

LES MENUS, LES HORAIRES DES REPAS... A VOUS DE CHOISIR, A NOUS DE VOUS REGALER.

Les repas sont savoureux, faits avec de bons produits et bien présentés.

Le vin (rosé et rouge), café et tisanes sont offerts. Un repas peut-être remplacé par un **panier pique-nique**.

Vous composez vos repas en choisissant dans le menu « standard » ci-dessous.

Vous choisissez pour chaque repas une entrée, un plat et un dessert (fromage + dessert : +2€/pers/repas)

Repas de fête et évènements spéciaux

Vous pouvez remplacer un repas « standard » par un de nos « buffets » ou repas de « fête »

pour consulter nos propositions:

téléchargez « fêtes » ou « mariages » (www.lepavillon.fr/téléchargements)

Vos petits déjeuners

Le petit déjeuner « standard » (pain/beurre/confiture/miel/céréales/boissons chaudes) peut être remplacé par :

Le pet déj "fête"= standard + pain au chocolat frais et jus de fruits (suppl 2€/pers)

le « continental » = "standard" + pain au chocolat/ fruits / jus de fruits/yaourts/fromage/charcuterie/oeuf (suppl 5 Euro/pers)

Le brunch: buffet très complet (viennoiseries, jus, fruits, yaourts, charcuterie, fromages, oeufs, plats sucrés et salés)

Le brunch remplace le petit déjeuner et le déjeuner et est servi du 9h à 12h30

Les horaires des repas Vous fixez vous-même l'heure de vos repas :

petit déjeuner 8h, 8h30, 9h, 9h30 et 10h, Le petit déjeuner est servi pendant une heure et demi

déjeuner :12h, 12h30, 13h, 13h30

dîner : 19h, 19h30, 20h, 20h30,21h,

Un retard important par rapport ax horaires convenus sera facturé. (20€/heure/serveur)

MENU COMPOSEZ VOS REPAS 1 ENTRÉE – 1 PLAT – 1 DESSERT OU FROMAGE**ENTRÉE**

Crudités de la saison

salade "Niçoise" (thon/oeufs)

salade "fermière" (lardons/emmental/croutons)

salade "Roquefort" (roquefort/pomme/noix)

salade "chèvre chaud" (chèvre sur toast)

salade "Grecque" (au feta)

salade "folle" (jambon cru/emmental en copeaux/noix/...)

Salade Toast tapenade

Salade Toast caviar d'aubergine

salade "fruitière"^o (salades/melon/pastèque/raisins)

Concombre à la crème

Melon au Muscat de Rivesaltes (en saison)

Tomates à la Mozarella

Gaspacho (soupe espagnole froide)

Tsatsiki (concombres/yaourt/menthe)

Taboulé

Anchoiade (légumes en baton + anchoiade)

Couscous Royal (3 viandes) + 3€

Paella royale + 2 €

Moules frites + 3 €

Aioli provençal + 3 €

Marmite du pêcheur + 5€

Lotte sauce safranée, riz pilav + 5 €

Pavé de rumsteack grillé + accompagnements + 4 €

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

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

Mechoui + 12 € Méchoui d'agneau et accompagnments (minimum 60 pers)

A LA BELLE SAISON...dehors dans notre coin "feu"

supplément 2 €

Barbeque au feu de bois^o (3 viandes) et buffet fraicheur

Pizzas au feu de bois à volonté –crudités

PLAT PRINCIPAL

LES PLATS LÉGERS - accompagnés de crudités

Pissaladière (oignons/anchois)

Omelette à la provençale (raratouille ou tomate)

Quiches (divers choix)

Chausson à la Provençale (chèvre/tomate/olive)

LES CLASSIQUES

Poulet à la Provençale/ pommes de terre au four

Daube - pâtes ou pommes de terre au four

Couscous au poulet ou merguez ou agneau ou boulettes

Moussaka (boeuf)

Tajine d'agneau au pruneaux et amandes

Tajine de poulet ctroonné aux olives et poivrons

Petits farçis de légumes/riz pilav

Sauté de dinde à l'orientale / riz

Lasagnes /bolognaises/végétariennes/fruits de mer

pâtes carbonara/bolognaise/ fruits de mer/

Steack frites

Tartiflette (les soirs d'hiver)

DESSERT

Plateau de fromages

(fromage **et** dessert :2 Euro de suppl)

corbeille de fruits

salade de fruits

glace vanille aux fruits rouges

"dame blanche" (glace vanille /sauce chaude chocolat)

"pêche melba" (glace vanille/pêche/coulis)

soupe glacée (Pastèque et fruits rouges)

Tarte aux pommes

Charlotte à la framboise

Tartelette aux framboises

Tartelette aux fruits de la saison

Tiramisu

Mousse au chocolat

fromage blanc aux fruits rouges

crème caramel

autres propositions ??? contactez nous