

# LE PAVILLON

# COMPOSEZ VOTRE MENU

Les menus, les horaires des repas... à vous de choisir, à nous de vous régaler.

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 et dessert : avec supplément)

**Repas de fête et événements spéciaux**

Vous pouvez remplacer un repas « standard » par un de nos « buffets » ou repas de « fête » ( voir téléchargements)

**Vos petits déjeuners**

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

**Le petit déjeuner "fête" =** standard + pain au chocolat frais et jus de fruits (supplément)

**le « continental » =** "standard" + pain au chocolat/ fruits / jus de fruits/yaourts/fromage/charcuterie/œufs brouillés / salades (supplément)

**Le Brunch :** buffet très complet (viennoiseries, jus, salade de fruits, yaourts, charcuterie, fromages, œufs, salades, Tartes aux pommes) Le brunch remplace le petit déjeuner et le déjeuner et est servi du 9h à 13h.

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

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

Déjeuner :12h, 12h30, 13h

Dîner : 19h, 19h30, 20h, 20h30,21h,

*Un retard important par rapport aux horaires convenus sera facturé.*

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

### ENTRÉE

Crudités de la saison

Salade "Niçoise" (thon/œufs/ anchois)

Salade "fermière" (lardons/emmental/croutons)

Salade "Roquefort" (roquefort/pomme/noix)

Salade "chèvre chaud" (chèvre sur toast)

Salade "Grecque" (au feta, olives)

Salade "folle" (jambon cru/emmental en copeaux/noix)

Salade Toast tapenade

Salade Toast caviar d'aubergine

Melon au Muscat de Rivesaltes (en saison)

Tomates à la mozzarella/ basilic

Gaspacho (soupe espagnole froide)

Taboulé

Anchoïade (légumes en bâton + anchoïade)

### PLAT PRINCIPAL

LES PLATS LEGERS - accompagnés de crudités

Pissaladière (oignons/anchois)

Omelette à la provençale (ratatouille ou tomate)

Quiches (Lorraine ou poireaux)

Pizza

### 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 végété

Moussaka (bœuf)

Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes

Tajine de poulet aux olives et poivrons

Lasagnes / bolonaises / végétariennes

Pâtes carbonara/ bolonaise/ végétariennes

Chili con carné ou sin carne, riz

Hamburger « maison » ou végétarienne, frites

Farcies de légumes (Poivrons/ courgette ou

tomates/ courgettes) riz

Blanquette de veau

Blanquette végétarienne aux haricots blancs

Curry végétarien

Curry d'agneau

Tartiflette (les soirs d'hiver)

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

BBQ au feu de bois° (saucisses et merguez) et buffet fraicheur

### DESSERTS

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 au fruits rouges ( qu'en été)

Tartelette fine à la pomme

Tarte citron méringuée

Tropézienne

Gâteau au chocolat

Gâteau aux fruits rouges

Crème Spéculoos

Mousse Caramel

Mousse Chocolat

Crumble pomme

Cheesecake spéculoos

Fromage blanc aux fruits rouges

Ile flottante

Tiramisu