

# 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 Thon/ St Moret , tapenade, Poivronade
- « Anchoïade » Panier de légumes en bâton, anchoïade
- « Mini-burger foie gras » Un petit burger au foie gras (mi cuit) et confit d'oignons
- « Samossas » : légumes et/ou à la viande ( servis chaud)
- « L'oriental » : un assortiment de nems, sauce aigre douce
- « Le classique » Olives maison-chips-cacahuètes
- « Pizza ou Pissaladière » 4 parts par pers
- « Le mexicain » : ailes de poulet tex-mex (servies chaudes, 5/pers
- « Mini brochette Yakitori » poulet nappé sauce teriyaki ( 2/pers)
- « Brochette légumes d'été »tomate, cerise radis, betterave, concombre et leurs dips (3/pers)

**\* tarifs et plus de choix voir téléchargements ; « à l'heure de l'apéro »**

### Le Service apéritif :

Vous portez vos boissons, nous, nous 'occupons de la mise en place et du service de votre apéro 25 € /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 »

## IDEES PLATS SPECIAUX r

remplace un plat principal « standard », avec supplément , devis sur demande

Paella royale + 5€

Couscous royale ( 3 viandes) + 3€

Aïoli provençal + 4€

Gigot d'agneau dans son jus de thym + 8€

Méchoui d'agneau et accompagnements (minimum 60 pers) +15€

### LES TROUS NORMANDS + 2€

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

### LES FROMAGES + 4€

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

Plateau de fromages affinés 2 sortes de fromage de chèvre produits locaux, comté affiné, brie de Meaux ( supplément)

**LES DESSERTS** pour remplacer un dessert « standard »

**Ronde des desserts en buffet + 7€**

Salade de fruits frais, assortiments de macarons, framboisier , 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

Avec supplément ;

**Le petit déjeuner “fête”** = « standard » + pain au chocolat + jus de fruits ; supplément 3€

**Le petit déjeuner « continental »** = « standard » + pain au chocolat + jus de fruits+ brouillade d'œufs + charcuterie supplément 6€

**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, yaourts plateau de fromages, plateau de charcuteries, brouillade d'œufs, salades variés + sauces Tarte au pommes. Vin compris

## POUR LES FÊTARDS

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

## SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

location coupes champagne: 0,5€ / verre

location verres à vin pour l'apéro 0,5€ / verre

vaisselle fête (assiettes/couverts /verres à vin / coupe champagne) `2€

forfait nettoyage salle de fête

commande pièces montées, gâteaux d'anniversaire

animation soirée DJ (animation, son et lumière)

Logement en chambres d'hôtes

**Vous avez d'autres propositions et idées ?**

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