



## Menu « des Saveurs » Traiteur

40.00€ : entrée, plat & dessert

44.00€ : entrée, plat, fromage & dessert

60.00€ : entrée, poisson, viande & dessert

64.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert



\* Noix de St Jacques de Locquemeau Poêlées, risotto de Sarrasin & Ecume d'Andouille

\* Terrine de Saumon Fumé & Cabillaud au Safran, Crème au Cumbava

\* Médaillon de Foie Gras Mi Cuit au Layon, Tuile au Caramel Poivré & Chutney de Mangue



\* Coquilles St Jacques de Locquemeau Cuites A L'étouffée Au Beurre De Cerfeuil, Purée Maison

\* Filet De Bar Sauvage Roti au Beurre de Crevettes & Algues, Gâteau de Patates Douces & Epinards

\* Médaillons de Veau Limousin « Sous la Mère » de Mr Radigois au Velouté de Cèpes,

Fricassée de Topinambours, Patates douces & Panais

\* Bœuf Limousin du Marais de Couëron Snacké au Beurre de Thym, Jus de Queue de Bœuf,  
Tatin de Carottes & Echalotes



\* Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions



\* Choux Paris Brest (*à consommer le jour même*)

\* Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan

\* Bûche au Chocolat Noir Valrhona, Praliné & Citron Vert \*\*

\* Opéra Maison Café - Chocolat \*\*

\* Macaron Coco, Mousseline Passion & Ananas Rôti aux Saveurs Antillaises

\*\* possibilité de grand gâteau. Nous le préciser lors de la commande

Menus traiteur proposés pour le réveillon, le jour de Noël & le 31 décembre

A récupérer les mardi 24 & 31 décembre au Pavillon avant 16h

A commander minimum 4 jours avant, par mail [aurelien@restaurant-lepavillon.fr](mailto:aurelien@restaurant-lepavillon.fr)

& par téléphone au 02.40.94.99.99



## Menu « Festif » Traiteur



56.00€ : entrée, plat & dessert

60.00€ : entrée, plat, fromage & dessert

80.00€ : entrée, poisson, viande & dessert

84.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert

- ❄ « Bouchée à la Reine » de Homard Breton, Quenelles de Lieu Jaune & Gnocchi
- ❄ Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit au Porto, Brioche Truffée, Chutney de Pommes - Céleri
- ❄ Noix de St Jacques & Girolles Poêlées au Beurre Persillé & Velouté de Butternut



- ❄ Filet de Bœuf Limousin de Mr Radigois Grillé au Jus Truffé, Galette de Pommes de Terre
- ❄ Turbot Sauvage Rôti aux Porc Kintoa & Girolles, Carottes & Oignons Caramélisés
- ❄ Filet de Sole de Bretagne Farcé aux Langoustines, Velouté « Bonne Femme » & Petits Légumes
- ❄ Noisettes d'Agneau de Lait de la Ferme d'Arraldéa (*Pays Basque*) Rôties à la Sarriette & au Citron, Fricassée de Racines au Piment d'Espelette



- ❄ Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions



- ❄ Choux Paris Brest (*à consommer le jour même*)
- ❄ Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan
- ❄ Bûche au Chocolat Noir Valrhona, Praliné & Citron Vert \*\*
- ❄ Opéra Maison Café - Chocolat \*\*
- ❄ Macaron Coco, Mousseline Passion & Ananas Rôti aux Saveurs Antillaises

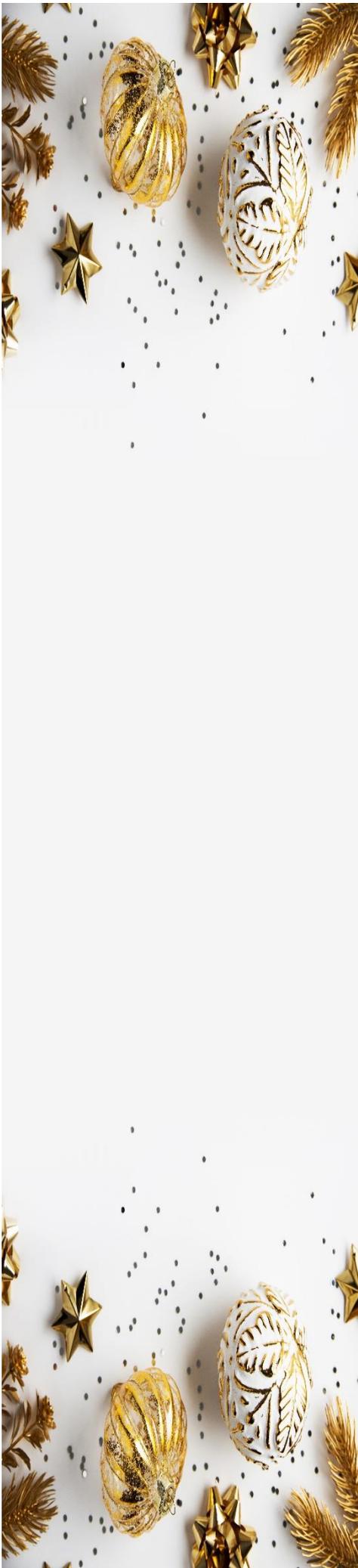
\*\* possibilité de grand gâteau. Nous le préciser lors de la commande

Menus traiteur proposés pour le réveillon, le jour de Noël & le 31 décembre

A récupérer les mardi 24 & 31 décembre au Pavillon avant 16h

A commander minimum 4 jours avant, par mail [aurelien@restaurant-lepavillon.fr](mailto:aurelien@restaurant-lepavillon.fr)

& par téléphone au 02.40.94.99.99



## Menu « Pavillon » Traiteur

### Uniquement pour le 31 décembre

- 35.00€ : entrée, plat & dessert  
40.00€ entrée, plat, fromage & dessert  
50.00€ : entrée, poisson, viande & dessert  
54.00€ : entrée, poisson, viande, fromage & dessert



- \* Sablé Sarrasin, Pétoncles & Gambas Poêlées, Mousseline de Choux Fleur
- \* Cannelloni de Jambon Ibérique & Légumes Croquants au Vieux Parmesan de Montagne, Mesclun au Balsamique



- \* Pavé de Lieu Jaune Rôti à l'Huile d'Agrumes & Coriandre, Cassolette de Petits Légumes à la Ciboulette
- \* Emincé de Bœuf Limousin Grillé au Poivre, Pommes de Terre, Oignons & Champignons Poêlés



- \* Assortiment De Fromages Affinés De Nos Régions



- \* Tatin de Mangue au Poivre de Séchouan
- \* Opéra Maison Café - Chocolat

**Menu traiteur proposé UNIQUEMENT**  
**Pour le réveillon du 31 décembre**  
A récupérer **le mardi 31 décembre** au Pavillon avant 16h  
A commander **minimum 4 jours** par mail [aurelien@restaurant-](mailto:aurelien@restaurant-lepavillon.fr)  
[lepavillon.fr](http://lepavillon.fr)  
& par téléphone au 02.40.94.99.99



## Traiteur « A la Carte »



Lièvre à La Royale Farci au Foie Gras	33.00€ / pers
Saumon Fume « Bomlo » Maison Tranché <i>sous vide</i>	100.00€ /kg
Terrine de Foie Gras De Canard Français Mi Cuit Au Porto <i>sous vide</i>	135.00€ /kg
Amuse-Bouche	1.70€ / pièce
Volaille « Arradoa » de Laetitia Garat désossée & farcie au foie gras, jus à la truffe du Périgord, Légumes oubliés	36.00€ la portion
Salade De Homard Aux Aromates	36€ en entrée 75g / 55 € en plat 125g
Plat Menu Des Saveurs	25.00€ /pers
Plat Menu Festif	33.00€ /pers
Fricassée de Homard & Petits Légumes ( <i>plat</i> )	60.00€ / pers

### Menu enfant

Entrée, plat & dessert 19.00€

- \* Mini croque monsieur maison au jambon ibérique  
Ou
- \* Saumon fumé maison, crème ciboulette
- \*\*\*
- \* Poulet rôti ou filet de poisson,  
purée de pommes de terre maison
- \*\*\*
- \* Fondant au chocolat noir Valrhona  
Ou
- \* Tarte aux pommes



## Les Canailles Gourmandes

### Les brochettes

Noix de St Jacques aux aromates  
Thon rouge mi cuit aux soja & sésame  
Magret de canard fumé & poire  
Saumon mariné aux gingembre & citronnelle

### Brochettes chaudes

Bar au pesto  
St jacques & citron  
Croustillant de gambas au curry

### Cassolettes froides

Ceviche de dorade au citron vert  
Saumon fumé « Bomlo » & Yuzu  
Foie gras au poivre de Tasmanie & poire

### Cassolettes chaudes

Civet de homard à la vanille => 5.00€ pièce  
Crèmeux de pommes de terre au caviar => 5.00€ pièce

### Les feuilletés chauds

Quiche aux ris de veau  
Mini croque-monsieur

### Les réductions sucrées

Mi cuit au chocolat noir Valrhona & citron yuzu  
Sablé breton à la mangue & mousseline passion  
Macaron coco - ananas - rhum  
Millefeuille au chocolat noir Valrhona & agrumes, tuile cacao  
Brochette d'ananas aux saveurs antillaises

**Tarif : 1.70€ ttc/ canaille**

Menus traiteur proposés pour le réveillon,  
le jour de Noël & le 31 décembre

A recupérer les mardi 24 & 31 décembre au Pavillon avant 16h

A commander minimum 4 jours avant, par mail

[aurelien@restaurant-lepavillon.fr](mailto:aurelien@restaurant-lepavillon.fr)

& par téléphone au 02.40.94.99.99

