



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

## BUFFET À L'ANGLAISE

Punch ou kir Pétillant en blanc de blanc, petit fours, buffet plat chaud et fromage avec vaisselle complète, serveuse et cuisinier prévu jusqu'au dessert (5heures). Livraison frigorifique.

**60.90€ par personne**

Petit fours, buffet plat chaud et fromage avec vaisselle complète. Livraison frigorifique.

**47.90€**

---

### PETITS FOURS SIGNATURE

*4 froids et 3 chauds pièces de saison*

Pic de Spianata / bille de mozzarella Buffalone  
Truite fumé bio / citron vert sur canapé et caviar de lump  
Piédina à l'italienne, roquette, jambon de parme et tapenade de tomate cerise  
Brochette de chiffonnade de jambon blanc italien et d'Emmenthal  
Canapé coppa effeuillée  
Lunch brioché en crème de saumon  
Accras de cabillaud au Piment d'Espelette  
Croquine de saumon chaud à la crème de tomate  
Petit Samossa de légumes ,  
Quiche fromagère  
Parmentier de cabillaud et sa crème fromagère

### ENTRÉE BUFFET DE SALADES

*3 entrées sur 4 aux choix*

#### **Plancha Ibérique**

Tomates séchées, Speck, Spianata di Italia, Coppa, Mortadelle

#### **Salade Méditerranéenne**

Mesclun, tomate cerise, saumon fumé, lamelles d'avocats, belles crevettes déshabillées et Aiolis

Anchoiade de poivrons & Burrata, arrosées d'huile d'olive à la truffe

#### **Salade fraîcheur à l'Italienne**

Roquette, ricotta, tomates cerises, tomates séchées, parmesan en copeaux, basilic, Vinaigre balsamique et huile d'olive

#### **Salade des altitudes**

Pomme de terre, bacon, lardons grillés, oignons, emmental, sauce fromagère

---

**Pavillon Saint-Martin** - Rue de la Forêt- 78980 Neauphlette

Denis Tellier : **06.98.80.13.19**



PAVILLON SAINT-MARTIN

Traiteur depuis 2005

# BUFFET À L'ANGLAISE

---

## 1 PLAT CHAUD & 1 ACCOMPAGNEMENT AUX CHOIX

Canon de veau poêlé servi rosé, réduction d'échalotes au riesling et son jus extra

Canard Confit et sa crème d'oignon caramélisé

Souris de Cochon Ibérique Duroc de batallé sauce Moutarde au piment d'espelette

Agneau, la fabuleuse souris fondante, rôtie et jus de farigoule

Tournedos de volaille française, jambon italien, crème, gratiné au comté

-OU-

Coeur de filet Mignon Duroc de Batallé et sa crème Forestière

-OU-

Le boeuf moelleux en pavé et de race Simmental accompagné de sa crème de poivre (1 seule cuisson aux choix)

## ACCOMPAGNEMENT

Pommes grenailles Rôtis au Romarin ou gratin dauphinois ou écrasés fourchettes  
ou riz parfumé façon pilaf

Poêlées d'haricots verts provençales ou légumes rôtis méditerranéens

## FROMAGE AU BUFFET

Fromage assortis et mesclun

Brie, Cantal et Chèvre

D'autres choix sur commande