

PAVILLON SAINT MARTIN

# *Les Mariages*

[www.pavillon-saintmartin.com](http://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 Cocktail

Dès 99.00€\*





# Menu Mariage Cocktail



Dès 99.00€\*

## Cocktail Apéritif à choisir :

- **Le Daïquiri 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

## 12 Pièces Cocktail Apéritives:

- **8 Pièces Froides en assortiment**

de navettes, briochain et Verrines...

- **4 Pièces Chaudes en assortiment**

de verrines, burger, Croquine....

Selon sélections du chef



## 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 Batalé braisé**  
sauce brune au petit chablis

## Accompagnements:

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



# Menu Mariage Cocktail

Dès 99.00€\*



## Le fromage 3 sortes avec salade

Sur table ou au Buffet

- Camembert de Campagne
- Fromage de Chèvre Cendré
- Comté affiné

## 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 Cocktail

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 Crémeux

- **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 Crèmeux 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  
Crèmeux caramel au beurre salé  
Praliné feuilletine

## Le Douceur de Poires



Biscuit amandes Spéculos  
Mousse Poire Williams  
Insert compotée de poires, vanille  
Crèmeux 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 Polvrée  
Glaçage fruits de la passion



# Menu Mariage Cocktail

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-cola 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 supérieure 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

