

LE PAVILLON

APEROS - BUFFETS - REPAS DE FÊTE

Pendant votre séjour vous composez vous même votre menu.

Vous pouvez choisir dans notre menu «standard», mais nous proposons aussi un choix d'accompagnements d'apéro, de buffets et de repas de fête. Les suppléments indiqués se rajoutent au prix de base de votre séjour

Vous avez d'autres propositions ou idées ? Nous étudions le tout avec vous et établirons un devis précis.

Pour votre mariage consultez les propositions «mariage» dans [www.lepavillon.fr /téléchargements](http://www.lepavillon.fr/téléchargements)

LES APEROS

Vous pouvez gérer votre apéro en gestion libre (boissons, amuse gueules) , mais si vous le désirez, nous pouvons vous fournir un assortiment d'accompagnements, nous pouvons vous aider pour servir l'apéro, sur simple demande nous vous faisons une proposition de prix pour un apéro «open bar» tout compris (boissons, accompagnements, service)

Accompagnement apéritif

- «Le classique» Olives maison-chips-cacahouettes 1,5 €/pers
- « Le provençal » Le trio : caviar aubergine, tapenade noire, mousse de tomates séchées, + toasts : 3 €/pers
- «Anchoiade» Panier de légumes en baton, anchoiade 2,5 €/pers
- «Pizza ou Pissaladière ou Quiche » 1,5 € pour 4 petites parts
- «verrines» 1,25€ /verrine verrines selon votre choix
- «Le moyen orient»: houmos, tsatsiki, caviar aubergine, tarama, 4€ /pers (1 toast de chaque)
- «Le mexicain» : guacamole+ tacos, poulet tex-mex chaud : 4,5 €/pers
- «L'oriental» : 2 nems, 2 brochettes saté 4,5 €/pers

Vous voulez autre chose? contactez nous

Le Service apéritif :

Vous portez vos boissons, nous on s'occupe de la mise en place et du service de votre apéro

20 € /heure par serveur

LE BUFFET D'ENTREES remplace une entrée «standard». D'autres buffets d'entrées sont possibles, nous consultez svp

Le Provençal + 4€ Salade mesclun, tomates cerises, poivron confit, aubergine grillé, chausson au chèvre chaud, chiffonade de jambon cru, toasts

LE BUFFET REPAS remplace un repas «standard», vous pouvez recomposer les buffets, nous consultez svp

«le Classique» +6€:

Plateau de charcuterie,
Taboulé,
Œufs dur en rouille,
Plateau de légumes,
Petit chausson provençal,
Chèvre sur pain grillé
Tomates du marché
Meli melo de salade verte
Plateau de fromages
Moelleux au chocolat

«le Nouveau» +7€

Brochettes de poulet
Crevette piri-piri
Plateau de légumes
Chèvre sur pain grillé
Tomates mozarella
Salade de bleu
Oeufs durs
Salade Pomme curry
Plateau de fromages
charlotte à la framboise

«le Gourmand» +7€

Quiches
Taboulé
Plateau de charcuteries
Plateau de légumes
Tapenade + toasts
Salade gourmande
Tomate Mozzarella
Plateau de fromages
Tarte au pomme

«l'Estival» +7€

Gazpacho
Melon
pissaladière
Caviar d'aubergine
Tapenade + toasts
Salade de pâte
Salade grecque
Tomates au basilic
Chèvre sur pain grillé
Plateau de charcuterie
Salade de fruits frais

LES PLATS SPECIAUX remplace un plat principal «standard»,

Couscous Royal (3 viandes) + 3€

Paella royale + 2 €

Aioli royal + 3 €

Steack à l'os grillé 400g/pers + accompagnements + 7 €

Pavé de rumsteack grillé + accompagnements + 4 €

Gigotin d'agneau de 7 heures dans son jus de thym et accompagnements + 8 €

Mechoui + 10 € Méchoui d'agneau et accompagnements (minimum 60 pers)

Magret de canard + accompagnements + 4€

Cuise de canard confite + accompagnements + 4€

Moules frites + 3 €

Lotte sauce safranée, riz pilav + 5 €

Marmite du pêcheur + 5 €

LES TROUS NORMANDS + 2€

granité de limocello - sorbet pomme+calvados - sorbet citron+vodka

LES FROMAGES

Plateau de fromages standard + 2 € sans supplément au lieu d'un dessert «standard»

Plateau de fromages affinées + 4 € Banon, chèvre cendré, comté affiné, brie de meaux

LES DESSERTS pour remplacer un dessert «standard»

Ronde des desserts en buffet + 5€

salade de fruits frais, tarte citron méringuée, charlotte framboise, mousse au chocolat, fruits de saison (raisins, melon, cerises)

Desserts spéciaux: pièces montées, tartes anniversaires, nous consulter

LES PETITS DÉJEUNERS DE FÊTE ET LE BRUNCH remplace le petit déjeuner «standard»

Le petit déjeuner «standard» café, thé, chocolat chaud ou froid, pain, beurre, confitures, pâte à tartiner, céréales

Le petit déjeuner "fête" + 2 € = «standard» + pain au chocolat + jus de fruits

Le petit déjeuner «continental»' + 4 € = «standard» + pain au chocolat + jus de fruits+ brouillade d'oeufs + charcuterie

Le « brunch» de 10 h à 13h30 remplace le petit déjeuner et le déjeuner (pas de supplément)

petit déjeuner standard, viennoiseries,

jus de fruits, salade de fruits, corbeille de fruits, yaourts

plateau de fromages, plateau de charcuteries, brouillade d'œufs, salades variés + sauces

desserts

POUR LES FÊTARDS

Soupe à l'oignon maison, avec croûtons et fromage râpé (+ 2,5€/pers) (Servi dans les petites heures)

SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

location coupes champagne: 0,5€

location verres à vin / apéro : 0,5€

vaisselle fête (assiettes/couverts /verres à vin / coupe champagne) 3 €

forfait nettoyage salle de fête : 25 €

serveurs pour vins d'honneur et soirées: 20 €/heure

commande pièces montées,

animation soirée DJ (animation, son et lumière)

Logement en chambres d'hôte grand confort (30€/chambre/nuit)

Vous avez d'autres propositions et idées ?

Nous étudions le tout avec vous et proposons un prix juste.

QUELQUES EXEMPLES DE REPAS DE FÊTE remplace un repas «standard»

repas de fête «tradition» + 27 €

Assiette Provençale

Salade mesclun, vinaigrette au miel, tomates cerises, poivron confit, aubergine grillé, chausson au chèvre chaud, chiffonade de jambon cru

----- Gigotin d'agneau de 7 heures dans son jus de thym

gratin dauphinois ou épeautre, flan de courgette, tomate provençale ou compotée d'abricots

----- Trou «normand»

granité de limoncello /sorbet pomme-calvados/sorbet citron-vodka /

----- Ronde des fromages affinés :

Banon, chèvre cendré, comté, brie de meaux

----- Ronde des desserts

salade de fruits frais, tarte citron méringuée, charlotte framboise, mousse au chocolat, fruits de saison (raisins, melon, cerises)

en supplément: pièce montée au choix (3€/pers- 2 choux/pers)

Rosé et rouge de Pierrevert

Café

inclus: vin et café, verres à vin, coupes champagne, vaisselle et couverts «fête», nettoyage de la salle

repas de fête «champêtre» + 31 €

Buffet d'entrées

Salade mesclun, vinaigrette de miel, tomates cerises, poivron confit, aubergine grillé, chausson au chèvre chaud, chiffonade de jambon cru, toasts

----- Méchoui d'agneau

jardinière de légumes cuits en méchoui

----- Ronde des fromages affinés :

Banon, chèvre cendré, comté, brie de meaux

----- Ronde des desserts

salade de fruits frais, tarte citron méringuée, charlotte framboise, mousse au chocolat, corbeille de fruits de saison

Rosé et rouge de Pierrevert

Café

inclus: vin et café, verres à vin, coupes champagne, vaisselle et couverts «fête», nettoyage de la salle