

Menu de Fêtes

2025

PAVILLON

SAINT MARTIN

**Toute l'équipe du Pavillon Saint Martin
Vous souhaite de Joyeuses Fêtes**

**Commande Uniquement par Mail
contact@pavillon-saintmartin.com**

**Retrait des Commandes:
6 Avenue de Mauldre
78680 Epône**

Pour L'apéritif...8.50€

5 Pièces salées en assortiment

- **Burger du Sud-Ouest... pressé de canard, condiment au miel et Ossau Iraty fondu**
- **Croustillant d'escargot et beurre d'Isigny persillé**
- **Gaufrette bruxelloise...Tzatzíki faisselle et effeuillé de truite fumée**
- **Verrine de Guacamole, crevette et mousse cocktail.**
- **Macaron Foie gras et Pommes caramélisées**

L'entrée au choix 12.50€

- **Foie gras de France , cuit à basse température ,mariné a l'armagnac et poivre noir de Madagascar, Confit d'oignons et brioche.**
- **Alliance de saumon frais et truite fumée façon Céviche , agrumes et aromates d'huile vierge.**
- **Cassolette de Crozet de Savoie, tronçons de Boudin Blanc aux Morilles gratinée parmesan.**
- **Tourte feuilletée forestière, effiloché de canard et crème de champignons.**
- **Cassolette de saint jacques et Lotte , petits légumes et crème légère au riesling**

Le plat et ses accompagnements : 22.90€

- **La pièce d'agneau d'Ecosse , crème d'ail réduction d'échalotes et tomates au Petit Chablis**
- **Moelleux de Chapon Braisé et son jus de Morilles**
- **Dos de Loup de Mer ,crème de crustacés**
- **Jambon Label rouge braisé ,cuisson longue et sa crème de champignons truffée**
- **Fondant de filet de bœuf, réduction saint Emilion et trompette de la mort**

Accompagné de Gratin de pommes de terre et Flan de légumes aux poireaux

La sélection Pâtissière 6.90€

- **Tiramisu au Rhum "DON PAPA" et crème de marron**
- **Charlotte aux fruits exotique et ganache vanille de Madagascar**
- **Dôme miroir chocolat et cœur praliné sur sablé cacao**
- **Bûche Pâtissière aux fruits exotique**

Menu Enfant 17€00

Assortiment de Petits fours

- **Navette à la Parisienne**
- **Canapé Beurre d'Isigny "Saucisson"**
- **Briochn façon Burger au Poulet**
- **Petite Milanaise de Volaille Maison**
Jambon Blanc, gratinée Mozzarella
- **Gnocchis Rôtis sauce "Tomato"**
- **Buchette de Noel au Chocolat**

Les plats à partager

Chapon Fermier 89€

3kg (6-8 Pers)

Gratin de Pommes de Terre et Flan de Poireaux

Jambon Rôti 13.80€

et sa crème au petit Chablis 200gr/Pers

Gratin de Pommes de Terre et Flan de Poireaux

Menu Enfant 17€00

Assortiment de Petits fours

- **Navette à la Parisienne**
- **Canapé Beurre d'Isigny "Saucisson"**
- **Briochin façon Burger au Poulet**
- **Petite Milanaise de Volaille Maison**
Jambon Blanc, gratinée Mozzarella
- **Gnocchis Rôtis sauce "Tomato"**
- **Buchette de Noel au Chocolat**

Les plats à partager

Chapon Fermier 89€

3kg (6-8 Pers)

Gratin de Pommes de Terre et Flan de Poireaux

Jambon Rôti 13.80€

et sa crème au petit Chablis 200gr/Pers

Gratin de Pommes de Terre et Flan de Poireaux

Bloc de Foie Gras

Recette Saint Martin

Confits de Figues et Brioche

+/- 250gr à découper 35€

+/- 500gr à découper 70€

+/- 750gr à découper 105€

+/- 1000 gr à découper 140€

Pour l'achat d'une formule

Petits Fours / Entrée / Plat / Dessert

**On vous offre le fromage : Une portion de Chèvre
cendré et de Tomme de Savoie
individuelle Offerte**

Clôture des commandes*:

Le 19 avant 12h pour le Réveillon du 24 et 25

Le 26 avant 12h pour le Réveillon du 31/12

***Les Commandes enregistrées par la suite ne seront
honorées qu'en fonction des disponibilités du Marché**

Retrait des commandes:

Le 24 et 31 Décembre 10h-16h

Le 25 Décembre 9h30-11h30

Livraison offerte 30km autour d'Epône dès 150€ de commande

Menu 29.90€

- **Tourte feuilletée forestière, effiloché de canard et crème de champignons.**
- **Jambon Label rouge braisé ,cuisson longue et sa crème de champignons truffée**

Menu 34.90€

- **Foie gras de France , cuit à basse température ,mariné a l'armagnac et poivre noir de Madagascar, Confit d'oignons et brioche.**
- **Moelleux de Chapon Braisé et son jus de Morilles**
- **Bûche fruits exotique by Amelie**

Menu 44.90€

5 Pièces salées en assortiment

- **Burger du Sud-Ouest... pressé de canard, condiment au miel et Ossau Iraty fondu**
 - **Croustillant d'escargot et beurre d'Isigny persillé**
 - **Gaufrette bruxelloise...Tzatzíki faisselle et effeuillé de truite fumée**
 - **Verrine de Guacamole, crevette et mousse cocktail.**
 - **Macaron Foie gras et Pommes caramélisées**
-
- **Alliance de saumon frais et truite fumée façon Céviche agrumes et aromates d'huile vierge.**
- ou**
- **Cassiolette de Crozet de Savoie, tronçons de Boudin Blanc aux Morilles gratinée parmesan.**
-
- **Dos de Loup de Mer ,crème de crustacés**
- ou**
- **Fondant de filet de bœuf, réduction saint Emilion et trompette de la mort**
- Accompagné de Gratin de pommes de terre et Flan de légumes aux poireaux**
-
- **Tiramisu au Rhum "DON PAPA" et crème de marron**
- ou**
- **Charlotte aux fruits rouges et ganache vanille de Madagascar**