

LE PAVILLON

COMPOSEZ VOTRE MENU DE FETE

LES MENUS « FETES », A VOUS DE CHOISIR, A NOUS DE VOUS REGALER

Pendant votre séjour vous pouvez aussi composer votre menu « 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, amuses bouches ...), mais si vous le désirez, nous pouvons vous fournir un assortiment d'accompagnements, nous pouvons vous aider pour servir l'apéro ...

Voici quelques idées d'accompagnements pour l'apéro

« Le provençal »	toasts avec caviar aubergine, tapenade, mousse de tomates séchées :	2,5 €/pers
« Anchoïade »	Panier de légumes en bâton, anchoïade	2,5 € /pers
« Mini-burger foie gras »	Un petit burger au foie gras (mi cuit) et confit d'oignons	3 € /pers
« Samossas » :	légumes et/ou poulet curry (servis chaud) :	3 €/pers
« L'oriental » :	un assortiment de nems, sauce aigre douce	3 €/pers
« Le classique »	Olives maison-chips-cacahuètes	1,5 €/pers
« Pizza ou Pissaladière »	4 parts par pers	2 € /pers
« Le mexicain » :	ailles de poulet tex-mex (servies chaudes, 5/pers)	3 €/pers
« Brochette gourmandes"	poulet curry indien et crevettes, ananas, bacon (2/pers)	3€/pers
« Mini brochette Yakitori »	poulet nappé sauce teriyaki (2/pers)	2,5 € /pers
« Brochette légumes d'été »	tomate, radis, betterave, concombre et leurs dips (3/pers)	3€/pers

Le Service apéritif :

Vous portez vos boissons, nous on s'occupe de la mise en place et du service de votre apéro
20 € /heure/serveur (1 serveur par 25 invités)

LE BUFFET REPAS remplace un repas «standard», vous pouvez recomposer les buffets, voir dans les téléchargements « Le Pavillon-Bufferets »

LES PLATS SPECIAUX remplace un plat principal « standard »,

Couscous Royal (3 viandes) + 3€

Paella royale + 2 €

Moules frites + 3 €

Aïoli provençal + 3 €

Marmite du pêcheur + 5€

Lotte sauce safranée, riz pilav + 5 €

Pavé de rumsteak grillé + accompagnements + 4 €

Gigot d'agneau dans son jus de thym 8 €

Méchoui + 12 € Méchoui d'agneau ou cochon de lait et accompagnements
(minimum 60 pers)

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 € 2 sortes de fromage de chèvre produits locaux, comté affiné, brie de Meaux

LES DESSERTS pour remplacer un dessert « standard »

Ronde des desserts en buffet + 5€

Salade de fruits frais, tarte citron meringuée, charlotte framboise, mousse au chocolat

Desserts spéciaux : pièces montées, gâteaux anniversaires, nous consulter

LES PETITS DEJEUNERS DE FETE 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’œufs + charcuterie

Le « brunch » de 9 h à 13h 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. Vin compris

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 apéros et soirées: 20 €/heure/serveur

commande pièces montées, gâteaux d’anniversaire

animation soirée DJ (animation, son et lumière)

Logement en chambres d’hôte (30€/chambre/nuit)

Vous avez d’autres propositions et idées ?

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