



# MENUS TRAITEUR A EMPORTER



Denis, le Chef du Restaurant le Pavillon vous a concocté des menus à emporter.  
Ces menus sont étudiés pour vous éviter de passer du temps dans votre cuisine  
avant, pendant ou après votre réception.

Nous pouvons également vous proposer un accord mets & vins.  
Le Chef reste à votre disposition pour toutes questions & demandes particulières.

**Menus proposés uniquement sur commande  
& au minimum quelques jours auparavant car nous travaillons des produits frais.**

Renseignement auprès de nos équipes ou par mail  
[contact@restaurant-lepavillon.fr](mailto:contact@restaurant-lepavillon.fr)  
ou 02 40 94 99 99

RESTAURANT LE PAVILLON : 379 route de Vannes – 44800 St Herblain  
Commande par mail : [contact@restaurant-lepavillon.fr](mailto:contact@restaurant-lepavillon.fr) ou 0240949999

## MENU PAVILLON TRAITEUR - A EMPORTER

- 30.00€ (entrée, plat & dessert)
- 33.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)
- 46.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)
- 50.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)



**Possibilité d'amuse-bouche (Voir la liste des Canailles Gourmandes)**

**Par personne : 3 pièces pour 4€ OU 5 pièces pour 7€**

**Pour toute commande d'un menu (entrée, plat & dessert ou plus)**

**Pour des raisons pratiques,  
Chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

Emincé de magret de canard aux agrumes, tartare de légumes de Mr Léauté au Xérès  
Ballotine de saumon « Bomlo » fumé maison à l'aneth & légumes croquants  
Tartelette Sarasin aux pétoncles, crémeux de choux fleur & coppa de Kintoa



Filet de merlu à l'huile d'agrumes & coriandre, tétragone fondante au beurre & purée de butternut  
Pavé de cabillaud en croute de chorizo, parmentier à l'andouille  
Volaille fermière farcie aux morilles, gratin de pommes de terre, topinambours, panais,  
& jus de volaille crémé  
Plancha de punta lomo au satay, tatin de carottes, mangue & gingembre



Plateau de fromages affinés de nos régions



Tartelette sablée au chocolat noir « Ilanka »  
Tatin de mangue au poivre de Séchouan  
Choux craquelin maison « Paris-Brest »  
Sablé breton à l'ananas & mousseline passion

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :  
Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné  
Forêt noire maison « cacotée & bigarée »  
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona  
Charlotte maison poire - caramel

**Il vous sera demandé un chèque de caution pour les contenants consignés (Ramequins, verrines etc.) qui vous sera restitué lors du retour du matériel**



\*\* Disponible selon la saison

## MENU DES SAVEURS TRAITEUR - A EMPORTER

40.00€ (entrée, plat & dessert)

43.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

57.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

60.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)



**Possibilité d'amuse-bouche (Voir la liste des Canailles Gourmandes)**

**Par personne : 3 pièces pour 4€ OU 5 pièces pour 7€**

**Pour toute commande d'un menu (entrée, plat & dessert ou plus)**

**Pour des raisons pratiques,  
Chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

Terrine de foie gras de canard au porto, chutney de fruits de saison  
Noix de St Jacques de la Manche poêlées au velouté de sarrasin & beurre au cidre  
Risotto aux girolles & rissoles de ris de veau Limousin « sous la mère »



St Jacques cuites à l'étouffée dans leurs coquilles au beurre de cerfeuil (5 pièces) & purée maison  
Filet de bar sauvage poêlé au velouté de langoustines, tartelette de petits légumes de Mr Léauté  
Médallions de veau « sous la mère » poêlés, velouté de girolles, carottes fondantes & girolles poêlées  
Bœuf Limousin de Couëron grillé, jus de bœuf poivré, galette de pommes de terre à la sarriette



Plateau de fromages affinés de nos régions



Tartelette sablée au chocolat noir « Ilanka »  
Tatin de mangue au poivre de Séchouan  
Choux craquelin maison « Paris-Brest »  
Sablé breton à l'ananas & mousseline passion

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :

Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné  
Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »  
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona  
Charlotte maison poire - caramel

Il vous sera demandé un chèque de caution pour les contenants consignés  
(Ramequins, verrines etc.) qui vous sera restitué lors du retour du matériel



\*\* Disponible selon la saison

## MENU FESTIF TRAITEUR - A EMPORTER

50.00€ (entrée, plat & dessert)

53.00€ (entrée, plat, fromage & dessert)

67.00€ (entrée, poisson, viande, dessert)

70.00€ (entrée, poisson, viande, fromage & dessert)

**Possibilité d'amuse-bouche (Voir la liste des Canailles Gourmandes)**

**Par personne : 3 pièces pour 4€ OU 5 pièces pour 7€**

**Pour toute commande d'un menu (entrée, plat & dessert ou plus)**



**Pour des raisons pratiques,  
Chaque plat doit être commandé pour au moins 2 personnes**

Fricassée de langoustines & noix de St Jacques au velouté de butternut à la vanille  
Foie gras poêlé aux mangues, suc d'agrumes aux fruits de la passion  
Risotto au homard breton +5€



Sole de pays poêlée meunière (levée en filets à la demande), purée maison aux cèpes  
Turbot rôti au jambon Kintoa de Mr Testemale, fricassée de panais & topinambours  
Tournedos de bœuf Limousin à la truffe, tatin de racines  
Poularde de Bresse désossée & farcie au foie gras, cassolette de petits légumes  
Civet de homard breton aux petits légumes +6€



Plateau de fromages affinés de nos régions



Tartelette sablée au chocolat noir « Ilanka »  
Tatin de mangue au poivre de Séchouan  
Choux craquelin maison « Paris-Brest »  
Sablé breton à l'ananas & mousseline passion

Desserts possibles en gâteau d'anniversaire ou individuel :

Symphonie de fruits exotiques & crème passion sur un biscuit praliné  
Forêt noire maison « cacaotée & bigarée »  
Gâteau aux 3 crus de chocolat noir Valrhona  
Charlotte maison poire - caramel



**Il vous sera demandé un chèque de caution pour les contenants consignés  
(Ramequins, verrines etc.) qui vous sera restitué lors du retour du matériel**

\*\* Disponible selon la saison

## CARTE TRAITEUR - A EMPORTER

Si seulement des plats dans les menus vous intéressent en version plus copieuses, Voici les tarifs « A la carte »



### Les Entrées :

<b>Entrée du menu Pavillon :</b>	<b>12.00€</b>
<b>Entrée du menu des Saveurs traiteur :</b>	<b>20.00€</b>
<b>Entrée du menu Festif traiteur :</b>	<b>25.00€</b>
<b>Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 75g)</b>	<b>35.00€</b>
<b>Terrine de foie gras de canard mi cuit (cuisson sous vide DLC de 12 jours)</b>	<b>125.00€ /kg</b>
<b>Saumon fumé « Bomlo » maison &amp; tranché (sous vide)</b>	
Elevage traditionnel depuis 1937, nourri au produits naturels (crevettes), sans antibiotiques, sans conservateur, sans colorant	
- 200g	25.00€
- 500g	55.00€
- 1 kg	100.00€

### Les plats :

<b>Poularde de Bresse désossée &amp; farcie au foie gras &amp; truffée sous la peau (mini 4pers)</b>	<b>150€ / 4 pers</b>
<b>Salade de Homard Breton aux aromates (décortiqué 125g)</b>	<b>50.00€</b>
<b>Plat du menu Pavillon traiteur :</b>	<b>18.00€</b>
<b>Plat du menu des Saveurs traiteur :</b>	<b>30.00€</b>
<b>Plat du menu de fête traiteur :</b>	<b>32.00€</b>



# LES CANAILLES GOURMANDES DU PAVILLON

## Canapés gastronomiques

Toast de foie gras maison  
Toast de saumon fumé maison  
Sablé sarrasin, mousseline choux fleur & noix de St Jacques poêlée \*



## Les minis pains briochés

Aux rillettes de poisson frais

## Les brochettes

Langoustines aux aromates\* => 3.00€ la pièce  
Crevettes au cumbava  
Noix de St Jacques aux aromates\*  
Thon rouge mi cuit aux soja & sésame  
Magret de canard fumé & poire  
Foie gras & fraise \*  
Saumon mariné aux gingembre & citronnelle



## Brochettes chaudes

Bar au pesto  
Canard miel & épices  
St jacques & citron\*  
Croustillant de gambas au curry  
Bœuf au sésame grillé

## Cassolettes froides

Maki de tourteau 3.00€ pièce  
Tartare de langoustines & asperges vertes \*

## Les canailles « Prestige »

Cromesquis de foie gras & jus de truffe 4.50€(chaud)  
Galet de pommes de terre & caviar 6.50€ (chaud)  
Fricassée de homard au cacao 5.50€(chaud)

## Les feuilletés chauds

Quiche aux ris de veau  
Mini croque-monsieur  
Jarret de porc à la moutarde

\*suivant la saison

## Les réductions sucrées

Mi cuit au chocolat noir Valrhona & citron yuzu  
Sablé breton à la mangue & mousseline passion  
Chou craquelin maison façon « Paris Brest »  
Macaron coco – ananas – rhum  
Financier aux pommes caramélisées  
Millefeuille au chocolat noir Valrhona aux framboises & tuile cacao \*  
Sablé breton mousseline vanille aux fraises ou framboises \*  
Brochette d'ananas aux saveurs antillaises  
Macaron moelleux à la framboise – pamplemousse & basilic

Pour commander des  
« Canailles Gourmandes »  
sous forme de  
Cocktail Dinatoire :  
1.75€ la pièce sauf produit  
indiqué