

PAVILLON SAINT MARTIN

Les Mariages

www.pavillon-saintmartin.com





Details

RENDEZ-VOUS :

Le 1er rendez-vous : Dans nos locaux

Le 2e rendez-vous : Dégustation selon le menu choisi

Le 3e rendez-vous : Visite technique de vos lieux de réception

CONDITIONS

Le personnel est compris de 16h30 à 1h30 du matin.

Un supplément pour les livraisons le dimanche est à prévoir

Les boissons à table ne sont pas comprises selon les menus

Boissons alcoolisées et non alcoolisées sur devis

Pertes et casses facturées

LA VAISSELLE

Buffet dressé sur vaisselle de présentation

Nappage du buffet et sa surnappe de couleur comprise

Vaisselle de table non comprise

MOBILIER

Table, chaise et nappage des tables non compris.

LIVRAISON

En fonction du lieu de réception un supplément pour le transport du matériel pourra être facturé

Département de Livraison : 27-28-75-78-91-92-94



Menu Mariage Tilleul

Dès 99.00€*



Cocktail Apéritif à choisir :

- **Le Daiquiri Fraise**

est un cocktail à base de rhum, de jus de citron, de purée de fraises et de sirop de sucre de Canne.

- **Cocktail Valentin**

Est un cocktail à base de Purée de pêche blanche, de presecò, de citron et d'une pointe de vanille

- **Le Passion Star Martini**

est un cocktail à base de vodka, de purée de fruit de la passion, de citron vert et d'une pointe de vanille.

- **Softs**

Sodas, Jus de fruits, Ice Tea, Eaux plates et Pétillantes

7 Pièces Cocktail Apéritives:

- **4 Pièces Froides en assortiment**

de navettes, briochain et Verrines...

- **3 Pièces Chaudes en assortiment**

de verrines, burger, Croquine....

L'entrée au Choix:

- Tartare d'avocat d'outre mer, Saumon frais , mayonnaise au saté et tomates cerises
- Cheesecake de Truite fumée sur sablé salé
- Mille Feuille de légumes et Buratina
- Feuilleté d'endives Braisées et Chavignol Rôti



Menu Mariage Tilleul

Dès 99.00€*



Plat Chaud au Choix

- **L'assiette Veggie.**

Milanaise de tomate mozzarella, tagliatelle de courgettes et orzo à la truffe

- **Pavé de Bœuf jus corsé Montepulciano.**

(1 seule cuisson possible)

- Carré d'agneau rôti au romarin et jus au thym.
- Grenadin de veau, crème légère truffé et shiitaké.
- Fondant de pintadeau à la normande.
- Jambon Duroc de Batallé braisé sauce brune au petit chablis.

Accompagnements:

- Gratin Dauphinois ou Brochette de Pommes grenailles rôties au thym et Tartelette de légumes rôtis à la provençale



Menu Mariage Tilleul

Dès 99.00€*

Dessert*:

• Au choix parmi une sélection d'Entremet de notre pâtissier

*En Option Sur Devis:

- Croquenbouche
- Wedding Cake
- Cake Desing



Animation sucrée devant vos invités:

Minimum 30 personnes

6.90€/personne

- Bar à fruits (selon saison)

Découpe et montage de brochettes

- Crêpes et pancakes

Crêpes réalisées devant vos invités et servies avec sucre, nutella ou Confiture

- Fontaine à chocolat

Servie avec brochettes de fruits frais, de chamallows et de bonbons.



Menu Mariage Tilleul

Dès 99.00€*

***Animation devant vos invités**
9.90€/personne



- **Foie Gras Chaud et Tartines**

Foie gras cuit à basse Température et poêlé devant les invités et proposé avec du pain de campagne et brioché, Accompagné de confiture de figues, confit d'oignons caramélisés

- **Animation Grand Nord**

Saumon fumé d'Ecosse ou Belle truite label rouge tranché devant les invités et servi avec caviar de cabillaud sur blinis et Pain Poilâne beurre baratte.

- **Animation Chic & Jap Maki**

Pic de cheddar royal red entouré de bœuf finement tranché snacké
Pic de chapons aux 3 poivres Mouliné et flambé

- **Animation Plancha**

Pics brochettes d'Onglets Maître d'hôtel et Pics de volailles jaunes fermières parfumées

- **Animation Près du Port**

Pic de Belles Gambas Biodéshabillées à l'ananas caramélisées.
Pic de Saint Jacques en lardées et tomates confites Sur Risotto Crèmeux

- **Animation Viandes et Terroir**

Pic de Magret de canard au Sichuan et courgette grillée
-Pic de filet mignon Duroc de Batallé Chimichurri

- **Animation Parmigiano Reggiano....**

Demi meule de parmesan AOP de la région de Parme, préparation devant vos invités avec des Risonis flambés au Grappa et crème de Normandie servis sur mini contenant et pour les plus gourmands une feuille de Jambon de Parme

- **Plateau de l'écailler**

Huitres N°3, Belles crevettes Décortiquées, Tranches de Saumon et Truite Fumées.
(Micro-beurre, sauce vinaigre échalotes, citron, Mayonnaise maison, Pain divers)

Entremets

Les Tartes aux Fruits



Biscuit sablé Breton
Crème Diplômée
Fruits Frais
(Fraises, framboises, fruits Exotique)

Le Fruitier



Biscuit Joconde Nature
Crème diplomate Vanille Bourbon
Fruits Frais au Choix (selon saison)
(Fraises, Framboises, Fruits Exotiques)

Le 3 Chocolats



Biscuit Joconde Chocolat
Mousse "Opalys" Chocolat blanc
Mousse "Jivra" Chocolat au Lait
Mousse "Andoa" Chocolat Noir

L'Angélina



Biscuit Joconde Amande
Croustillant Caramel et chocolat au lait
Ganache montée Vanille de Madagascar
Insert Crémeux Caramel beurre salé

Le Lolita



Biscuit Joconde Amande
Mousse Fraises framboises
Parfait Vanille Bourbon
Gelée de Framboises

L'Impérial



Biscuit Noisette
Mousse Chocolat au lait
Crémeux caramel au beurre salé
Praliné feuilletine

Le Douceur de Poires



Biscuit amandes Spéculos
Mousse Poire Williams
Insert compotée de poires, vanille
Crémeux caramel Dulcey

Le Alizée



Biscuit Cyuillère
Mousse Coco
Insert Fruits Rouges

Le Baley's



Biscuit Joconde
Mousse Chocolat Blanc et caramel
Insert Chocolat au lait
Crème de Whisky

Le Caraïbe



Biscuit Joconde Pistaches
Mousse Bavaroise
(citron vert, coco, mangue)
Compotée Mangue Poivrée
Glaçage fruits de la passion



Menu Mariage Tilleul

Dès 99.00€*



PRESTATIONS COMPRISES :

Tables & Nappage de buffet Cocktail

Décoration de Buffet

(Vase, plaque en verre, présentation sur ardoises, supports de présentation, cubes...)

Matériels de cuisine et camion frigorifique

(Fours, étuves et tables d'offices)

Mise en place de 1 heure avant le début de votre réception

Serveur durant 9 heures

(Exemple de 16h30 à 1h30)

Pain de fabrication artisanale – café – Glaçons à rafraîchir

Eaux plates et pétillantes (pendant le cocktail et le repas)

Jus de fruits – Coca-et Coca-cola light (pendant le cocktail uniquement)

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES:

Nappes et serviettes de tables en coton blanc sur devis

Vaisselle Et Verrerie Sur devis

Frais de logistique et de déplacement :

Nos frais de Livraison

Livraison inférieure à 25Kms:.....OFFERTE

Livraison entre 25 et 60 Kms:.....1.50€ du Km

Livraison supérieur à 60 Kms:Sur Devis

Base aller-retour au départ d'Epône

Mobilier :

Table ronde, chaises (velours rouge, plastique, napoléon...) sur devis

Heures Supplémentaires : au-delà des heures de services incluses dans la prestation le

tarif de 59.00€ /heure par serveur sera facturé.

Aucun droit de bouchon (si apport de vos boissons)

Le prix ne comprend pas :

Le Vin

Le Digestif

Les softs pendant et après le repas

Le champagne

