

Au Pavillon Bleu

Menu Découverte 48 €

1 Kir Princier, Mise en Bouche

*

Terrine de Queue de Bœuf à l'Ancienne
Terrine de Volaille aux Morilles
Mousseline de Poisson au Coulis de Crustacés
Cannelloni de Saumon Fumé, Sauce Marinère
Salade de Gambas, Tempura Sauce Cocktail
Carpaccio de St Jacques aux Fruits de la Passion

*

Pavé de Cœur de Rumsteck Sauce Morilles
Pave de Saumon Marinère
Magret de Canard Rossini
Ballottine de Sole Tropicale aux Ecrevisses

*

Dentelle de Fruits de Saison
Charlotte aux Deux Chocolats
Soupe de Fruits de Saison et Glace Vanille
Mousse au Coquelicot de Nemours
Ou Pièce Montée en Choux (4 choux/ pers + 5 € par personne)

*

Vin Blanc & Bord Rouge à discrétion jusqu'au dessert

*

Café

Champagne: La bouteille 38€, Droit de Bouchon 10€ par bouteille

Eaux, Sodas, Jus: 3 € la bouteille ou la Carafe de 1 Litre



Bon Appétit

Au Pavillon Bleu

Menu Gourmet 60€

Kir Princier- Mise en Bouche

*

Salade Landaise
Poisson en Bellevue
Foie Gras Mi-Cuit au Baume de Venise
Feuilleté de Ris de Veau et Champignons des Bois
Terrine de Saumon aux Herbes et Sauce Tartare

*

Faux-filet en Croute (Brioche ou Feuilleté)
Pavé de Faux-filet Sauce Morilles
Filet de Veau Sauce Normande
Tournedos de Porc Fermier aux Girolles
Jambonnette de Volaille Farcie et Braisée
Magret de Canard aux Myrtilles

*

Fromage sur Lit de Salade

*

Délice à l'Orange
Charlotte selon votre Gout
Brownie au Noix de Cajou à la Crème Anglaise, Vanille Bourbon
Ou Pièce Montée en Choux (4 choux/ pers + 5 € par personne)

*

Vin Blanc & Bord Rouge à discrétion jusqu'au dessert

*

Café

*

Champagne: La bouteille 38€, Droit de Bouchon 10€ par bouteille
Eaux, Sodas, Jus: 3 € la bouteille ou la Carafe de 1 Litre

Bon Appétit

Au Pavillon Bleu

Menu Au Pavillon Bleu 80 €

1 Kir Princier, Mise en Bouche ou Canapés

Chartreuse de Foie Gras et d'Artichaut
Aumônière de Magret de canard Séchée par nos soins à la Rémoulade
Salade de Saint Jacques aux Mangues
Carpaccio de Dorade aux Fruits de la Passion

*

Tournedos de Thon Sauce Chauron
Risotto de Gambas
Pavé de Sandre Roti au Miel et aux Epices
Homard Don Carlo
Homard Armoricaïne

*

Filet de Bœuf en Croute (Brioche ou Feuilleté)
Suprême de Volaille Fermière Farci au Foie Gras
Grenadin de Filet de Veau Roti au Cidre
Ballottine de Sole Poêlée aux Herbes

*

Fromage

*

Bavarois Chocolat-Poire
Dentelle aux Fruits de Saison
Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouge
Tiramisu au Fruits
Marquise Glacée au Chocolat
Entremet aux Fruits
Ou Pièce Montée en Choux (4 choux/ pers + 5 € par personne)

*

Café

Vins: Vin blanc puis Bordeaux Rouge servis à volonté de l'Entrée au Dessert
(Vins débarrassés au moment du Dessert pour être remplacés par le Champagne)

Champagne: 1 coupe / pers avec le Dessert
En supplément: Champagne / La Bouteille 38€

Eaux Minérales: (Plates et gazeuses), servies de l'Entrée au Dessert

Bon Appétit

Au Pavillon Bleu



Nos cocktails et Vins d'Honneur

Formule 16 € par personne:

- **Boissons:** 12 bouteilles de Saumur Brut, 4 bouteilles de Coca cola, 5 Litres de Jus d'orange
- **Assortiments salés:** Petits gâteaux salés, feuilletés au Fromage, Saucisses cocktail, mini-pizza, mini-quiche et Chips Tacos
- **Canapés (4 par personne) :** Œuf de Lump Noir, Œuf de Lump Rouge, Saumon, Anchois, Tarama, Tzarziski, Jambon de Pays, Mousse de Foie, Roquefort ...
- **2 Pains-Surprise**

Formule 20 € par personne:

- **12 bouteilles de Champagne, 2 bouteilles de Whisky, 4 Litres de Coca-cola, 4 Litres de Perrier, 5 Litres de Jus d'Orange**
- **Assortiments salés:** Petits gâteaux salés, feuilletés au Fromage, Saucisses cocktail, mini-pizza, mini-quiche et Chips Tacos, Cacahuètes, olives.
- **Canapés (4 par personne) :** Œuf de Lump Noir, Œuf de Lump Rouge, Saumon, Anchois, Tarama, Tzarziski, Jambon de Pays, Mousse de Foie, Roquefort, Tarama, Jambon de Pays ...
- **2 Pains-Surprise**
- **Mini-bouchées chaudes, et 2 petits fours Sucrés par personne**

En option:

Verrines en coupelle: Foie Gras maison et son chutney (+2Q, julienne de Saumon Fumé, Concombre et brunoise de Légumes (+1,50) sauté de Crevettes Thaï, crème Fouettée (+1,50) Mousse de Chèvre au Basilic (+1,50) Terrine de Lapin en Aspic (+1,50)

Coupe de Champagne (+8[]), assiette de Charcuterie (+5[])

Bouteille de Champagne supplémentaire 38 €

Bon Appétit

Au Pavillon Bleu



Menu Banquet Enfants de moins de 10 ans 23€

Apéritifs (Jus, Cocktail ou Sodas,) et Amuses Bouches

*

Salade de Crudités

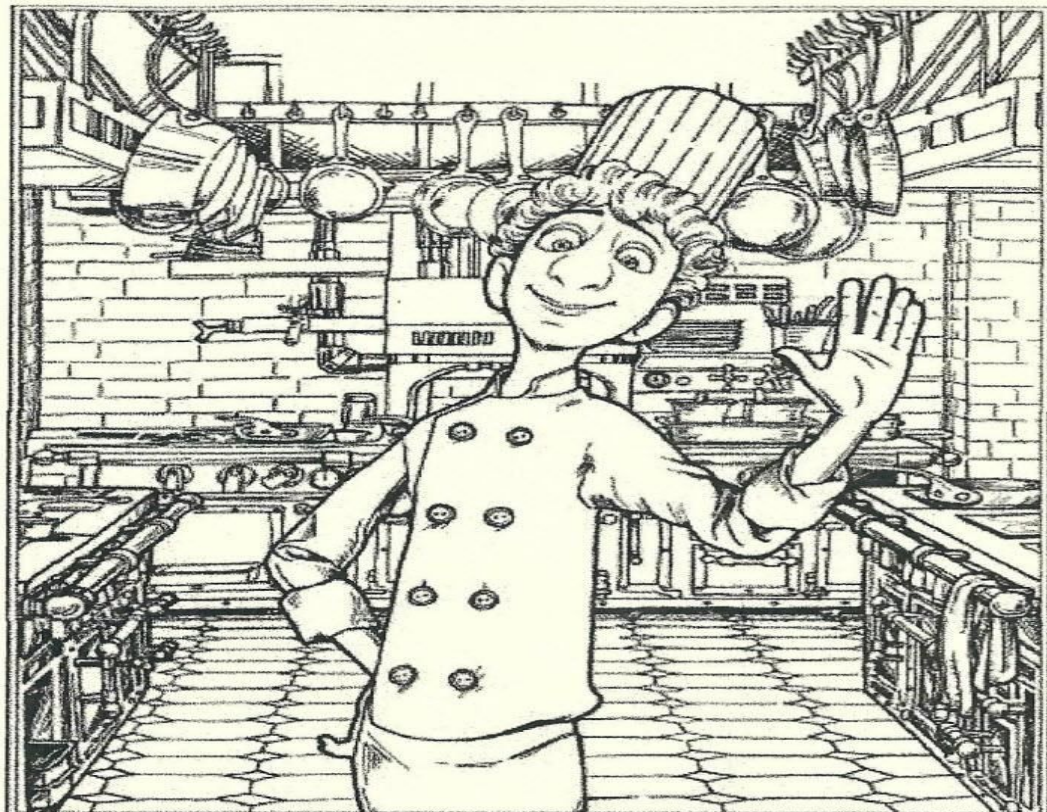
*

Blanc de Volaille Pané façon Nuggets

Merlan Pané

*

Tarte fine aux Pommes
ou Glace « Bubble Gum »
Ou Dessert des Adultes



Bon Appétit

Au Pavillon Bleu

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Nos tarifs incluent:

- les tables, chaises, nappages, serviettes, vaisselle nécessaire au service

- la mise en place

Les mises en place sont dressées dans la grande salle le samedi matin : vous pouvez donc décorer votre salle le samedi

- le service est effectué par nos Serveurs

- le menu de votre choix dans notre offre identique pour tous les convives

- le nettoyage

Grande Salle des fêtes : « Les Pavillons D'Ozoir » Capacité maximale 250 personnes

Gratuite les Dimanches et à partir de 100 personnes le Samedi soir
Le prix de location de la salle avec le matériel nécessaire sans traiteur est de 1800€ TTC, prévoir un chèque de caution de 1500€ pour la sonorisation et les jeux de Lumière

Salle : « Rez-de-jardin » Capacité maximale de 110 per
Gratuite, Minimum de 20 personnes facturées.
Ne peut- être louée sans prestation de Restauration.

Salle : « Plein Pied » Capacité maximale de 25 personnes
Gratuite, Minimum de 10 personnes facturées

Salle du Restaurant : Gratuite et Disponible uniquement pour 1 déjeuner sauf jours fériés,
Minimum de 30 personnes facturées

Chambre des Mariés offerte (si vous ne souhaitez pas profiter de cette chambre, aucune compensation financière ne sera versée en contrepartie & la gratuité ne s'appliquera pas à l'un de vos invités ou parents)

Ces prestations ne comprennent pas l'animation musicale (orchestre ou DJ), la décoration florale ou l'impression des menus.

Vous êtes l'Organisateur de votre Réception, nous serons ravis d'être votre Prestataire de

Bon Appétit

Au Pavillon Bleu

Services

Règlement:

- Arrhes: 800 € à la réservation. Les arrhes ne sont pas rendus en cas d'annulation
- 15 jours avant le banquet, versement de 90 % de la prestation & le solde la veille.
- Le nombre de personnes facturé sera le nombre donné 8 jours avant le Banquet.
- Liste des chambres (nominative). Les chambres sont payables à l'arrivée.
Toute chambre non annulée 48h à l'avance sera facturée aux Mariés.
- Disposition des tables (et « chemin de table» si vous souhaitez en mettre un) à nous fournir au plus tard le jour de la mise en place.
- Nous vous demandons d'apporter votre sujet pour la Féerie ou la Pièce (couple de Mariés / Baptisé(e) / bougies ...)
- Votre réception est privée et vos invités sont sous votre responsabilité: nous ne pouvons être tenus responsables de leur état d'ébriété, vous prenez à votre compte & charge les articles 121-7 & 121-3 du Code Pénal.

Prix Nets

- Vins fins pendant le repas et jusqu'au Dessert: ils sont débarrassés puis Champagne servis avec le dessert.
 - Nos vins et millésimes peuvent être modifiés, durant l'année, en fonction des stocks.
 - Toutes les consommations en dehors de celles prévues dans votre menu sont en supplément.
Forfait Sodas: +3€ / pers de l'entrée au Dessert
 - Les buffets sont servis à volonté; la marchandise ne peut être emportée, ni servie le lendemain.
 - Prix et Menus spéciaux pour les enfants (- de 10 ans) : 23€/ enfant
 - Pièce Montée apportée par le client: + 5€ / personne
 - DJ ou Orchestre devront se conformer à la réglementation interne de l'établissement = avoir arrêté la musique et entièrement débarrassé à l'heure fixée par l'établissement.
- Nous vous proposons également un « Repas du Lendemain» tout compris (25€ /pers x 15 pers minimum)

Horaires:

- Samedi: Arrivée à partir de 16h - Arrêt de la Musique & Fermeture impérative à l'heure annoncée par la Direction de l'établissement.
- Le Samedi, nous vous demandons de ne pas passer à table après 21h - au-delà supplément de 150 € pour le service
- Le midi, nous vous demandons de ne pas passer à table après 13h30 - au-delà supplément de 150 € pour le service.
- Les organisateurs sont responsables de toute détérioration y compris par leurs invités. Tous les dégâts éventuels (y compris dans les chambres) seront facturés aux organisateurs.
- Interdiction d'utiliser punaises, agrafes sur les murs
- Merci de ne pas klaxonner en partant - Confettis interdits.

Vin d'Honneur:

- Nous vous proposons 2 formules à 16€ et 20 € (et une réduction sur le prix de votre Menu si vous ne prenez pas l'apéritif prévu)

Hôtel: 31 chambres et Junior Suites:

Chambre des Mariés offerts.

Pour les invités de votre banquet = forfait 2 pers en chambre double: 75€ (place 90€) / lit supplémentaire: + 20€

Junior Suite: 105€ place 120€ / Petit déjeuner: 10 € / pers. Règlement des chambres à l'arrivée.

Nous n'autorisons pas l'accès de la chambre des Mariés aux Invités, ni le « pot de chambre». Toute dégradation éventuelle (y compris dans les chambres des invités) sera facturée aux Mariés.

Le Restaurant :

Carte et Menus (à partir de 25€)

www.aupavillonbleu.com

Restaurant ouvert du lundi au samedi soir.

Visite du lundi au dimanche avant 17:30.

Bon Appétit

Au Pavillon Bleu

TOUT est compris:

TOUT = toute la prestation de Restauration

(hors animation musicale, hors décoration florale et hors impression des Menus)

Bon Appétit