



Plateaux repas

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 plateaux repas, disponible en 3 présentations, avec une offre variée, faisant la part belle aux produits de saison et de qualité, avec en nouveauté cette saison un choix Vegan.

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

Quelles sont les différentes gammes de plateaux repas ?

- **Élégance** - 10 plateaux différents. **Les +** : Couverts inox, verre en verre, vaisselle réemployable, dosettes de fleur de sel et de poivre concassé 5 baies, serviette rafraîchissante haut de gamme. Dégustation de fromages affinés AOP accompagné d'un petit pain au levain figue / abricot. Accès aux plateaux premium Gambas, Canette, Filet de bœuf ou encore Saint-Jacques.
- **Nature** - 7 plateaux différents. **Les +** : Emballage 0 plastique (hors couvercles), vaisselle recyclable. Menu Vegan.
- **Box** - 11 box différents. **Les +** : Emballage 100% carton (hors couvercles). Choix entre box salade, sandwich ou plat chaud. Menus Vegan. Prix avantageux.

Besoin d'un devis ?

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

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



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - VÉGÉTARIEN



ENTRÉE

Tzatziki et dés de Feta AOP au Zaatar

PLAT

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

FROMAGE

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

DESSERT

Tarte vanille Bio de Madagascar, praliné pécan, noix de pécan

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

Le plateau repas 26.20 € HT 28.82 € TTC

PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - MIGNON DE PORC



ENTRÉE

Melon émincé, chiffonnade de jambon de Bayonne IGP 24 mois

PLAT

Filet mignon de porc Ibérique aux épices Cajun, sauce BBQ
Purée de patate douce au vinaigre de Xérès, copeaux de noix de coco

FROMAGE

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

DESSERT

Fraises et coulis de fraise Mara des bois, crème chantilly

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

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - POULET



ENTRÉE

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

PLAT

Filet de poulet grillé (volaille française) marinade citron / miel / Zaatar, labné
Boulgour, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche

FROMAGE

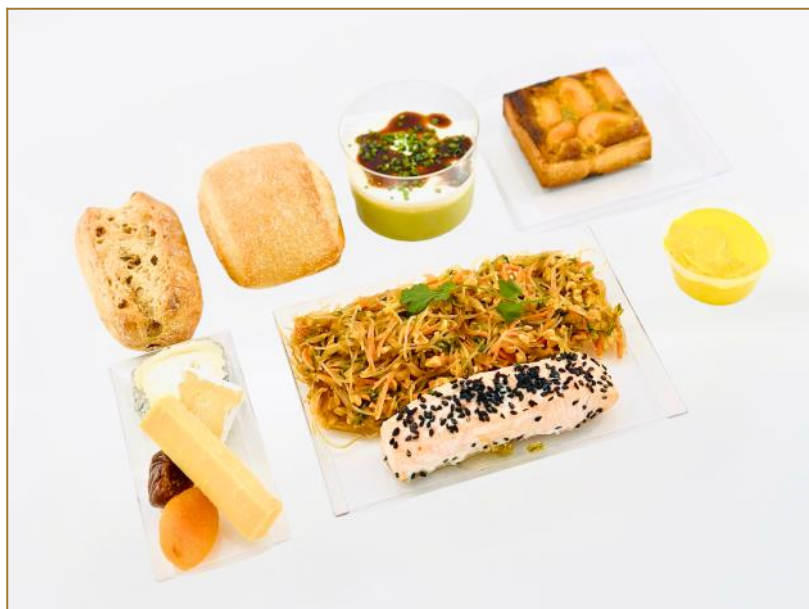
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT

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

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

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - SAUMON



ENTRÉE

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

PLAT

Filet de saumon rôti, sésame noir, sauce curry
Salade de vermicelles de soja, carotte Bio, oignon de Roscoff AOP, céleri branche, cacahuètes concassées et coriandre fraîche

FROMAGE

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

DESSERT

Tarte aux abricots et à la pistache de Sicile

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

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - RUMSTECK



ENTRÉE

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

PLAT

Rumsteck (viande française) grillé au poivre 5 baies, oignons frits, sauce béarnaise
Pommes de terre Charlotte à la parisienne, ciboulette et baies roses

FROMAGE

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

DESSERT

Tarte au citron, zestes de citron vert

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

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - CABILLAUD



ENTRÉE

Queues de gambas aux épices thaï, salade de vermicelles de soja, carotte Bio, oignon de Roscoff AOP, céleri branche, cacahuètes concassées et coriandre fraîche

PLAT

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

FROMAGE

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

DESSERT

Fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiés

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

Le plateau repas 28.80 € HT 31.68 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - GAMBAS



ENTRÉE

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

PLAT

Grosses gambas grillées aux épices italiennes, mayonnaise aux zestes de citron vert
Ditaloni au fond de homard crémé et estragon

FROMAGE

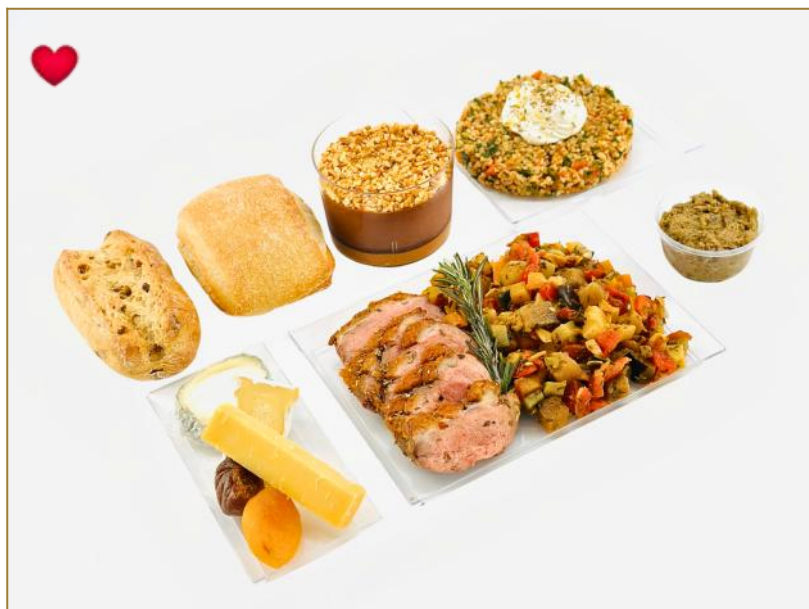
Dégustation de fromages affinés AOP au lait cru, figue et abricot moelleux

DESSERT

Tarte tout framboise

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

Le plateau repas 31.90 € HT 35.09 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - CANETTE



ENTRÉE

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

PLAT

Filet de canette (volaille française) rôti au romarin, caviar d'aubergine
Fine ratatouille provençale

FROMAGE

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

DESSERT

Mousse au chocolat noir Valrhona Extra Bitter, praliné noisette, noisettes du Piémont IGP concassées

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

Le plateau repas 31.90 € HT 35.09 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - FILET DE BŒUF

ENTRÉE

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

PLAT

Filet de bœuf (viande française) façon tataki, pesto citronné et pétales de Parmigiano Reggiano AOP Gnochetti Sardi, crème de Gorgonzola dolce DOP, tomates Cerise des Haut Clos mi-confites

FROMAGE

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

DESSERT

Macaron chocolat au lait Valrhona Jivara et fruits de la passion

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

Le plateau repas 40.50 € HT 44.55 € TTC



PLATEAU REPAS ÉLÉGANCE - SAINT-JACQUES

ENTRÉE

Homard, cœur de sucrine, pétales de Parmigiano Reggiano AOP, croustille de pain et sauce Caesar

PLAT

Noix de Saint-Jacques (pêche durable) rôties au thym, réduction de cidre brut fermier crémée Ecrasé de carottes Bio à l'huile de noisette, noisettes du Piémont IGP concassées

FROMAGE

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

DESSERT

Tiramisu à la pistache de Sicile, framboises fraîches

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

Le plateau repas 44.80 € HT 49.28 € TTC

Plateaux repas Nature

Entrée
Plat + sauce
Dessert
Petit pain au levain
Mini beurrier

En option

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

4.30 € HT / 4.73 € TTC



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





PLATEAU REPAS NATURE - VEGAN



ENTRÉE

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

PLAT

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, houmos

DESSERT

Soupe de pêche blanche, framboises fraîches, pistaches de Sicile concassées

AVEC Petit pain au levain

Le plateau repas 17.90 € HT 19.69 € TTC



PLATEAU REPAS NATURE - VÉGÉTARIEN



ENTRÉE

Tzatziki et dés de Feta AOP au Zaatar

PLAT

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

DESSERT

Tarte vanille Bio de Madagascar, praliné pécan, noix de pécan

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

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

Le plateau repas 17.90 € HT 19.69 € TTC



PLATEAU REPAS NATURE - MIGNON DE PORC



ENTRÉE

Melon émincé, chiffonnade de jambon de Bayonne IGP 24 mois

PLAT

Filet mignon de porc Ibérique aux épices Cajun, sauce BBQ
Purée de patate douce au vinaigre de Xérès, copeaux de noix de coco

DESSERT

Fraises et coulis de fraise Mara des bois, crème chantilly

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

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

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC



PLATEAU REPAS NATURE - POULET



ENTRÉE

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

PLAT

Filet de poulet grillé (volaille française) marinade citron / miel / Zaatar, labné
Boulgour, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche

DESSERT

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

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

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

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC



PLATEAU REPAS NATURE - SAUMON



ENTRÉE

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

PLAT

Filet de saumon rôti, sésame noir, sauce curry
Salade de vermicelles de soja, carotte Bio, oignon de Roscoff AOP, céleri branche, cacahuètes concassées et coriandre fraîche

DESSERT

Tarte aux abricots et à la pistache de Sicile

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

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

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC



PLATEAU REPAS NATURE - RUMSTECK



ENTRÉE

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

PLAT

Rumsteck (viande française) grillé au poivre 5 baies, oignons frits, sauce béarnaise
Pommes de terre Charlotte à la parisienne, ciboulette et baies roses

DESSERT

Tarte au citron, zestes de citron vert

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

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

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC



PLATEAU REPAS NATURE - CABILLAUD



ENTRÉE

Queues de gambas aux épices thaï, salade de vermicelles de soja, carotte Bio, oignon de Roscoff AOP, céleri branche, cacahuètes concassées et coriandre fraîche

PLAT

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

DESSERT

Fromage blanc de la laiterie Les Fayes au sirop d'orgeat, coulis d'abricot Bergeron, bâtonnets d'amandes torréfiés

AVEC Petit pain au levain et mini beurrier

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

Le plateau repas 20.50 € HT 22.55 € TTC

Box repas

Formules salade et plat chaud :

Plat

Dessert

Petit pain au levain

Mini beurrier

Formules sandwich :

Salade

Sandwich

Dessert



Box en carton

Vaisselle en carton

Verre en carton

Couverts en bambou

Serviette de table

Dosettes sel/poivre

Serviette rafraîchissante





BOX SANDWICH - VÉGÉTARIEN



SALADE

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

SANDWICH

Mozzarella di Bufala Campana AOP, pesto de pistache de Sicile, tartare de tomates confites, roquette, pistaches de Sicile concassées

DESSERT

Mousse au chocolat noir Valrhona Extra Bitter, praliné noisette, noisettes du Piémont IGP concassées

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX SANDWICH - RUMSTECK



SALADE

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

SANDWICH

Rumsteck (viande française) façon tataki, fine ratatouille provençale, pesto citronné et pétales de Parmigiano Reggiano AOP

DESSERT

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

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX SANDWICH - THON



SALADE

Tzatziki et dés de Feta AOP au Zaatar

SANDWICH

Thon en rillettes à la japonaise, sésame doré, sucrose et pickles d'oignon rouge

DESSERT

Cheese cake, sablé breton, crème citron et zestes de citron vert

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX SALADE - VEGAN



GRANDE SALADE

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

DESSERT

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

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX SALADE - VÉGÉTARIEN



GRANDE SALADE

Salade Caesar Veggie : œufs durs Bio, sucrine, tomates confites, pétales de Parmigiano Reggiano AOP, croustille de pain et sauce Caesar

DESSERT

Tiramisu classico au café Nespresso Ristretto

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX SALADE - POULET



GRANDE SALADE

Filet de poulet rôti aux épices, pommes de terre Charlotte à la piémontaise Veggie, Tomates Cerise des Haut Clos, œufs de caille durs, cornichons du Val de Loire, ciboulette

DESSERT

Cheese cake, sablé breton, coulis de cassis Noir de Bourgogne

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX SALADE - SAUMON



GRANDE SALADE

Poke Bowl au saumon rôti, sésame noir, riz basmati assaisonnement sushi, fèves de soja, carottes Bio râpées et tzatziki

DESSERT

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

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX PLAT CHAUD - VEGAN



PLAT CHAUD

(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)

Boullgour, tartare de tomates confites, vinaigrette aux agrumes, persil plat et menthe fraîche, mini falafel et caviar d'aubergine

DESSERT

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

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX PLAT CHAUD - VÉGÉTARIEN



PLAT CHAUD

(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)

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

DESSERT

Fraises et coulis de fraise Mara des bois, crème chantilly

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX PLAT CHAUD - POULET



PLAT CHAUD

(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)

Filet de poulet rôti au parmesan et origan (volaille française), fine ratatouille provençale, crème de Parmigiano Reggiano AOP

DESSERT

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

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box



BOX PLAT CHAUD - SAUMON



PLAT CHAUD

(à réchauffer 2 à 3 minutes au micro-ondes sans le couvercle)

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

DESSERT

Soupe de pêche blanche, framboises fraîches, pistaches de Sicile concassées

AVEC

Petit pain au levain

La box

15.90 € HT 17.49 € TTC

Commande minimum 3 box

Les boissons

Vins et champagnes

Boissons fraîches et chaudes



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



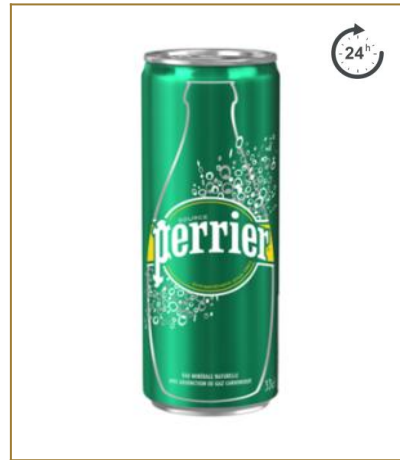
EVIAN 50 CL

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



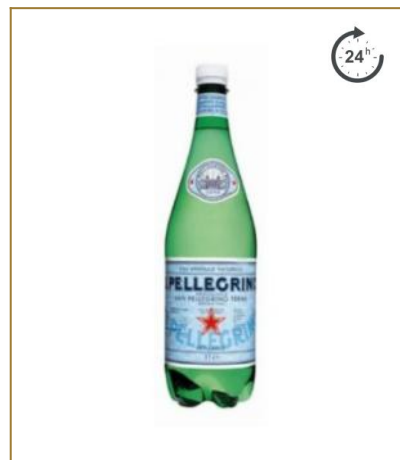
BADOIT 100 CL

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

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

