



# PAVILLON GOURMET

*Traiteur & Organisateur de réceptions*



La carte mariage



Collection 2020

## VOTRE RECEPTION DE MARIAGE

Votre mariage ... un événement inoubliable !

**PAVILLON GOURMET** traiteur et organisateur de mariages à Paris et en Ile de France, vous propose son savoir-faire et sa créativité, pour le mettre en scène.

Fort de nos expériences, nous maîtrisons l'ensemble de l'organisation de votre événement.

Toutes nos équipes se mobilisent pour étudier vos besoins, vous accompagner dans la recherche d'un lieu de réception, et réaliser vos rêves et vos envies de scénographie.

Du cocktail au dîner le plus prestigieux, notre carte vous séduira par l'originalité et la saveur de nos créations, et ravira toutes les papilles.

De l'excellence de la cuisine dépend toute la satisfaction de vos invités. Pour cette raison, notre équipe de chefs crée comme par magie une multitude de suggestions culinaires qui, grâce à la variété de leur style, ravit les gourmets comme tous les amateurs de cuisine.

Quelle que soit la présentation que vous choisirez de donner à votre mariage, nous aurons de toute façon l'offre qui convient.

Découvrez notre catalogue, et organisez avec nous le repas idéal de votre réception de mariage.

L'équipe commerciale de **PAVILLON GOURMET** est à votre disposition pour vous conseiller au mieux dans le choix des mets et le déroulement de votre réception, et vous établir une proposition personnalisée.

Contactez nous du lundi au samedi de 9h à 18h au **01 34 86 12 37** ou rejoignez nous sur notre site Internet [www.pavillon-gourmet.fr](http://www.pavillon-gourmet.fr), remplissez le formulaire de demande de devis et vous recevrez notre proposition dans les plus brefs délais.

Parcourez notre carte et laissez-vous envoûter...

**Merci à tous pour votre intérêt.**  
Valérie Kotlowski, Directrice Commerciale

# Sommaire

- **Les cocktails**
  - Velouté page 4
  - Onctueux page 5
  - Révélation page 6
  - Exaltant page 7
  - Flamboyant page 8
- **Les animations**
  - Animations salées froides page 9
  - Animations salées chaudes page 12
- **Les dîners**
  - Saphir page 16
  - Rubis page 17
  - Emeraude page 18
- **Les buffets et le cocktail dînatoire**
  - Douceur page 20
  - Etincelle page 22
  - Enivrant page 24
- **Les options**
  - Pour le dîner page 26
  - Pour la fin de soirée page 27
  - Pour les enfants page 27
  - Pour les prestataires page 27
  - Pour le brunch du lendemain page 37
- **Les arts de la table, le personnel et le transport** page 28
- **La cave** page 29
- **Le déroulement prévisionnel de la journée et divers** page 30
- **Nos conditions générales de vente** page 31

**Les prix indiqués sont TTC (TVA incluse à 10%, sauf alcool à 20%), et hors frais de livraison.**

Nos viandes sont issues d'animaux nés, élevés, abattus en France ou dans l'Union Européenne, sauf pour l'agneau (éventuellement Nouvelle-Zélande)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.  
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Les cocktails

Du bout des doigts ...

**PAVILLON GOURMET**, vous séduira avec des pièces cocktails savoureuses, créatives et hauts de gamme. Un concentré d'émotions gourmandes en une bouchée ... pour un cocktail apéritif ou de prestige.

Laissez-vous surprendre également par **nos animations salées, froides ou chaudes**, qui apporteront une note unique à votre mariage.

**Les tarifs de nos cocktails incluent la décoration des buffets.**

D'autres pièces cocktails peuvent vous être proposées.  
Nous vous invitons pour cela à consulter **notre catalogue Cocktails**.

## Le cocktail Velouté 8 pièces - 10,46 € TTC / personne

8 pièces salées froides à choisir parmi notre sélection ci-dessous

### Les pièces salées froides

#### Les canapés (1 pièce)

- Canapé œuf de caille au plat, caviar de tomates, ciboulette
- Canapé vieux comté, noisette caramélisée

#### Les carrés sandwichs (2 pièces)

- Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de ventrèche de thon, pain jaune
- Carré sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, persil plat, pain épinard
- Carré sandwich parfait de foie gras de canard, chutney de mangue, pain noir
- Carré sandwich poulet, houmos, coriandre, pain multigrains

#### Les wrap's (1 pièce)

- Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert
- Wrap viande des Grisons, vieux comté, cream cheese

#### Les tartelettes (1 pièce)

- Tartelette asperge verte, chèvre frais, ciboulette
- Tartelette saumon fumé mariné baies roses / aneth, mascarpone citronné

#### Les macarons (1 pièce)

- Macaron foie gras de canard / chocolat noir
- Macaron jambon de Parme / crème de Parmigiano Reggiano / figue

#### Les lollipops (1 pièce)

- Lollipop chèvre frais au miel en panure de pistache
- Lollipop chèvre frais au romarin en gelée de figue

#### Les pics (1 pièce)

- Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand
- Pic magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame

## Le cocktail Onctueux 10 pièces – 12,96 € TTC / personne

6 pièces salées froides et 4 pièces salées chaudes à choisir parmi notre sélection ci-dessous

### Les pièces salées froides

#### **Les canapés (1 pièce)**

- Canapé œuf de caille au plat, caviar de tomates, ciboulette
- Canapé vieux comté, noisette caramélisée

#### **Les carrés sandwichs (2 pièces)**

- Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de ventrèche de thon, pain jaune
- Carré sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, persil plat, pain épinard
- Carré sandwich parfait de foie gras de canard, chutney de mangue, pain noir
- Carré sandwich poulet, houmos, coriandre, pain multicéréales

#### **Les wrap's (1 pièce)**

- Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert
- Wrap viande des Grisons, vieux comté, cream cheese

#### **Les lollipops (1 pièce)**

- Lollipop chèvre frais au miel en panure de pistache
- Lollipop chèvre frais au romarin en gelée de figue

#### **Les pics (1 pièce)**

- Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand
- Pic magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame

### Les pièces salées chaudes

#### **Les feuilletés (1 pièce)**

- Cubisme d'une quiche crottin de Chavignol / épinards
- Feuilleté caviar de tomates, mozzarella Buffala, basilic

#### **Les fingers sandwichs (1 pièce)**

- Finger sandwich chèvre frais au miel, amande et roquette
- Finger sandwich jambon blanc, vieux comté

#### **Les burgers (1 pièce)**

- Burger bœuf, vieux comté, crispies d'oignon, sauce béarnaise
- Burger saumon frais, chèvre frais, tartare de tomate, aneth

#### **Les croustillants (1 pièce)**

- Croustillant goujonnette de sole filet en panure, sauce tartare au piment d'Espelette
- Croustillant queue de langoustine au basilic

## Le cocktail Révélation 10 pièces – 14,10 € TTC / personne

10 pièces salées froides à choisir parmi notre sélection ci-dessous

### Les pièces salées froides

#### Les canapés (1 pièce)

- Canapé œuf de caille au plat, caviar de tomates, ciboulette
- Canapé vieux comté, noisette caramélisée

#### Les carrés sandwichs (2 pièces)

- Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de ventrèche de thon, pain jaune
- Carré sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, persil plat, pain épinard
- Carré sandwich parfait de foie gras de canard, chutney de mangue, pain noir
- Carré sandwich poulet, houmos, coriandre, pain multicéréales

#### Les wrap's (1 pièce)

- Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert
- Wrap viande des Grisons, vieux comté, cream cheese

#### Les tartelettes (1 pièce)

- Tartelette asperge verte, chèvre frais, ciboulette
- Tartelette saumon fumé mariné baies roses / aneth, mascarpone citronné

#### Les macarons (1 pièce)

- Macaron foie gras de canard / chocolat noir
- Macaron jambon de Parme / crème de Parmigiano Reggiano / figue

#### Les lollipops (1 pièce)

- Lollipop chèvre frais au miel en panure de pistache
- Lollipop chèvre frais au romarin en gelée de figue

#### Les pinces à linge (1 pièce)

- Pince à linge cœur de saumon fumé et chèvre frais, sésame au wasabi, radis blanc
- Pince à linge queue de gambas et crémeux de crustacés, black sésame, radis noir

#### Les pics (1 pièce)

- Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand
- Pic magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame

#### Les pipettes (1 pièce)

- Pipette coulis de basilic, tomate cerise, perle de mozzarella Buffalo
- Pipette Porto rouge 10 ans, perle de melon, chiffonnade de jambon de Parme

## Le cocktail Exaltant 10 pièces – 16,36 € TTC / personne

10 pièces salées froides à choisir parmi notre sélection ci-dessous

### Les pièces salées froides

#### Les canapés (1 pièce)

- Canapé œuf de caille au plat, caviar de tomates, ciboulette
- Canapé vieux comté, noisette caramélisée

#### Les carrés sandwichs (2 pièces)

- Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de ventrèche de thon, pain jaune
- Carré sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, persil plat, pain épinard
- Carré sandwich parfait de foie gras de canard, chutney de mangue, pain noir
- Carré sandwich poulet, houmos, coriandre, pain multicéréales

#### Les wrap's (1 pièce)

- Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert
- Wrap viande des Grisons, vieux comté, cream cheese

#### Les tartelettes (1 pièce)

- Tartelette asperge verte, chèvre frais, ciboulette
- Tartelette saumon fumé mariné baies roses / aneth, mascarpone citronné

#### Les lollipops (1 pièce)

- Lollipop chèvre frais au miel en panure de pistache
- Lollipop chèvre frais au romarin en gelée de figue

#### Les pics (1 pièce)

- Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand
- Pic magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame

#### Les verrines (1 pièce)

- Verrine saumon frais et fumé en tartare, raifort / aneth / citron vert, œufs de saumon
- Verrine tourteau aux épices douces, mousseline de patate douce, pamplemousse

#### Les cassolettes (1 pièce)

- Cassolette filet de bœuf mi-cuit façon carpaccio, pesto de roquette, fine ratatouille, vieux comté
- Cassolette tataki de thon saku pané aux 2 sésames, avocat en guacamole à la coriandre

#### Les cuillères chinoises (1 pièce)

- Cuillère chinoise brouillade d'œuf aux morilles, asperge verte, copeau de vieux comté
- Cuillère chinoise foie gras de canard mi cuit, tartare de pomme poêlée, caramel balsamique blanc

## Le cocktail Flamboyant 14 pièces – 22,15 € TTC / personne

10 pièces salées froides et 4 pièces salées chaudes à choisir parmi notre sélection ci-dessous

### Les pièces salées froides

#### Les canapés (1 pièce)

- Canapé œuf de caille au plat, caviar de tomates, ciboulette
- Canapé vieux comté, noisette caramélisée

#### Les carrés sandwichs (2 pièces)

- Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de ventrèche de thon, pain jaune
- Carré sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, persil plat, pain épinard
- Carré sandwich parfait de foie gras de canard, chutney de mangue, pain noir
- Carré sandwich poulet, houmos, coriandre, pain multicéréales

#### Les wrap's (1 pièce)

- Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert
- Wrap viande des Grisons, vieux comté, cream cheese

#### Les tartelettes (1 pièce)

- Tartelette asperge verte, chèvre frais, ciboulette
- Tartelette saumon fumé mariné baies roses / aneth, mascarpone citronné

#### Les lollipops (1 pièce)

- Lollipop chèvre frais au miel en panure de pistache
- Lollipop chèvre frais au romarin en gelée de figue

#### Les pics (1 pièce)

- Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand
- Pic magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame

#### Les verrines (1 pièce)

- Verrine saumon frais et fumé en tartare, raifort / aneth / citron vert, œufs de saumon
- Verrine tourteau aux épices douces, mousseline de patate douce, pamplemousse

#### Les cassolettes (1 pièce)

- Cassolette filet de bœuf mi-cuit façon carpaccio, pesto de roquette, fine ratatouille, vieux comté
- Cassolette tataki de thon saku pané aux 2 sésames, avocat en guacamole à la coriandre

#### Les cuillères chinoises (1 pièce)

- Cuillère chinoise brouillade d'œuf aux morilles, asperge verte, copeau de vieux comté
- Cuillère chinoise foie gras de canard mi cuit, tartare de pomme poêlée, caramel balsamique blanc

### Les pièces salées chaudes

#### Les feuilletés (1 pièce)

- Cubisme d'une quiche crottin de Chavignol / épinards
- Feuilleté caviar de tomates, mozzarella Buffala, basilic

#### Les fingers sandwichs (1 pièce)

- Finger sandwich chèvre frais au miel, amande et roquette
- Finger sandwich jambon blanc, vieux comté

#### Les burgers (1 pièce)

- Burger bœuf, vieux comté, crispies d'oignon, sauce béarnaise
- Burger saumon frais, chèvre frais, tartare de tomate, aneth

#### Les croustillants (1 pièce)

- Croustillant goujonnette de sole filet en panure, sauce tartare au piment d'Espelette
- Croustillant queue de langoustine au basilic



Les animations culinaires froides ou chaudes sont réalisées en direct par nos chefs.

Ils confectionnent au buffet, devant vos convives, de savoureuses recettes, qu'ils vous invitent à déguster dans l'instant.

Nos chefs s'attachent à commenter pour vous la réalisation des mets qu'ils vous proposent, et partagent avec vous leur savoir faire.

## Les animations froides

### Le bar à soupes froides et huiles rares

Trois soupes froides dressées par le chef, devant vous, dans des éprouvettes :

- Gaspacho Andalou, velouté de carottes à la coriandre et vichyssoise d'asperges vertes  
A accompagner d'un spray d'huile rare :
- Olive de Nyons, truffe blanche et argan  
A déguster à la paille accompagnées de mini frites de gressins :
- Moutarde à l'ancienne, olives noires, romarin et thym / tomates confites  
Laissez-vous guider par le chef pour les associations de cette animation végétale.

**Commande minimum 100 pièces – 1,76 € TTC la pièce** (Disponible du 20/04/2020 au 18/10/2020)

### Les espumas

Dressés devant vous, grâce à d'élégants siphons design inox sur pied, dans des mini cônes salés au pesto et au sésame noir, des mousses aériennes de légumes :

- Petits pois, poivron jaune et tomate (du 20/04/2020 au 18/10/2020)
  - Betterave, chou-fleur et potimarron (jusqu'au 19/04/2020 et à partir du 19/10/2020)
- Laissez-vous surprendre par cette animation façon glace à l'italienne en trompe l'œil.

**Commande minimum 150 pièces – 1,82 € TTC la pièce**  
**Location du anim' espumas – 70,95 € TTC**

### Les tomates Cerise façon pomme d'amour

Des tomates Cerise du jardin de Rabelais, dressées sur des mini fourchettes transparentes, sont trempées devant vous dans un caramel transparent à la fleur de sel.

Le chef les parsème à votre guise dans différentes graines de sésames :

- Blanc, curry, soja et wasabi

Retrouvez vos souvenirs d'enfance avec cette animation croquante.

**Commande minimum 150 pièces – 1,65 € TTC la pièce** (Disponible du 20/04/2020 au 18/10/2020)  
**Location du anim' tomates – 22,33 € TTC**

### Les cœurs de saumon fumé

Découpés devant vous sur une planche en sel de l'Himalaya, le chef vous propose une dégustation de trois cœurs de saumon fumé, pris dans la partie la plus généreuse du filet, pour une texture fondante :

- Nature, mariné à l'aneth et mariné aux épices Marco Polo (agrumes, épices et baies roses)

A déguster accompagnés de :

- Mini blinis, crème fraîche d'Isigny et citron

Redécouvrez le saumon fumé qui vous offre ici des saveurs intenses et un goût unique.

**Commande minimum 150 pièces – 1,82 € TTC la pièce**

## Le foie gras de canard mi-cuit

Découpés devant vous, le chef vous propose une dégustation de foie gras de canard mi cuit:

A déguster accompagnés de :

- Pain de campagne nature et pain d'épices
- De chutneys
- Fleur de sel et poivre Sarawak

Laissez-vous tenter par le contraste entre le foie gras et les fruits ou les épices.

**Commande minimum 150 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

## Le jambon Serrano

Découpé devant vous sur son élégante griffe bois/inox, le jambon Serrano avec os, affiné 17 mois, d'un poids de 6,5 à 7 kg :

A déguster accompagné de mini frites de gressins :

- Moutarde à l'ancienne, olives noires, romarin et thym / tomates confites

A accompagner de caviars de légumes :

- Aubergine, poivron rouge et tomate.

Laissez-vous tenter par la découverte de ce jambon longuement affiné qui réveillera vos papilles.

**Facturée au jambon entier soit environ 200 pièces – 363,00 € TTC l'animation complète**

**Location du anim' jambon – 40,37 € TTC**

## Le jambon Iberico Pata Negra

Découpé sur sa griffe devant vous, le jambon Iberico Pata Negra avec os, affiné 24 mois, d'un poids de 7/8 kg

A déguster accompagné de mini frites de gressins :

- Moutarde à l'ancienne, olives noires, romarin et thym / tomates confites

A accompagner de caviars de légumes :

- Aubergine, poivron rouge et tomate.

Laissez-vous tenter par un des trésors de l'Espagne.

**Facturée au jambon entier soit environ 200 pièces – 612,70 € TTC l'animation complète**

**Location du anim' jambon – 40,37 € TTC**

## Les sushis

Un maître Sushi réalise devant vous des sushis, makis, california rolls, temakis et bien d'autres selon votre demande et vos goûts. A accompagner de :

- Sauce soja salée et sucrée, wasabi et gingembre.

Faites vibrer vos papilles avec cette animation qui est un véritable voyage pour vos sens.

**Commande minimum 150 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

## Le banc à huitres

L'écailler vous propose une dégustation d'huitres, ouvertes à la minute devant vous, et dressées sur un élégant buffet recouvert de glace pilée :

- Fines de Claires et Saint-Vaast en n°3, belon en n°2

A accompagner de :

- Fines tranches de pain de seigle, beurre Échiré doux et salé, citron et vinaigre à l'échalote

Vous apprécierez la variété et la taille des huitres proposées pour cette animation tout en fraîcheur.

**Commande minimum 150 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

**Location du anim' huitres – 211,09 € TTC (le buffet et le nappage ne sont plus nécessaires)**

## Le bar à tartares

Le chef vous propose trois tartares découpés au couteau et présentés dans d'élégants contenants inox posés sur un lit de glace pilée.

Il les assaisonne devant vous et les dresse dans des mini coupelles :

- Filet de bœuf à la française,
- Ventrèche de thon à la japonaise,
- Filet de saumon frais à la scandinave.

Une animation fraîche et variée, avec une préparation « minute », qui séduira tous les convives.

**Commande minimum 150 pièces – 2,84 € TTC la pièce**

**Location du anim' tartares – 62,59 € TTC**

## Le carpaccio de bœuf

Le chef vous propose de déguster des carpaccios de bœuf de race charolaise, dressés sur des cassolettes et assaisonnés devant vous selon vos goûts :

- Sauce Harry's bar de Venise (créateur du carpaccio),
- Pesto de roquette,
- Huile de truffe blanche et vinaigre balsamique blanc.

Complétez éventuellement de copeaux de Parmigiano Reggiano 24 mois.

Découvrez des recettes originales pour cette animation tout en fraîcheur.

**Commande minimum 100 pièces – 2,05 € TTC la pièce**

## Le comptoir des glaces salées

Le chef vous propose une dégustation de glaces et sorbets (5 parfums maximum à définir en amont), présentés dans d'élégants contenants inox posés sur un lit de glace pilée, et servis devant vous dans des mini cônes salés au pesto et au sésame noir.

Laissez-vous surprendre par cette animation, et les parfums proposés (ex : tomate/basilic, betterave/vinaigre balsamique, moutarde de Meaux, parmesan, chèvre Cabécou, foie gras ...)

**Commande minimum 150 pièces – 2,05 € TTC la pièce**

**Location du anim' glace – 77,88 € TTC**

# Les animations chaudes

## Le bar à soupes chaudes en cappuccino

Trois soupes chaudes, présentées dans d'élégantes cocottes blanches Révol<sup>®</sup>, sont dressées devant vous dans des mini bols :

- Châtaigne, panais et potimarron

Elles sont accompagnées de :

- Noix de pétoncle, pépites de foie gras poêlé et queues de langoustine

A déguster agrémentées d'une chantilly nature réalisée grâce à un siphon design inox sur pied.

Laissez-vous guider par le chef pour les associations de cette animation terre et mer.

**Commande minimum 150 pièces – 2,84 € TTC la pièce (jusqu'au 19/04/2020 et à partir du 19/10/2020)**

**Location du anim' soupe – 134,86 € TTC**

## Les yakitoris à la française

Le chef grille devant vous sur une élégante plancha inox trois yakitoris :

- Bœuf et cantal, marinade miel / vinaigre balsamique
- Poulet, marinade épices méditerranéennes / citron / huile d'olive
- Saumon, marinade citron vert / huile d'olive / aneth / baies roses

Laissez-vous tenter par ce classique revisité de la cuisine japonaise. Il est conseillé une utilisation en extérieur.

**Commande minimum 100 pièces – 1,82 € TTC la pièce**

**Location du anim' plancha – 45,76 € TTC**

## Les dim sum

Le chef cuit devant vous des raviolis chinois, disposés dans des mini paniers vapeur placés sur un élégant wok inox :

- Ravioli pékinois à la farce de porc
- Ravioli impérial aux crevettes
- Ravioli à la volaille

A déguster avec une pince, accompagnée de sauce soja salée et sucrée, ou de sauce aigre-douce.

Retrouvez les saveurs de l'Asie dans cette animation originale.

**Commande minimum 150 pièces – 3,07 € TTC la pièce**

**Location du anim' wok – 30,14 € TTC**

## Les mini paninis

Le chef vous propose de déguster des mini paninis toastés devant vous :

- Brésaola, moutarde au miel, mozzarella Buffalo
- Fromage de chèvre frais, pesto, mozzarella Buffalo
- Jambon de Parme, caviar de tomates, basilic, mozzarella Buffalo

Laissez-vous tenter par la version haut de gamme de ce classique du snacking.

**Commande minimum 100 pièces – 1,82 € TTC la pièce**

**Location du anim' panini – 55,99 € TTC**

## Le bar à pâtes

Le chef cuit devant vous, dans d'élégantes casseroles inox Cristel®, des fusilli, et les accommode de différentes sauces :

- Bolognaise, champignons, gorgonzola et pesto

Les pâtes sont servies dans des mini boîtes à pâtes, et à agrémenter de Parmigiano Regianno râpé

Une animation qui ravira tous vos convives.

**Commande minimum 150 pièces – 1,82 € TTC la pièce**

**Location du anim' pâte – 210,54 € TTC**

## Le bar à raviolis

Le chef cuit devant vous, dans d'élégantes casseroles inox Cristel®, différents raviolis accompagnés de leur sauce :

- Agnolotti à la truffe, crème de parmesan,
- Caramelle au saumon, sauce à l'oseille,
- Fagotinni au foie gras, jus de canard,
- Sacotti aux cèpes, crème de persillade.

Les raviolis sont servis dans des mini coupelles et à agrémenter de Parmigiano Regianno râpé

La version luxe du bar à pâtes pour découvrir de multiples saveurs.

**Commande minimum 150 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

**Location du anim' pâte – 210,54 € TTC**

## Le foie gras poêlé

Le chef poêle devant vous des mini escalopes de foie gras de canard.

A déguster dressées sur du :

- Pain de campagne nature et aux figues toasté, pain d'épices.

A accompagner de :

- Caramel balsamique blanc, à la framboise et à la truffe,
- Fleur de sel et poivre Sarawak

Laissez-vous tenter par cette version chaude du foie gras de canard..

**Commande minimum 100 pièces – 2,27 € TTC l'animation complète**

**Location du anim' foie gras – 31,68 € TTC**

## L'œuf brouillé du XXI<sup>ème</sup> siècle

Le chef vous propose de déguster une version moderne des œufs brouillés.

Ils sont réalisés grâce à un élégant siphon design inox sur pied, et servis chauds dans des mini coquetiers.

A agrémenter de différentes brisures :

- Cèpes séchés, jambon de Parme séché et tomates séchées

A accompagner de mouillettes toastées au beurre Échiré demi-sel.

Découvrez une version aérienne d'un classique de la cuisine.

**Commande minimum 100 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

**Location du anim' espumas – 70,95 € TTC**

## Le cook live

Le chef vous propose de déguster de façon originale, et aussi bien en intérieur qu'en extérieur, différentes brochettes, grâce au barbecue de table :

Le principe est la cuisson des aliments par flambage d'un alcool alimentaire aromatique. Cette technique est sans fumée, et sans odeur. Cette innovation respecte totalement le produit, et en fin de cuisson celui-ci n'est plus alcoolisé.

- Foie gras de canard, alcool poivre noir
- Queue de gambas, alcool romarin
- Noix de Saint-Jacques, alcool piment

Laissez-vous surprendre par cette cuisson spectacle et conviviale.

**Commande minimum 150 pièces – 2,84 € TTC la pièce**

**Location du anim' cook live – 32,12 € TTC**

## La fondue de la mer

Dans un élégant wok inox, le chef poche devant vous dans un fumet de poisson aux épices thaï, différentes brochettes :

- Goujonnettes de sole, noix de Saint-Jacques et queues de langoustine.

A déguster, accompagnées de sauces :

- Citron, crustacés et tomate/basilic

Laissez-vous tenter par un mode de cuisson différent, aux saveurs asiatiques, qui mettra en exergue vos papilles.

**Commande minimum 100 pièces – 2,84 € TTC la pièce**

**Location du anim' wok – 30,14 € TTC**

## La plancha version terre

Le chef grille devant vous, sur une élégante plancha inox, différentes brochettes de viandes marinées:

- Filet d'agneau au serpolet,
- Filet de bœuf au romarin,
- Pluma de porc à l'origan.

Laissez-vous séduire par cette animation qui met en avant le produit et la saveur des herbes.

Il est conseillé une utilisation en extérieur.

**Commande minimum 100 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

**Location du anim' plancha – 45,76 € TTC**

## La plancha version mer

Le chef grille devant vous, sur une élégante plancha inox, différentes brochettes de poisson, mollusque et crustacé marinées:

- Filet de saumon à l'aneth,
- Noix de Saint-Jacques à la ciboulette,
- Queues de gambas au romarin.

Laissez-vous séduire par cette animation qui met en avant les produits de la mer et la saveur des herbes.

Il est conseillé une utilisation en extérieur.

**Commande minimum 100 pièces – 2,27 € TTC la pièce**

**Location du anim' plancha – 45,76 € TTC**

# Les dîners

Les dîners ... pour combler toutes les envies

Les chefs de **PAVILLON GOURMET**, créent des recettes savoureuses et gourmandes...  
De l'entrée au dessert, nous sublimons les produits des plus simples aux plus prestigieux, pour vous offrir un florilège dans votre assiette, et ravir vos papilles.

Nous vous proposons également, pour les entrées et les desserts, **les comparaisons**, assortiment de trois mini recettes, esprit café gourmand, pour encore plus de découvertes.  
N'hésitez pas à **mixer les comparaisons**, notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous conseiller au mieux.

Les dîners sont accompagnés de **petits pains individuels** (au levain et figue/abricot pour le fromage), et à discrétion de **café Nespresso®** et carré de chocolat noir.

**Vous pouvez agrémenter votre dîner par :**

- une mise en bouche (à partir de 4,84 € TTC par personne)
- un digestif plaisir (3,85 € TTC par personne)
- un weeding-cake (à partir de 8,25 € TTC par personne)
- une pièce montée des mariés (2,09 € TTC le chou)
- une pièce montée en macarons (à partir de 1,50 € TTC le macaron)
- une pièce montée en choux assortis (à partir de 1,85 € TTC le chou)

**Vous pouvez remplacer :**

- le fromage par le buffet des fromages (supplément de 1,10 € TTC par personne)
- le dessert par le buffet des desserts (supplément de 2,20 € TTC par personne)

Toutes ces options sont disponibles **en page 26** du catalogue

## Le dîner Saphir – 28,16 € TTC / pers

### Les entrées

Comparaison sur les antipasti

Cannelloni de brésaola au fromage frais, pesto, copeaux de vieux parmesan

Verrine tartare de tomates Cerise et confites, mozzarella Buffala, mousse de roquette

Agnolotti à la truffe, crème de parmesan, chips de jambon de Parme

Comparaison sur les noix de pétoncle

Mousseline de chou-fleur, noix de pétoncle, Avruga

Verrine siphon de Vitelotte, noix de pétoncle cuisson basse température, fleur comestible

Pic de noix de pétoncle poêlées, crème de carotte au cumin,

Comparaison sur les gambas

Salade de vermicelles de soja, queues de gambas à la thaï

Verrine moelleux d'avocat, pic de gambas, sauce cocktail

Grosse gambas en tempura, sauce tartare / mangue

Opéra de foie gras de canard et gelée de framboise, mesclun à la vinaigrette de framboise

Fantaisie de saumon, queues de langoustine, cœur coulant de la bisque, quelques légumes croquants à l'huile de pistache

### Les plats

Filet de daurade royale rôtie, sauce rouille sétoise,

Sauté de légumes au goût provençal, disque de parmesan et Pont Neuf de polenta

Pavé de saumon rôti, fumet de poisson crémé et citronné,

Poireaux crayon et quenelle de pommes de terre aux appétits

Cœur de rumsteck à la poêle, condiment échalote / persil plat / moutarde, vrai jus

Barre d'un gratin de pommes de terre à la crème de cerfeuil et cannelloni d'haricots verts au jambon de Parme

Parmentier de cuisse de canard confite au thym et au laurier,

Pleurotes et girolles poêlées, jus de canard réduit et purée de persil plat

Suprême de poulet rôti, le pilon en cromesquis, fond de volaille légèrement crémé

Variation autour de la mousseline de patates (Charlotte, douce et Vitelotte)

### Les fromages

Dégustation de fromages affinés (3 de votre choix), mesclun et vinaigrette balsamique

### Les desserts

Comparaison sur le chocolat noir grand cru

L'entremet chocolat et crème anglaise à la vanille, verrine chocolat liégeois et la glace chocolat

Comparaison sur la fraise

L'entremet fraise et coulis de fraises, verrine panna cotta pistache / déclinaison de fraises, sorbet fraise

Comparaison sur la noisette

L'entremet noisette / caramel et crème anglaise à la vanille, verrine tiramisu vanille / praliné, glace praliné

Le macaron framboise / litchi / rose, sorbet framboise

Le millefeuille vertical à la vanille Bourbon, glace confiture de lait à la fleur de sel



## Le dîner Rubis – 34,54 € TTC / pers

### Les entrées

Comparaison sur les asperges vertes

Tartelette de chèvre frais et asperges vertes, chiffonnade de jambon de Parme

Verrine vichyssoise d'asperges vertes à l'huile de truffe blanche

Asperges vertes rôties et morilles au vin jaune, copeaux de vieux comté

Comparaison sur le foie gras de canard

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue

Verrine royale de foie gras de canard, cappuccino de cèpes

Foie gras de canard poêlé, pousses d'épinard tombées et caramel balsamique à la truffe

Comparaison sur le saumon

Cœur de filet de saumon fumé en sashimi, crème vodka / ciboulette

Verrine tartare de saumon frais et fumé, condiment aneth / raifort / citron vert, œufs de saumon sauvage

Caramelle de saumon, émulsion à l'oseille

Homard à la favorite, la demi queue et la pince décortiquée et lustrée à l'huile de homard,

La bisque prise, fine rémoulade de Granny Smith et céleri au parfum de truffe

Noix de Saint-Jacques snackées, compote de poireaux à la noix de muscade, pousses de poireaux germées

### Les plats

Dos de cabillaud « terre et mer » rôti au thym et au laurier, jus de cochon réduit au cidre fermier,

Quenelle de pommes de terre, noisettes éclatées, petits pois et crispies de jambon de Parme

Le pot-au-feu en version marine

Noix de Saint-Jacques, grosse gambas, pavés de bar et de saumon, fumet de poisson crémé et citronné,

Quelques légumes tournés (carotte, courgette, navet et pommes de terre)

Filet de bœuf rôti, réduction d'un jus de bœuf

Agrolotti à la truffe, crème de parmesan, tomates Cerise grappe mi-confites

Filet de canette aux épices de colombo, sésame doré, jus de canard réduit au miel,

Polenta crémeuse au parmesan et abricots poêlés au romarin

Suprême de pintade rôti, le pilon en cromesquis, morilles au vin jaune légèrement crémees

Barre d'un gratin de pommes de terre à la crème de cerfeuil et cannelloni d'haricots verts au jambon de Parme

### Les fromages

Dégustation de fromages affinés (3 de votre choix), mesclun et vinaigrette balsamique

### Les desserts

Comparaison sur le chocolat noir grand cru

L'entremet et crème anglaise à la vanille, verrine chocolat liégeois et la glace chocolat

Comparaison sur la fraise

L'entremet fraise et coulis de fraises, verrine panna cotta pistache / déclinaison de fraises, sorbet fraise

Comparaison sur la noisette

L'entremet noisette / caramel et crème anglaise à la vanille, verrine tiramisu vanille / praliné, glace praliné

Le macaron framboise / litchi / rose, sorbet framboise

Le millefeuille vertical à la vanille Bourbon, glace confiture de lait à la fleur de sel

## Le dîner Emeraude – 39,93 € TTC / pers

### Les entrées

Comparaison sur les morilles

Fondant de volaille aux morilles et cerfeuil, caramel balsamique

Verrine morilles en brouillade d'œuf, pointe d'asperge verte, chips de jambon de Parme

Risotto aux morilles, foie gras poêlé, jus de rôti, copeaux de vieux parmesan

Comparaison sur le homard

La Caesar en version chic : sucrine, chair de homard, Parmigiano Reggiano 24 mois, croutons et sauce Caesar

Verrine siphon de Vitelotte, queue de homard, fleur comestible

Raviole de homard, jus coraillé légèrement crémé

Comparaison sur les langoustines

Le saumon frais et fumé en fondant, queue de langoustine, mascarpone citronnée

Verrine langoustine court-bouillonnée, mousseline de petits-pois, chips de jambon de Parme

Ravioles de langoustine à la coriandre, émulsion du fumet légèrement crémé

Comparaison sur les noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques vapeur, mini poireaux vinaigrette

Verrine tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de pistache, avocat en guacamole à la coriandre

Raviole de noix de Saint-Jacques, émulsion au curry

Dégustation de trois foies gras de canard mi-cuit, gelée au Sauternes, poivre sharawak et fleur de sel, fines tranches de pain de campagne au levain toasté

### Les plats

Interprétation d'une bouillabaisse : demi-homard, noix de Saint-Jacques, pavé de bar et filet de rouget poêlés, Quenelles de pommes de terre, réduction de bouillabaisse

Filet de bar rôti, jus de homard légèrement crémé,

Quelques légumes tournés (carotte, courgette, navet et pommes de terre)

Filet d'agneau rôti au romarin, jus d'agneau réduit,

Gnocchis à la crème de vieux parmesan, pic de tomates Cerise mi-confites

Filet de bœuf rôti façon Rossini, escalope de foie gras de canard poêlé, jus réduit

Pomme de terre Anna, pleurotes et girolles

Grenadin de veau de tradition française, morilles au vin jaune,

Pont-Neuf de polenta au vieux comté, pointes d'asperge verte

### Les fromages

Dégustation de fromages affinés (de votre choix), mesclun et vinaigrette balsamique

### Les desserts

Comparaison sur le chocolat noir grand cru

L'entremet et crème anglaise à la vanille, verrine chocolat liégeois et la glace chocolat

Comparaison sur la fraise

L'entremet fraise et coulis de fraises, verrine panna cotta pistache / déclinaison de fraises, sorbet fraise

Comparaison sur la noisette

L'entremet noisette / caramel et crème anglaise à la vanille, verrine tiramisu vanille / praliné, glace praliné

Le macaron framboise / litchi / rose, sorbet framboise

Le millefeuille vertical à la vanille Bourbon, glace confiture de lait à la fleur de sel

# Les buffets et le cocktail dînatoire

Le buffet ou le cocktail dînatoire ... pour ravir toutes les papilles.

Les chefs de **PAVILLON GOURMET**, créent des recettes savoureuses et gourmandes...  
De l'entrée au dessert, nous vous proposons une large gamme pour mettre en valeur les produits et aiguïser votre gourmandise.

Les buffets sont accompagnés de **petits pains individuels** et d'une **dégustation de mini pains** pour le fromage.

Les buffets et le cocktail dînatoire sont proposés à discrétion avec du **café Nespresso®** et carré de chocolat noir.

**Vous pouvez agrémenter votre buffet ou votre cocktail dînatoire par :**

- un digestif plaisir (3,85 € TTC par personne)
- un wedding-cake (à partir de 8,25 € TTC par personne)
- une pièce montée des mariés (2,09 € TTC le chou)
- une pièce montée en macarons (à partir de 1,50 € TTC le macaron)
- une pièce montée en choux assortis (à partir de 1,85 € TTC le chou)

Toutes ces options sont disponibles **en page 26** du catalogue

## Le buffet Douceur – 33,00 € TTC / pers

### Les entrées (choix de 4 entrées au plus)

#### **Les salad'bar**

- La Caesar classique : sucrine, filet de poulet grillé aux épices, Parmigiano Reggiano 24 mois, croutons et sauce Caesar
- La Granny Smith et la carotte en fraîcheur : éclats de pistache, rémoulade à l'huile de pistache
- La piémontaise revisitée : pommes de terre Charlotte, tomates Cerise, œufs de caille durs, dés de jambon blanc et vieux comté, cornichons émincés, rémoulade au vinaigre de cidre
- L'estivale : sucrine, légumes confits (tomates, aubergines et poivrons), œufs de caille durs, Parmigiano Reggiano 24 mois, vinaigrette balsamique
- La grecque : tomates cerise, concombre, poivrons confits, féta et olives noires, vinaigrette balsamique
- Le coleslaw interprété : carotte et chou blanc, vieux comté, coriandre et mayonnaise allégée au yaourt
- Les ravioles de Royans, fèves et petits pois, coulis de persil

#### **Les lingots**

- Les légumes en brunoise à la crème de haricots verts, œuf mimosa, coulis de tomate au vinaigre de Xérès
- Le saumon frais à la ciboulette, crème d'aneth
- Pressé de volaille à la coriandre fraîche, houmos
- Les lentilles vertes du Puy cuisinées, noix de pétoncle juste snackées

#### **Les verrines**

- Le tiramisu version salé : sablé parmesan, chèvre frais, cœur de pesto, et tartare de tomate
- La vichyssoise (poireaux / pommes de terre), chantilly à l'huile d'amande, saumon fumé et ciboulette
- Le gaspacho Andalou, rillettes de cabillaud à l'aneth et piment d'Espelette, tomate confite
- Le crémeux de champignons, crème de vieux comté, girolles en persillade

### Les plats (service à l'assiette)

- Filet de daurade royale rôtie, sauce rouille sétoise, sauté de légumes au goût provençal, disque de parmesan et Pont Neuf de polenta
- Pavé de saumon rôti, fumet de poisson crémé et citronné, poireaux crayon et quenelle de pommes de terre aux appétits
- Cœur de rumsteck à la poêle, condiment échalote / persil plat / moutarde, vrai jus, barre d'un gratin de pommes de terre à la crème de cerfeuil et cannelloni d'haricots verts au jambon de Parme
- Parmentier de cuisse de canard confite au thym et au laurier, pleurotes et girolles poêlées, jus de canard réduit et purée de persil plat
- Suprême de poulet rôti, le pilon en cromesquis, fond de volaille légèrement crémé, variation autour de la mousseline de patates (Charlotte, douce et Vitelotte)

### Ou les plats (service en buffet – choix de 2 plats au plus)

- Le filet de grosse daurade royale rôtie, sauce citron, riz basmati aux tomates et poivrons confits
- Le pavé de saumon, sauce à l'oseille, pommes de terre purée aux appétits
- Le curry doux d'épaule d'agneau, crème de noix de coco, riz thaï à la coriandre et noix de cajou
- L'estouffade de bœuf à la provençale, tomates confites et olives noires, gnocchi à la crème de parmesan
- Le filet de poulet à la crème de volaille, mezze penne et pleurotes en persillade
- Le filet de grosse daurade royale rôtie au piment d'Espelette, sauce rouille, fine ratatouille aux légumes du soleil
- La volaille en tagine au citron confit, semoule parfumée aux fruits secs
- L'épaule d'agneau confite au thym, jus réduit, haricots lingots à la tomate
- Le pavé de saumon, sauce citron, compote de poireaux à la muscade
- Le bœuf à la bourguignonne, lardons, champignons et oignons grelots, pommes de terre tournées
- Le filet mignon de porc rôti, sauce à la moutarde à l'ancienne, lentilles vertes du Puy cuisinées

## **Les fromages**

### **Dégustation de fromages affinés**

- Les pâtes molles à croûte fleurie : Camembert et Chaource
- Les pâtes pressées non cuites : Reblochon et Saint Nectaire
- Les pâtes pressées cuites : Comté 18 mois
- Les pâtes persillées : Roquefort
- Les chèvres : Sainte Maure de Touraine

### **Dégustation de petits pains**

- Campagne, seigle, complet et sésame origan

## **Les desserts (choix de 4 desserts au plus)**

### **Les entremets**

- L'entremet cheese cake citron, coulis de fruits rouges
- L'entremet trois chocolats, crème anglaise à la vanille
- L'entremet noisette / caramel, crème anglaise à la vanille
- L'entremet pistache / griotte, crème anglaise à la pistache
- L'entremet fruits rouges, coulis de fruits rouges
- L'entremet chocolat noir, crème anglaise à la vanille
- L'entremet fromage blanc / framboise, coulis de framboise
- L'entremet abricot / nougat, coulis d'abricot
- L'entremet fraise, coulis de fraise
- L'entremet fromage blanc / passion, coulis de fruits exotiques
- L'entremet vanille / poire / caramel, coulis de poire
- L'entremet pina collada, coulis d'ananas

### **Les traditionnels**

- Le fraisier
- Le mille feuille vertical à la vanille Bourbon
- Le mille feuille vertical aux framboises

### **Les fruits**

- Les Fruits (fruits exotiques au sirop à la vanille Bourbon, fraises et framboises, billes de melon et pastèque au sirop à la menthe. Le tout accompagné de crème fraîche d'Isigny, de coulis de fruits rouges et de sucre vanillé)

## Le buffet **Etincelle** – 40,26 € TTC / pers

### **Les entrées (choix de 4 entrées au plus)**

#### **Les salad'bar**

- La Caesar japonisante : sucrine, thon saku mi-cuit mariné à la sauce soja, Parmigiano Reggiano 24 mois, croutons et sauce Caesar
- La salade de vermicelles de soja, carotte / oignon rouge / céleri branche / coriandre fraîche, émincé de cœur de rumsteck au curry doux
- Les fusilli arlequin, tartare de légumes confits, noix de pétoncle, crème safranée, ciboulette
- La collection de tomates Cerise, huile d'olive/vinaigre balsamique, mozzarella di Buffala, basilic
- Le riz basmati façon paella : dés de lotte, petits pois, chorizo, poivrons et tomates confits
- Les pépites de foie gras poêlées, lentilles vertes du Puy cuisinés, rémoulades à la moutarde à l'ancienne et persil plat
- Les queues de gambas aux épices et suprêmes de pamplemousse, sauce à l'aneth

#### **Les lingots**

- Le filet de sandre et la brunoise de légumes, julienne de jambon de Parme, coulis de crustacés
- Le moelleux d'avocat à la coriandre, queues de crevette, sauce cocktail
- Le fromage de chèvre, cœur de tomates confites, basilic, pesto
- Le fondant de volaille aux girolles et morilles, cerfeuil, caramel balsamique

#### **Les verrines**

- Le cappuccino de petits pois à la menthe, crème de Parmigiano Reggiano 24 mois, julienne de brésaola
- Le saumon frais et fumé en tartare, citron vert/raifort/aneth, œufs de saumon
- Le velouté d'asperges vertes, crémeux chèvre frais/ciboulette, caramel de truffe
- Le crémeux de chou fleur, chair de tourteau au curry

### **Les plats (service à l'assiette)**

- Dos de cabillaud « terre et mer » rôti au thym et au laurier, jus de cochon réduit au cidre fermier, quenelle de pommes de terre, noisettes éclatées, petits pois et crispies de jambon de Parme
- Le pot-au-feu en version marine : noix de Saint-Jacques, grosse gambas, pavés de bar et de saumon, fumet de poisson crémé et citronné, quelques légumes tournés (carotte, courgette, navet et pommes de terre),
- Filet de bœuf rôti, réduction d'un jus de bœuf, Agnolotti à la truffe, crème de parmesan, tomates Cerise grappe mi-confites
- Filet de canette aux épices de colombo, sésame doré, jus de canard réduit au miel, polenta crémeuse au parmesan et abricots poêlés au romarin
- Suprême de pintade rôti, le pilon en cromesquis, morilles au vin jaune légèrement crémeuses, barre d'un gratin de pommes de terre à la crème de cerfeuil et cannelloni d'haricots verts au jambon de Parme

### **Ou les plats (service en buffet – choix de 2 plats au plus)**

- Le filet de bar épais, sauce au champagne, purée de pommes de terre Vitelotte
- Le pot-au-feu version mer- Noix de Saint-Jacques, grosse gambas et pavé de saumon, légumes tournés (carotte, navet et pommes de terre), fumet de poisson crémé
- Le filet de canette, jus de canard réduit aux girolles en persillade, pommes de terre Anna
- Le quasi de veau façon blanquette à l'essence de truffe, moelle de légumes (carotte, céleri et champignons de Paris)
- Le suprême de pintade rôti, morilles crémeuses, risotto aux asperges vertes
- Les queues de grosses gambas, fond de homard légèrement crémé, mezze penne aux tomates confites et estragon
- Le filet de canette aux épices de colombo et au miel, polenta crémeuse au parmesan et abricots poêlés au romarin
- Les filets de caille aux épices marocaines, jus de volaille réduit aux échalotes confites, boulgour aux fruits secs
- Les noix de Saint-Jacques snackées, sauce citron, compote de poireaux à la muscade
- Le quasi de veau façon osso-buco, girolles poêlées, penne à la sauce gorgonzola
- Le suprême de pintade rôti, sauce au foie gras, fine purée de panais

## **Les fromages**

### **Dégustation de fromages affinés**

- Les pâtes molles à croûte fleurie : Camembert et Chaource
- Les pâtes pressées non cuites : Reblochon et Saint Nectaire
- Les pâtes pressées cuites : Comté 18 mois
- Les pâtes persillées : Roquefort
- Les chèvres : Sainte Maure de Touraine

### **Dégustation de petits pains**

- Campagne, seigle, complet et sésame origan

## **Les desserts (choix de 4 desserts au plus)**

### **Les entremets**

- L'entremet cheese cake citron, coulis de fruits rouges
- L'entremet trois chocolats, crème anglaise à la vanille
- L'entremet noisette / caramel, crème anglaise à la vanille
- L'entremet pistache / griotte, crème anglaise à la pistache
- L'entremet fruits rouges, coulis de fruits rouges
- L'entremet chocolat noir, crème anglaise à la vanille
- L'entremet fromage blanc / framboise, coulis de framboise
- L'entremet abricot / nougat, coulis d'abricot
- L'entremet fraise, coulis de fraise
- L'entremet fromage blanc / passion, coulis de fruits exotiques
- L'entremet vanille / poire / caramel, coulis de poire
- L'entremet pina collada, coulis d'ananas

### **Les traditionnels**

- Le fraisier
- Le mille feuille vertical à la vanille Bourbon
- Le mille feuille vertical aux framboises

### **Les fruits**

- Les Fruits (fruits exotiques au sirop à la vanille Bourbon, fraises et framboises, billes de melon et pastèque au sirop à la menthe. Le tout accompagné de crème fraîche d'Isigny, de coulis de fruits rouges et de sucre vanillé)

## Le cocktail dînatoire Enivrant 29 pièces – 45,77 € TTC / personne

2 animations salées (valeur 6 pièces), 10 pièces salées froides et 4 pièces salées chaudes

1 animation sucrée (valeur 3 pièces) et 6 pièces sucrées

Pour un cocktail de 29 pièces par personne à choisir parmi notre sélection ci-dessous

### Les animations salées (6 pièces)

#### Les animations salées froides

- Le bar à soupes froides et huiles rares (du 20/04/2020 au 18/10/2020)
- Les espumas
- Les tomates cerise façon pomme d'amour (du 20/04/2020 au 18/10/2020)
- Les cœurs de saumon fumé

#### Les animations salées chaudes

- Les yakitoris à la française
- Les mini paninis
- Le bar à pâtes

### Les pièces salées froides

#### Les canapés (1 pièce)

- Canapé œuf de caille au plat, caviar de tomates, ciboulette
- Canapé vieux comté, noisette caramélisée

#### Les carrés sandwichs (2 pièces)

- Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de ventre de thon, pain jaune
- Carré sandwich œuf en mimosa, croustillant de bacon, persil plat, pain épinard
- Carré sandwich parfait de foie gras de canard, chutney de mangue, pain noir
- Carré sandwich poulet, houmos, coriandre, pain multigrains

#### Les wrap's (1 pièce)

- Wrap saumon fumé, fromage frais, ciboulette, citron vert
- Wrap viande des Grisons, vieux comté, cream cheese

#### Les tartelettes (1 pièce)

- Tartelette asperge verte, chèvre frais, ciboulette
- Tartelette saumon fumé mariné baies roses / aneth, mascarpone citronné

#### Les lollipops (1 pièce)

- Lollipop chèvre frais au miel en panure de pistache
- Lollipop chèvre frais au romarin en gelée de figue

#### Les pics (1 pièce)

- Pic cube de saumon frais mariné en gravlax, pois gourmand
- Pic magret fumé, abricot moelleux caramélisé au sésame

#### Les verrines (1 pièce)

- Verrine saumon frais et fumé en tartare, raifort / aneth / citron vert, œufs de saumon
- Verrine tourteau aux épices douces, mousseline de patate douce, pamplemousse

#### Les cassolettes (1 pièce)

- Cassolette filet de bœuf mi-cuit façon carpaccio, pesto de roquette, fine ratatouille, vieux comté
- Cassolette tataki de thon saku pané aux 2 sésames, avocat en guacamole à la coriandre

#### Les cuillères chinoises (1 pièce)

- Cuillère chinoise brouillade d'œuf aux morilles, asperge verte, copeau de vieux comté
- Cuillère chinoise foie gras de canard mi cuit, tartare de pomme poêlée, caramel balsamique blanc



### **Les pièces salées chaudes**

#### **Les feuilletés (1 pièce)**

- Cubisme d'une quiche crottin de Chavignol / épinards
- Feuilleté caviar de tomates, mozzarella Buffala, basilic

#### **Les fingers sandwiches (1 pièce)**

- Finger sandwich chèvre frais au miel, amande et roquette
- Finger sandwich jambon blanc, vieux comté

#### **Les burgers (1 pièce)**

- Burger bœuf, vieux comté, crispies d'oignon, sauce béarnaise
- Burger saumon frais, chèvre frais, tartare de tomate, aneth

#### **Les croustillants (1 pièce)**

- Croustillant goujonnette de sole filet en panure, sauce tartare au piment d'Espelette
- Croustillant queue de langoustine au basilic

### **L'animation sucrée (3 pièces)**

- Les crêpes
- Les gaufres en stick
- L'atelier des macarons
- Le bar à smoothies
- Les espumas
- Le bar à fruits
- La fondue au chocolat

### **Les pièces sucrées**

#### **Les tartelettes (1 pièce)**

- Au choix dans la carte du catalogue « Les cocktails »

#### **Les chocs (1 pièce)**

- Au choix dans la carte du catalogue « Les cocktails »

#### **Les bouchons (1 pièce)**

- Au choix dans la carte du catalogue « Les cocktails »

#### **Les choux (1 pièce)**

- Au choix dans la carte du catalogue « Les cocktails »

#### **Les macarons (1 pièce)**

- Au choix dans la carte du catalogue « Les cocktails »

#### **Les lollipops (1 pièce)**

- Au choix dans la carte du catalogue « Les cocktails »

## **- Remarque -**

Le tarif de ce cocktail inclut la **décoration des buffets**.

D'autres pièces cocktails peuvent vous être proposées.

Nous vous invitons pour cela à consulter notre **catalogue « Les cocktails »**.

# Les options – Pour le dîner

## Les mises en bouche (présentées en verrine XL design) – A partir de 4,84 € TTC par personne

- Saumon frais et fumé en tartare, raifort / aneth / citron vert, œufs de saumon - 4,84 € TTC
- Tourteau aux épices douces, mousseline de patate douce, pamplemousse - 4,84 € TTC
- Filet de bœuf au curry doux, vermicelles de soja, coriandre, sésame noir - 4,84 € TTC
- Royale de foie gras, lentilles vertes du Puy au caramel de truffe, pépite de foie gras poêlé - 5,39 € TTC
- Noix de Saint-Jacques cuisson basse température, mousseline de Vitelotte, fleur comestible - 5,94 € TTC
- Queue de homard, gelée de Granny Smith, mousseline de céleri à l'huile de truffe - 5,94 € TTC

## Les digestifs plaisirs – 3,85 € TTC par personne

- Sorbet Mojito, rhum Havana club Anejo
- Sorbet citron, vodka Absolut
- Sorbet citron vert, téquila Camino Real
- Sorbet pomme verte, Calvados de Breuil en Auge

## Le buffet des fromages – supplément de 1,10 € TTC par personne

### Dégustation de fromages affinés

- Les pâtes molles à croûte fleurie : Camembert et Chaource
- Les pâtes pressées non cuites : Reblochon et Saint Nectaire
- Les pâtes pressées cuites : Comté 18 mois
- Les pâtes persillées : Roquefort
- Les chèvres : Sainte Maure de Touraine

### Dégustation de petits pains

- Campagne, seigle, complet et sésame origan

## Le buffet des desserts (choix de 4 desserts au plus) – supplément de 2,20 € TTC par personne

### Les entremets

- L'entremet cheese cake citron, coulis de fruits rouges
- L'entremet trois chocolats, crème anglaise à la vanille
- L'entremet noisette / caramel, crème anglaise à la vanille
- L'entremet pistache / griotte, crème anglaise à la pistache
- L'entremet fruits rouges, coulis de fruits rouges
- L'entremet chocolat noir, crème anglaise à la vanille
- L'entremet fromage blanc / framboise, coulis de framboise
- L'entremet abricot / nougat, coulis d'abricot
- L'entremet fraise, coulis de fraise
- L'entremet fromage blanc / passion, coulis de fruits exotiques
- L'entremet vanille / poire / caramel, coulis de poire
- L'entremet pina collada, coulis d'ananas

### Les traditionnels

- Le fraisier
- Le mille feuille vertical à la vanille Bourbon
- Le mille feuille vertical aux framboises

### Les fruits

- Les Fruits (fruits exotiques au sirop à la vanille Bourbon, fraises et framboises, billes de melon et pastèque au sirop à la menthe. Le tout accompagné de crème fraîche d'Isigny, de coulis de fruits rouges et de sucre vanillé)

## Les pièces montées

- Le **wedding-cake** : Minimum de 30 personnes - Devis personnalisé avec visuel sur demande. : A partir de 8,25 € TTC / pers
- La **pièce montée en choux** : Minimum 90 choux – Croquebouche présenté sur un socle de nougatine avec dragées et fleur en sucre tiré : 2,09 € TTC le chou
- La **pièce montée en macarons** : Minimum 59 macarons soit 4 étages (liste des parfums disponible sur la carte Cocktails) - Pyramide en PVC transparent : A partir de 1,50 € TTC le macaron
- La **pièce montée en choux assortis** : Minimum 40 choux soit 4 étages (liste des parfums disponible sur la carte Cocktails) - Pyramide en PVC transparent : A partir de 1,85 € TTC le chou

## Les options – Pour la fin de soirée

Pour compléter votre dîner ou combler les envies des couche-tard, nous vous proposons :

- Des animations salés et sucrées, froides ou chaudes
- Des ardoises de charcuteries ou de fromages
- Des corbeilles de légumes ou de fruits
- Un buffet sucré composé de tartelettes, choux, macarons ...

Nous vous invitons pour cela à consulter nos catalogues :

- « Les cocktails »
- « Les buffets et le menu carte »

## Les options – Pour les enfants

### Le menu enfant – 14,30 € TTC par enfant

#### Les entrées

- Assiette norvégienne : Saumon fumé de Norvège, crème fraîche d'Isigny, citron et mini blinis
- Assiette italienne : Tomates Cerise, billes de mozzarella Buffalo et billes de melon et jambon de Parme, mini frites de gressins

#### Les plats

- Blanc de volaille, sauce suprême, tagliatelles fraîches
- Dos de cabillaud, beurre citronné, pommes de terre écrasées

#### Les desserts

- Assortiment de fours frais et macarons

## Les options – Pour les prestataires

Pour restaurer vos prestataires, nous mettons à leur disposition une formule plateau repas, composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et en option d'un fromage (à partir de 17,05 € TTC le plateau repas)

Nous vous invitons pour cela à consulter notre catalogue « Plateaux Repas ».

## Les options – Pour le lendemain

### La formule buffet – à partir de 22,00 € TTC / pers

Des buffets prêts à déguster ... ou à se faire servir.

Laissez-vous guider par nos conseillers, pour composer votre buffet froid ou chaud, et même un barbecue selon vos goûts et vos envies.

De l'entrée au dessert, nous vous proposons une large gamme pour mettre en valeur les produits et aiguïser votre gourmandise. De nombreuses options peuvent compléter votre buffet.

Le détail des buffets est consultable sur le catalogue « Les buffets et le menu carte »

# Les arts de la table et le matériel

## Les buffets, tables, chaises et nappage

- Buffet 4 mètres et nappe coton blanc 600 \* 220 cm 55,37 € TTC
- Table ronde Ø150 cm (pour 8/10 pers.) et 10 \* chaise pliante velours 39,51 € TTC
- Nappe et 10 \* serviette coton blanc (table ronde Ø150 cm pour 8/10 pers.) 20,06 € TTC

## Les Arts de la table (prix par personne)

- Verrerie pour le cocktail (2 \* flûte à champagne Elégance + 1 \* verre Tube) 0,83 € TTC
- Verrerie pour le dîner (4 \* verre Elégance) 0,97 € TTC
- Porcelaine blanche pour le dîner (4 \* assiette, 1 \* tasse/sous-tasse à café) 1,24 € TTC
- Couverts Vieux Paris ou design inox pour le dîner (8 \* couvert) 1,62 € TTC

## Le matériel divers

- Etuve ventilée 16 grilles 60x80 144,87 € TTC

Ces tarifs donnés à titre indicatif ne comprennent pas le transport et la manutention.

# Le personnel

Nous vous proposons pour votre mariage, les compétences de nos maîtres d'hôtels, cuisiniers et hôtesse...

En exemple, pour une réception commençant à 18h00, sur la base de 100 personnes au cocktail et au dîner, nous vous suggérons :

- 1 \* Responsable Maître d'Hôtel de 15h à 1h
- 3 \* Maître d'Hôtel de 15h à 1h
- 2 \* Cuisinier de 15h à 1h

37,40 € TTC l'heure de jour par heure et par personnel (charges sociales comprises)

54,45 € TTC l'heure de nuit par heure et par personnel (charges sociales comprises)

11,00 € TTC prime de repas par personnel

# Le transport

Il est assuré par nos camions frigorifiques vous garantissant la qualité de fraîcheur des produits, jusqu'au et sur le lieu de votre mariage.

- Zone 1 44,00 € TTC
- Zone 2 66,00 € TTC
- Zone 3 88,00 € TTC
- Zone 4 110,00 € TTC
- Zone 5 132,00 € TTC

Nous consulter pour connaître votre zone.

# La cave

## Les champagnes & effervescents

• Charles Barr brut réserve	25,32 € TTC
• Nicolas Feuillate brut	29,88 € TTC
• Moët & Chandon brut impérial - 75 cl	48,12 € TTC
• Moët & Chandon brut rosé impérial - 75 cl	72,00 € TTC
• Crémant de Loire brut traditionnel AOC - Domaine de la Prévôté	11,88 € TTC

## Les vins blancs

• Touraine Sauvignon Gironnière AOP - 2015	7,56 € TTC
• Saint-Véran Vignerons Terres Secrètes – 2016	11,76 € TTC
• Quincy - Domaine Jean-Claude Roux - 2016	13,68 € TTC
• Sancerre - Reverdy-Ducroux – 2016	17,76 € TTC
• Chablis Domaine Sainte Claire - Jean-Marc Brocard - 2016	18,00 € TTC

## Les vins rosés

• Côtes de Provence - Château Cavalier - 2016	12,12 € TTC
• Côtes de Provence cru classé - Château de Mauvanne - 2016	16,20 € TTC

## Les vins rouges

• Bordeaux Supérieur - Château Dallau - 2014	9,12 € TTC
• Saint Amour - André Vonnier – 2015	9,12 € TTC
• Saumur Champigny Les Tuffes - Domaine des Sanzay – 2015	9,84 € TTC
• Bourgogne Htes Côtes de Beaune - Moillard-Grivot – 2015	15,96 € TTC
• Médoc cru bourgeois - Château Haut-Maurac – 2013	20,64 € TTC
• Saint-Émilion grand cru – Le Cèdre Jean Faure - 2014	22,20 € TTC
• Mercurey Domaine Juillot – 2014	23,28 € TTC
• Chinon - Château de la Grille – 2011	23,52 € TTC

## Les alcools

• Whisky J&B Rare 70 cl	21,58 € TTC
• Whisky Knockando single malt 12 ans 70 cl	45,98 € TTC
• Porto Cruz Spéciale Réserve 75 cl	22,98 € TTC
• Martini Rosso ou Bianco 100 cl	13,16 € TTC
• Ricard ou Pastis 51 100 cl	27,68 € TTC
• Rhum Havana club Anejo 37,5° 70 cl	23,98 € TTC
• Vodka Absolut 40° 70 cl	25,18 € TTC

## Les softs

• Evian 100 cl en verre consigné	2,09 € TTC
• Badoit, San Pellegrino 100 cl en verre consigné	2,42 € TTC
• Coca-Cola (normal, zéro) 33 cl en verre consigné	1,54 € TTC
• Evian 100 cl	2,09 € TTC
• Badoit, San Pellegrino, Perrier 100 cl	2,42 € TTC
• Evian 50 cl, Perrier 33 cl	1,54 € TTC
• Badoit, San Pellegrino 50 cl	1,76 € TTC
• Coca-Cola (normal, zéro) - 150 cl	3,30 € TTC
• Coca-Cola (normal, zéro), Orangina, Minute Maid 33 cl en dose	1,54 € TTC
• Jus de fruits frais 100 cl	4,40 € TTC
• Café Nespresso et carré de chocolat (à discrétion)	1,10 € TTC
• Thé Spécial T, citron et dosette de lait (à discrétion)	1,10 € TTC

Les vins vous sont proposés dans la limite des stocks disponibles et sous réserve de millésime.  
Bouteilles de 75 cl sauf indication contraire.

Toutes nos boissons sont facturées selon votre consommation réelle (uniquement en cas d'une prestation servie).

En cas de casse par le client, de bouteilles consignées, ou de non-restitution, celles-ci vous seront facturées.

Une réserve de boissons est prévue en cas de dépassement.

Nous n'exerçons pas de droit de bouchon, et nous ne sommes en aucun cas responsables de la gestion du stock des boissons fournies par le client.

# Le déroulement prévisionnel de la journée

Pour une réception commençant à 18h00.

- A partir de 15h00 : Arrivée du personnel.  
Livraison du matériel et de l'économat, de la cave et des mets.  
Mise en place des buffets pour le cocktail et / ou dîner,  
et des tables avec la décoration définie ensemble.
- A partir de 18h00 : Accueil de vos convives. Service du cocktail.
- A partir de 20h30 : Service du dîner.
- De 0h00 à 1h00: Fin estimative du dîner.  
Débarassage de l'office par nos cuisiniers.  
Débarassage partiel des lieux par nos maîtres d'hôtel
- Après 1h00 : Nous pouvons vous laisser du personnel de service, par exemple pour
  - vos animations sucrées et/ou le service des boissons,
  - le débarassage total du lieu de réception après le départ de vos derniers invités.

## Divers

Les déjeuners ou dîners dégustations sont uniquement envisageables, sur rendez-vous 15 jours à l'avance, dans notre laboratoire des Essarts le Roi (Yvelines) ou dans un lieu à votre convenance

Ils vous sont gracieusement offerts (sur une base de 2 personnes), dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet.

Dans le cas contraire, ceux-ci vous seront facturés au prix catalogue, et seront à payer le jour de la dégustation.

# Nos conditions générales de vente

1 – Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de ventes. Toute commande doit parvenir à nos services au plus tard 15 jours ouvrables avant la prestation et n'est définitivement enregistrée par la société FUSION TRAITEUR qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour accord, accompagné d'un acompte correspondant à 40% du montant total TTC de la commande. Un autre acompte de 40% est réglable 15 jours avant la réception et le solde à réception de facture.

2 – L'étendue de nos prestations est déterminée par le devis qui vous a été adressé. Les prix du devis sont fermes pendant un délai de 3 mois sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou des conditions économiques, que nous ne manquerons pas de vous signaler.

3 – Conformément aux usages de la profession, le montant du devis, de la facture sera majoré par FUSION TRAITEUR de la participation aux frais de fonctionnement des équipements demandés par le gestionnaire de la salle de réception. Le taux de participation est variable selon les lieux.

4 – En cas d'annulation totale ou partielle, les acomptes pourront être conservés par la société FUSION TRAITEUR à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable, sauf si l'annulation est due à un cas de force majeure. Toute annulation doit être notifiée par écrit à FUSION TRAITEUR. Toute annulation par FUSION TRAITEUR entraînera le remboursement des sommes versées par le client, à l'exclusion de toute autre indemnité.

5 – Les modifications de commande (augmentation, diminution) devront être signalées par écrit au plus tard 7 jours avant la prestation pour être prise en compte par FUSION TRAITEUR. A défaut, la facturation sera établie sur la base du nombre d'invités figurant sur le bon de commande, même si le nombre réel d'invités s'avérait être inférieur. Cependant, la facturation sera établie sur le nombre d'invités réellement présents si celui-ci est supérieur au nombre prévu sur le bon de commande. Ne sera pas considérée comme une modification mais comme une annulation partielle toute diminution de commande de plus de 30% par rapport à la commande initiale.

6 – Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, la société FUSION TRAITEUR pourra suspendre toutes les commandes du client en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

7 – Toute commande supporte des frais de livraison (sauf accord de FUSION TRAITEUR) qui seront précisés au client. Lorsqu'une livraison n'est pas assurée par nos soins, les produits voyagent aux risques du client : il lui appartient donc de prendre toutes les garanties vis à vis du transporteur extérieur. Tout retard de la livraison des marchandises par la société FUSION TRAITEUR de moins de 2 heures, de même que toute avance de 2 heures au plus, ne sauraient donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de payer l'intégralité du prix. Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en compte passé un délai de 24 heures. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par écrit et ne pourra être prise en compte passé un délai de huit jours suivant la date de livraison.

8 – Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel, causé par lui-même, ses proposés et/ou ses invités. Notamment la perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à disposition sont à la charge effective du client de même que les frais de remise en état des locaux. Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt des effets. La société FUSION TRAITEUR dégage toute responsabilité en cas de perte du ticket ou lorsque la prestation vestiaire n'est pas prévue dans la commande. Il ne sera accepté aucun sac à main et/ou accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

9 – La Société FUSION TRAITEUR pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure (guerre, manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la société FUSION TRAITEUR...).

10 – Conformément à la loi du 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du locataire de la salle. La déclaration doit donc être effectuée par le client auprès de la Sacem.

**A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence des tribunaux de Paris**

**Photos non contractuelles – Suggestion de présentation**