVRE / TOMATE CONFITE 

Commande minimum 10 pièces

Triangle sandwich **chèvre frais**, basilic, tapenade de tomates confites, pain tomate

Le sandwich 2.80 € HT 3.08 € TTC



SANDWICH FOIE GRAS / ABRICOT 

Commande minimum 10 pièces

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

Le sandwich 3.30 € HT 3.63 € TTC



SANDWICH POULET / HOUMOS 

Commande minimum 10 pièces

Triangle sandwich **poulet** (volaille française) aux épices, houmos, coriandre, pain multi céréales

Le sandwich 2.80 € HT 3.08 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



SANDWICH THON / AVOCAT

Commande minimum 10 pièces

Triangle sandwich **thon** en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune

Le sandwich 2.80 € HT 3.08 € TTC



STICK FILET D'AGNEAU

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 3.60 € HT 3.96 € TTC



STICK FILET DE BŒUF

Commande minimum 10 pièces

Stick de **filet de bœuf** (viande française) grillé au poivre 5 baies, sauce béarnaise

Aussi bon froid que chaud

Le stick 4.00 € HT 4.40 € TTC



STICK GAMBAS

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 2.60 € HT 2.86 € TTC



STICK SAINT-JACQUES

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 3.60 € HT 3.96 € TTC



STICK FILET DE POULET

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 2.00 € HT 2.20 € TTC



STICK FILET DE SAUMON

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 2.60 € HT 2.86 € TTC



STICK FILET DE VEAU

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 4.40 € HT 4.84 € TTC



LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



TARTELETTE CHÈVRE / TOMATE 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 3.40 € HT 3.74 € TTC



TARTELETTE FOIE GRAS / FRAMBOISE 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 6.30 € HT 6.93 € TTC



TARTELETTE GORGONZOLA / BRÉSAOLA 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 4.80 € HT 5.28 € TTC



TARTELETTE SAUMON FUMÉ / ŒUF BROUILLÉ 

Commande minimum 10 pièces

Tartelette **saumon fumé**, œuf Bio brouillé à l'aneth, zestes de citron vert

La tartelette 4.80 € HT 5.28 € TTC



WOOD BOX CAROTTES À LA MAROCAINE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **carottes Bio** rôties, miel, coriandre, piment d'Espelette AOP et épices marocaines

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC



WOOD BOX GNOCHETTI / PESTO / TOMATE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **Gnocchetti Sardi** au pesto de roquette, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano AOP

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC



WOOD BOX PIPERADE BASQUE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **piperade basque** traditionnelle

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC





WOOD BOX POMMES DE TERRE PARISIENNE 


Commande minimum 10 pièces

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

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES

WOOD BOX QUINOA AUX FRUITS SECS 

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC

WOOD BOX RATATOUILLE PROVENÇALE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box fine **ratatouille** provençale

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC



WOOD BOX RIZ FAÇON CANTONAISE 


Commande minimum 10 pièces

Wood box **riz basmati façon cantonaise**, petits pois, fèves de soja, ciboulette, vinaigrette sésame-soja

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC

WOOD BOX SALADE THAÏ 

Commande minimum 10 pièces

Wood box salade de **vermicelles de soja**, carotte Bio, oignon de Roscoff AOP, céleri branche, cacahuètes concassées et coriandre fraîche

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES CHAUDES



BURGER BŒUF CHAROLAIS / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

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

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER BŒUF CHAROLAIS / FOIE GRAS 

Commande minimum 10 pièces

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

Le burger 3.60 € HT 3.96 € TTC



BURGER CHAMPIGNONS / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

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

Le burger 3.20 € HT 3.52 € TTC



BURGER TRUFFE / BŒUF CHAROLAIS / MOZZARELLA DI BUFALA 

Commande minimum 10 pièces

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

Le burger 5.20 € HT 5.72 € TTC



CROISSANT JAMBON / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

Croissant au beurre d'Isigny AOP, **jambon blanc Rostello Fiorucci**, béchamel au comté AOP 18 mois

Le croissant 3.00 € HT 3.30 € TTC



CROISSANT TRUFFE / JAMBON / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

Croissant au beurre d'Isigny AOP, jambon blanc Rostello Fiorucci, béchamel au comté AOP 18 mois et **truffe noire Tuber Melanosporum**

Le croissant 5.60 € HT 6.16 € TTC



CROISSANT ŒUF BROUILLÉ / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

Croissant au beurre d'Isigny AOP, **œuf Bio** brouillé à la ciboulette, comté AOP 18 mois

Le croissant 3.00 € HT 3.30 € TTC




CROQUE CHÈVRE / MIEL / AMANDE / ROQUETTE 


Commande minimum 10 pièces

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

Le croque 3.00 € HT 3.30 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES CHAUDES



CROQUE JAMBON / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

Croque **jambon blanc Rostello Fiorucci**, comté AOP 18 mois, beurre d'Échiré AOP

Le croque 3.00 € HT 3.30 € TTC



CROQUE SAUMON FUMÉ / FROMAGE FRAIS / ANETH 

Commande minimum 10 pièces

Croque **saumon fumé**, fromage frais, aneth, beurre d'Échiré AOP au citron

Le croque 3.00 € HT 3.30 € TTC



CROQUE TRUFFE / CHAMPIGNONS / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

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

Le croque 5.60 € HT 6.16 € TTC



QUICHE CROTTIN DE CHAVIGNOL / ÉPINARDS 

Commande minimum 10 pièces

Quiche **crottin de Chavignol AOP** et épinards

La quiche 3.00 € HT 3.30 € TTC



QUICHE LORRAINE / COMTÉ 18 MOIS 

Commande minimum 10 pièces

Quiche **lorraine** et comté AOP 18 mois

La quiche 3.00 € HT 3.30 € TTC



QUICHE SAUMON FUMÉ / POIREAUX 

Commande minimum 10 pièces

Quiche **saumon fumé** et fondue de poireaux

La quiche 3.00 € HT 3.30 € TTC



QUICHE TOMATES / OIGNONS / PARMIGIANO 

Commande minimum 10 pièces

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

La quiche 3.00 € HT 3.30 € TTC



STICK FILET D'AGNEAU 

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 3.60 € HT 3.96 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



STICK FILET DE BŒUF 
Commande minimum 10 pièces

Stick de **filet de bœuf** (viande française) grillé au poivre 5 baies, sauce béarnaise

Aussi bon froid que chaud

Le stick 4.00 € HT 4.40 € TTC



STICK GAMBAS 
Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 2.60 € HT 2.86 € TTC



 **STICK SAINT-JACQUES** 
Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 3.60 € HT 3.96 € TTC



STICK FILET DE POULET 
Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 2.00 € HT 2.20 € TTC



STICK FILET DE SAUMON 
Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 2.60 € HT 2.86 € TTC



STICK FILET DE VEAU 
Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

Le stick 4.40 € HT 4.84 € TTC



WOOD BOX CABILLAUD / PIPERADE BASQUE 
Commande minimum 10 pièces

Wood box **dos de cabillaud** (pêche durable) rôti, origan et piment d'Espelette AOP, piperade basque traditionnelle

La wood box 5.80 € HT 6.38 € TTC



 **WOOD BOX CAROTTES À LA MAROCAINE** 
Commande minimum 10 pièces

Wood box **carottes Bio** rôties, miel, coriandre, piment d'Espelette AOP et épices marocaines

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



WOOD BOX DITALONI / TRUFFE / PARMIGIANO 

Commande minimum 10 pièces

Wood box Ditaloni à la **truffe noire Tuber Melanosporum** et crème de Parmigiano Reggiano AOP

La wood box 6.80 € HT 7.48 € TTC



WOOD BOX GAMBAS / DITALONI 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **gambas** grillées aux épices italiennes, fond de homard crémé, Ditaloni aux zestes de citron vert

La wood box 5.80 € HT 6.38 € TTC





WOOD BOX GNOCCHETTI / GIROLLES / GORGONZOLA / ASPERGES 

Commande minimum 10 pièces

Wood box gnocchetti Sardi, crème de **Gorgonzola dolce DOP**, girolles et pointes d'asperge verte

La wood box 5.80 € HT 6.38 € TTC





WOOD BOX HOMARD / RISOTTO MILANAISE 

Commande minimum 10 pièces

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

La wood box 8.80 € HT 9.68 € TTC



WOOD BOX PIPERADE BASQUE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **piperade basque** traditionnelle

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC



WOOD BOX POULET / RATATOUILLE / PARMIGIANO 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **filet de poulet** rôti au parmesan et origan (volaille française), fine ratatouille provençale, crème de Parmigiano Reggiano AOP

La wood box 5.80 € HT 6.38 € TTC



WOOD BOX QUINOA AUX FRUITS SECS 

Commande minimum 10 pièces

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

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC



WOOD BOX RATATOUILLE PROVENÇALE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box fine **ratatouille** provençale

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SALÉES FROIDES



Vegan

WOOD BOX RIZ FAÇON CANTONAISE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **riz basmati façon cantonaise**, petits pois, fèves de soja, ciboulette, vinaigrette sésame-
soja

Aussi bon froid que chaud

La wood box 3.80 € HT 4.18 € TTC





WOOD BOX SAINT JACQUES / POIREAUX 

Commande minimum 10 pièces

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

La wood box 6.80 € HT 7.48 € TTC



WOOD BOX SAUMON / CIDRE / CAROTTE / NOISETTE 

Commande minimum 10 pièces

Wood box **filet de saumon** rôti, réduction de cidre brut fermier crémée, écrasé de carottes Bio à l'huile de noisette, noisettes du Piémont IGP concassées

La wood box 5.80 € HT 6.38 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



BOKO BLANC MANGER COCO / FRAISE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO CHEESE CAKE / CASSIS 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO CHEESE CAKE / CITRON 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO COMME UN FLAN 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO FRAISE / COULIS / CHANTILLY 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO FROMAGE BLANC / ABRICOT / AMANDE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO MOUSSE CHOCOLAT NOIR / PRALINÉ / NOISETTE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO PÊCHE / FRAMBOISE / PISTACHE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



BOKO TIRAMISU / PISTACHE / FRAMBOISE 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



BOKO TIRAMISU CLASSICO 

Commande minimum 10 pièces

Boko tiramisu classico au **café Nespresso Ristretto**

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



 **BOKO VIRGIN PINA COLADA** 

Commande minimum 10 pièces

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

Le boko 3.80 € HT 4.18 € TTC



TARTELETTE ABRICOT / PISTACHE 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 3.60 € HT 3.96 € TTC



TARTELETTE CHOCOLAT NOIR / GIANDUJA 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 3.60 € HT 3.96 € TTC



 **TARTELETTE CITRON / CITRON VERT** 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 3.60 € HT 3.96 € TTC



TARTELETTE POMMES / CAMEL BEURRE SALÉ 

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 3.60 € HT 3.96 € TTC



TARTELETTE TOUT FRAMBOISE 

Commande minimum 10 pièces

Tartelette tout framboise

La tartelette 3.60 € HT 3.96 € TTC

LUNCHS À LA CARTE - PIÈCES SUCRÉES



TARTELETTE VANILLE / PÉCAN

Commande minimum 10 pièces

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

La tartelette 3.60 € HT 3.96 € TTC

Formules lunches

*7 pièces par personne dont
5 pièces salées froides ou chaudes
Et 2 pièces sucrées*





FORMULE LUNCH FROID

Commande minimum 10 personnes

Composez votre lunch de 5 pièces salées froides et 2 pièces sucrées en choisissant dans la carte ci-dessous.

Votre menu sera identique pour l'ensemble de la formule. Vous devez sélectionner obligatoirement :

- 1 Boko salé
- 1 burger
- 1 triangle sandwich
- 1 moricette
- 1 wood box
- 1 tartelette
- 1 boko sucré

Couverts et serviette inclus.

Par personne 23.40 € HT 25.74 € TTC



LE BOKO SALÉ AU CHOIX

(visuel pages 5 et 6)

- Boko boulgour, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche, labné et huile d'olive vierge extra de Kalamata AOP
- Boko carottes Bio râpées, vinaigrette basilic au miel et gingembre, graines de courge
- 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

LE BURGER AU CHOIX

(visuel page 6)

- Burger mozzarella di Bufala Campana AOP, pesto de pistache de Sicile, tartare de tomates confites, roquette, pistaches de Sicile concassées
- Burger poulet (volaille française) aux épices, sauce Caesar, sucrose, pétales de Parmigiano Reggiano AOP
- Burger rumsteck (viande française) façon tataki, fine ratatouille provençale, pesto citronné, Parmigiano Reggiano AOP
- Burger saumon frais en rillettes, fromage frais, citron, aneth et roquette

LA MORICETTE AU CHOIX

(visuel page 7)

- Moricette jambon blanc italien cuit aux herbes, beurre, comté AOP 18 mois, moutarde au miel
- Moricette mozzarella di Bufala Campana AOP, roquette, tartare de tomates confites
- Moricette poulet au curry, tapenade de tomates confites, coriandre fraîche
- Moricette saumon fumé, cream cheese citronné, aneth

LE TRIANGLE SANDWICH AU CHOIX

(visuel pages 7 et 8)

- Triangle sandwich chèvre frais, basilic, tapenade de tomates confites, pain tomate
- Triangle sandwich parfait de foie gras de canard (volaille française), chutney d'abricot, pain aux noix (+ 0.55€)
- Triangle sandwich poulet (volaille française) aux épices, houmos, coriandre, pain multi céréales
- Triangle sandwich thon en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune

LA WOOD BOX AU CHOIX

(visuel pages 9 et 10)

- Wood box fine ratatouille provençale
- Wood box gnocchetti Sardi au pesto de roquette, tomates confites et pétales de Parmigiano Reggiano AOP
- Wood box pommes de terre Charlotte à la parisienne : ciboulette et baies roses, rémoulade au vinaigre de cidre
- Wood box salade de vermicelles de soja, carotte Bio, oignon rouge, céleri branche, cacahuètes concassées et coriandre fraîche

LE BOKO SUCRÉ AU CHOIX

(visuel pages 16 et 17)

- Boko cheese cake, sablé breton, coulis de cassis Noir de Bourgogne
- Boko fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiées
- 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

LA TARTELETTE AU CHOIX

(visuel pages 17 et 18)

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



FORMULE LUNCH CHAUD

Commande minimum 10 personnes



Composez votre lunch de 3 pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes et 2 pièces sucrées en choisissant dans la carte ci-dessous.

Votre menu sera identique pour l'ensemble de la formule.
Vous devez sélectionner obligatoirement :

- 1 Boko salé
- 1 triangle sandwich
- 1 moricette
- 1 quiche : (à réchauffer dans le plateau sans le couvercle, pendant 8/9 minutes dans un four pré-chauffé à 180°C)
- 1 wood box (à réchauffer sans le couvercle, pendant 1 à 2 minutes dans un four micro-ondes)
- 1 tartelette
- 1 boko sucré

Couverts et serviette inclus.

Par personne 25.20 € HT 27.72 € TTC

LE BOKO SALÉ AU CHOIX

(visuel pages 5 et 6)

- Boko boulgour, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche, labné et huile d'olive vierge extra de Kalamata AOP
- Boko carottes Bio râpées, vinaigrette basilic au miel et gingembre, graines de courge
- 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

LA MORICETTE AU CHOIX

(visuel page 7)

- Moricette jambon blanc italien cuit aux herbes, beurre, comté AOP 18 mois, moutarde au miel
- Moricette mozzarella di Bufala Campana AOP, roquette, tartare de tomates confites
- Moricette poulet au curry, tapenade de tomates confites, coriandre fraîche
- Moricette saumon fumé, cream cheese citronné, aneth

LE TRIANGLE SANDWICH AU CHOIX

(visuel pages 7 et 8)

- Triangle sandwich chèvre frais, basilic, tapenade de tomates confites, pain tomate
- Triangle sandwich parfait de foie gras de canard (volaille française), chutney d'abricot, pain aux noix (+ 0.55€)
- Triangle sandwich poulet (volaille française) aux épices, houmos, coriandre, pain multi céréales
- Triangle sandwich thon en rillettes à la japonaise, sésame doré, avocat en guacamole, pain jaune

LA QUICHE AU CHOIX

(visuel page 12)

- Quiche crottin de Chavignol AOP et épinards
- Quiche lorraine et comté AOP 18 mois
- Quiche saumon fumé et fondue de poireaux
- Quiche tomates confites, compotée d'oignons de Roscoff AOP et Parmigiano Reggiano AOP

LA WOOD BOX AU CHOIX

(visuel pages 13,14 et 15)

- Wood box filet de poulet rôti au parmesan et origan (volaille française), fine ratatouille provençale, crème de Parmigiano Reggiano AOP
- Wood box filet de saumon rôti, réduction de cidre brut fermier crémée, écrasé de carottes Bio à l'huile de noisette, noisettes du Piémont IGP concassées
- Wood box gambas grillées aux épices italiennes, fond de homard crémé, Ditaloni aux zestes de citron vert
- Wood box gnocchetti Sardi, crème de Gorgonzola dolce DOP, girolles et pointes d'asperge verte

LE BOKO SUCRÉ AU CHOIX

(visuel pages 16 et 17)

- Boko cheese cake, sablé breton, coulis de cassis Noir de Bourgogne
- Boko fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiées
- 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

LA TARTELETTE AU CHOIX

(visuel pages 17 et 18)

- Tartelette au citron, zestes de citron vert
- Tartelette chocolat noir au gianduja, noisettes du Piémont IGP concassées
- 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



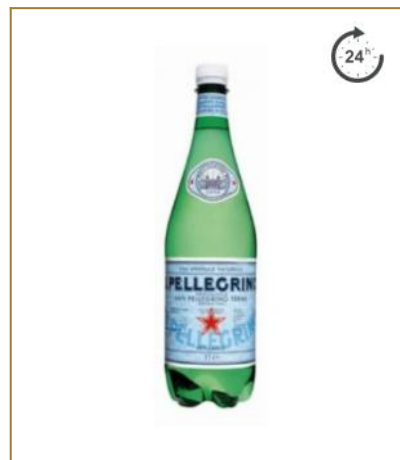
BADOIT 100 CL

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



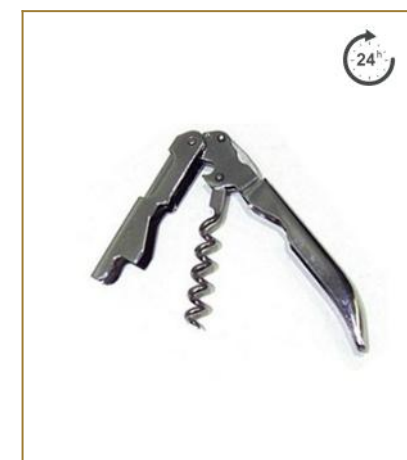
NAPPE BLANCHE 10 * 1.2 M
Matière : papier non tissé, opaque
et résistant à l'eau

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

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  (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
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération Photos non contractuelles

