

RESTAURANT
Le Pavillon
Le Café des Congres
2012

- Pages 1 : Menu à 16 € ttc par personne
- Pages 2 : Menu à 19 € ttc par personne
- Pages 3 : Menu à 22€ ttc par personne
- Pages 4 : Menu Lorrain à 25 € ttc par personne
- Pages 5 : Menu à 30 € ttc par personne
- Pages 6 : Menu à 36 € ttc par personne
- Pages 7 : Menu à 42 € ttc par personne
- Pages 8 : Pour embellir votre repas

Restaurant Le Pavillon
Parc des Expositions – Rue de la Grange aux Bois
Tél : 06.07.49.14.43 Fax : 03.87.55.68.89
Tel : 03.87.65.46.76
Mail : mrestauration@restoleil.com

Menu à 16.00 € TTC

Feuilleté Lorrain et Salade Verte

Ou

Salade Campagnarde
(*Salade, Champignons frais, Tomates, Bleu et Noix*)

Ou

Assiette de Charcuteries

Bœuf Bourguignon , Purée

Ou

Bouchée à la Reine , Riz Pilaf

Ou

Lasagnes de Saumon , Salade Verte

Tarte aux Pommes Normande

Ou

Tarte au Citron Meringuée

Ou

Gaufre , Sauce au Chocolat et Glace Vanille

Menu à 19.00 € TTC

Salade Niçoise

(Salade, Haricots verts, Thon, Œufs dur, Anchois, Poivrons, Olives noires)

Ou

Quiche Lorraine et Mesclum

Ou

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan et Gressins

Choucroute Du Pavillon

Ou

Confit de Canard, Pommes Grenailles (selon saison)

Ou

Coq Au Vin façon Vieille Lorraine, Spätzles

Nage d'Oranges à la Cannelle , Glace Passion

Ou

Iles Flottantes, Crème Caramel

Ou

Forêt Noire , Crème Anglaise

Menu à 22,00 € TTC

Saumon Mariné à l'Aneth , Toasts

Ou

Salade de Chèvre Chaud bardé de lard

Ou

Salade Vosgienne

(*salade , lardons, croûtons, tomates, crème fraîches*)

Dos de Saumon Rôti à la Crème d'oseille , riz et
Flan de Carottes au Cumin

Ou

Suprême de Volaille Sauce Forestière,
Pommes Boulangères, Tomate Provençale

Ou

Estouffade de Bœuf à la Provençale,
Pennes au Pesto

Croustillant aux Deux Chocolat , Crème de Pistache

Ou

Framboisier , Crème Anglaise

Ou

Nougat Glacé , Coulis de Fruits Rouge

Menu Lorrain à 25,00 € TTC

Quiche Lorraine et Mesclum

Ou

Pâté Lorrain et Mesclum

Ou

Salade Lorraine

(Salade , pommes de terre, truite fumé, Livèche , crème de raifort)

Potée Lorraine

(lard fumé , saucisse de Montbéliard, Francfort)

Ou

Choucroute Garnie

(Jarret, pommes de terre, choux, lard fumé , , Francfort)

Entremet à la Mirabelle, Coulis de Fruits Rouge

Ou

Crumble aux Quetsches

Ou

Strudel aux Pommes , Sauce Caramel

Menu à 30,00 € TTC

Déclinaison autour du Saumon
(Rillettes de saumon, tartare de saumon , saumon fumé)

Ou

Salade Gourmande
(Salade , Gésiers, Magret Fumé, Tomates, Pignons de Pin)

Ou

Feuilleté du Braconnier(Escargots, Ecrevisses, Pleurotes)
Sauce Poulette

Faux-Filet Rôti en Pièce Sauce Poivre , Gratin Dauphinois

OU

Pavé de Bonite Sauce Vierge, Pithiviers de Légumes Niçois

Ou

Râbles de Lapin , Crémeux de Cèpes et
Polenta aux Petits Légumes

Tarte Tatin , Glace à la Vanille

Ou

Carpaccio d'Ananas , Glace Coco et Sirop Vanillé

Ou

Entremet Ivoire Passion ,
Coulis de Fruit Rouge

Menu à 36,00 € TTC

Dégustation de Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney de Figs et Pain de Campagne Toastés

Ou

Timbales de Grenouilles Aux Petits Légumes , Sauce Poulette

Ou

Assiette De Saumon Fumé
(Blinis , Saumon fumé, Crème d'Aneth Citronné et Roquette)
Dentelle de Parmesan

Magret de Canard Rôti au Miel , Pommes Macaire au Romarin
Tomates Grappes Confites

Ou

Filet de Saint Pierre Sauce Champagne , Embeurré de Fenouil
Timbale de Quinoa Safrané

Ou

Souris d'Agneau Confité , Jus d'ail et Romarin
Légumes du Soleil

Sablé Aux Epices, Crémeux Au Chocolat
Cœur de Guanaja ' Valrhona'

Ou

Croustillant Feuilleté à la Banane et Ananas Caramélisé,
Crème de Mascarpone et Dentelle de Miel

Ou

Crêpes Suzette , Sorbet Mandarine

Menu à 42,00 € TTC

ENTREE

Déclinaison de Foie Gras de Canard
(*Mirabelle de Foie Gras, Foie Gras au Figs, Truffe de Foie Gras*)
Brioche Tête Tiède , Gelée au Monbazillac

Ou

Carpaccio de Saint Jacques , Roquette et Envoltini de Gambas
au Basilic

Ou

Pissaladière aux Langoustines Rôties

PLAT

Grenadin De Veau au Morilles , Risotto aux Asperges Vertes

Ou

Filet de Turbo Sauce Iodée aux Huîtres, Mousse de Rutabaga et
Pommes Miettes de Patates Douces

Ou

Filet de Bœuf Façon Rossini, Pomme Au Four à l'Ancienne ,
Poêlée de Champignons Frais(selon saison)

DESSERT

Ovalis au Chocolat , Cœur de Passion et
Gelée de Citron Vert et Pinacolada

Ou

Ananas Victoria , Sabayon au Champagne Gratinée

Ou

Table des Merveilles

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
 - Crêpes Suzette
 - Entremet (Ivoire, Passion, etc....)
 - Framboisier , Fraisier
 - Truffes au Chocolat
 - Tarte aux Myrtilles à l'ancienne
 - Assortiments de mini mignardises
- Tartes aux fruits (framboise, abricots ...)

Pour Agrémenter Vos Menus

Les Fromages :

- La Pointe De Brie et salade verte 2,50 € TTC
- L'assiette de Fromage (brie , tomme, bleu) salade et noix 4,00 € TTC
- L'assiette de Fromages affinés 6,50 € TTC

- Le Buffet de Fromages à Volonté 14,00 € TTC

Les Pains Originaux :

Assortiment de Pain à Définir :

Nature, Figues, Céréales, Sésame, Campagne, Olives noires, Noix, Raisin,
Figues abricots etc..... 1,50 € TTC

Les Boissons :

Forfait 1 : à 2,00 € TTC

- Eau minérale plate et gazeuse (1 pour 2 pers)
- 1 café par personne

Forfait 2 : à 4,00 € TTC

- Eau minérale plate et gazeuse (1 pour 2 pers)
- ¼ de vin en pichet par personne
- 1 café par personne

Forfait 3 : à 5,00 € TTC

- Eau minérale plate et gazeuse (1 pour 2 pers)
- Soft (jus d'orange , coca, schweppes...)
- 1 café par personne

Forfait 4 : à 5,50 € TTC

- Eau minérale plate et gazeuse (1 pour 2 pers)
- 1 bouteille de vin de pays pour 3 personnes
- 1 café par personne

Droit De Bouchon :

Uniquement sur Vin et Champagne 8,00 € TTC par bouteille

Notre Carte des Vins Supérieurs , champagnes et digestifs reste à votre disposition.

RESTAURANT
Le Pavillon
Le Café des Congrès
2012

Nos Buffets à Thème

Restaurant Le Pavillon
Parc des Expositions – Rue de la Grange aux Bois
Tél : 06.07.49.14.43 Fax : 03.87.55.68.89
Tel : 03.87.65.46.76
Mail : mrestauration@restoleil.com

BUFFET LA LORRAINE à 25 € TTC

Minimum 40 personnes –sans boissons

Entrée

- Salade verte , Carotte râpée, céleri rémoulade, tomate mozzarella , concombre
- Charcuterie (rosette, jambon cru, jambon blanc , pâté de tête, pâté de campagne, pâté en croûte)
- Salade strasbourgeoise (pommes de terre, cervelas, cornichons)
- Quiche lorraine
- Taboulé , Betterave rouge
- Œufs mimosa
- Flamiche aux Poireaux
- Salade de pommes de terre aux lardons et herbes fraîches
- Tomate farcie au thon

Plat Servi Froid Sur Buffet à définir

Pièce de bœuf rôti mayonnaise aux herbes, salade de haricots verts

Ou

Dos de Cabillaud , sauce aïoli , macédoine de légumes

Fromage

(Brie, St Nectaire, Bleu, Tomme, Munster)

Desserts

- Salade de fruits
- Tarte aux pommes Normande
- Tarte au Fromage blanc
- Clafoutis aux Mirabelles
- Tarte au citron Meringué
- Tarte au Chocolat
 - Foret Noire
 - Iles flottante
 - Crème Caramel
- Panacotta aux Quetsches
- Pot de Crème à la Vanille

BUFFET AFFAIRE à 25 € TTC

Minimum 40 personnes – Sans boisson

Entrée

- Charcuterie (Rosette, Jambon blanc Jambon cru, Pâté de Tête , Pâté de campagne , Pâté en croûte)
- Concombre, Carotte râpé, Betterave, Céleri rémoulade
- Tomate mozzarella
- Salade verte
- Salade de riz aux crustacés
- Tagliatelles au Saumon
- Œufs mimosa
- Carpaccio de Bœuf
- Saumon Mariné
- Salade Piémontaise
- Noix, tomates confite, tartare de tomates
- Dés d 'emmental et Roquefort

Plats à définir

Tournedos de volaille Forestière , riz créole et flan de carotte au cumin

Ou

Estouffade de bœuf à la Bourguignonne , penne aux petits légumes

Dessert

- Salade de fruits
- Tarte aux pommes Normande
 - Tarte au Fromage blanc
 - Clafoutis aux Mirabelles
 - Tarte au citron Meringué
 - Tarte au Chocolat
 - Foret Noire
 - Iles flottante
 - Crème Caramel
 - Panacotta aux Quetsches
 - Pot de Crème à la Vanille
 - Fromage Blanc

BUFFET DE LA MER à 31€ TTC

Minimum 40 personnes – Sans Boisson

Entrée

Salade verte, céleri rémoulade, macédoine de légume et oeufs mimosa,
Tomates marinés

Sur le thème de la mer

- Salade de fruits de mer, sauce tomate et basilic en verrine
 - Bulots et bouquet de crevettes rose aïoli
 - Taboulé aux fruits de mer et pétoncles
 - Tomate farcie au thon sauce rouille
 - Tartare de saumon aux herbes fraîches
 - Saumon à la parisienne

Plats à définir

Pavé d'Ombrine à la Provençale et son gratin de légumes

Ou

Dos de Bonite , Sauce Vierge , riz façon Paella , gratin de choux fleur

Desserts

- Salade de fruits parfumé au Basilic
 - Iles flottantes
 - Baba au rhum
 - Entremet au chocolat
- Tarte citron, pommes, chocolat, myrtilles, abricot
 - Foret noire
 - Tiramisu
 - Clafoutis à la Mirabelle
 - Framboisier
- Verrine de Taboulé sucré à la Minestrone de fruits

BUFFET ITALIEN à 31 € TTC

Minimum 40 personnes – Sans Boisson

Entrée

Salade verte, céleri rémoulade, macédoine de légume et oeufs mimosa,
Tomates marinés,

Sur le thème italien

- Dégustation de jambon de parme, mortadelle et pancetta
 - Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
 - Tomate mozzarella
- Salade milanaise (Julienne de mortadelle, julienne d'Emmental, vinaigrette)
- Salade italienne (dés de concombre, dés de tomate, gorgonzola, basilic, vinaigrette balsamico)
- Salade de penne aux poivrons marinés, thon, anchois, olive, sauce aioli

Plats à définir

Osso bucco de veau à la milanaise, Risotto Façon Provençale

ou

Dos de saumon rôti , Polenta Crémeuse au Parmesan et Saugé

Desserts :

- Salade de fruits rafraîchit au Basilic
 - Tarte aux abricots
 - Tiramisu
- Panacotta à la menthe et fruits rouges
 - Salade d'orange à la cannelle
 - Iles flottantes
 - Fromage blanc
 - Tarte citron meringué
 - Carpaccio d'ananas

BUFFET PASTA PARTY à 23 € TTC

Minimum 40 personnes – Sans Boisson

Entrée

- Panier de Légumes croquant et ses sauces variées(anchoïade, tapenade, fromage blanc aux fines herbes)
 - Tomate Mozzarella, salade verte
 - Carpaccio de Bœuf au parmesan
- Carotte râpé, céleri rémoulade, concombre, betterave
- Charcuteries (pâté en croûte, pâté de campagne, rosette, jambon cru)
 - Saumon mariné

Plats en buffet à définir

Possibilité de plusieurs choix

Pennes à la Tomate et petits légumes au basilic

Ou

Pennes aux fruits de mer

Ou

Tagliatelles à la Carbonara ou Bolognaise

Desserts :

- Salade de fruits
- Tarte aux pommes Normande
 - Tarte au Fromage blanc
 - Clafoutis aux Mirabelles
 - Tarte au citron Meringué
 - Tarte au Chocolat
 - Foret Noire
 - Iles flottante
 - Crème Caramel
 - Panacotta aux Quetsches
 - Pot de Crème à la Vanille

Buffet Prestige 60 € TTC

Minimum 40 personnes – Sans Boisson

Entrée

- Terrine de Foie gras au naturel
- Roulé de foie gras à la figues
- Pépites de foie gras à la pistache
 - Saumon mariné
 - Saumon fumé
 - Déclinaison d'huîtres
 - Crevettes roses
 - Bulots à l'aïoli
 - Timbales de crevettes grise
- Dégustation de Jambon de Parme et coppa
- Carpaccio de bœuf au Parmigiani Reggiano
- Verrine de tartare de tomates et mozzarella di Buffala au pesto
- Verrine de guacamole aux langoustines en gelée de crustacés

Plats à définir

Filet de Bar Rôti , jus Thaï (romarin, citronnelle, gingembre , coriandre)
Purée de Pâtisson et de betteraves et sa poêlée de légumes Wok

Ou

Selle d'agneau Farcie à la Matignon de légumes
Petits farcie niçois et dragées d'ail

Ou

Noisette de Filet Rôti à la Viennoise de parmesan et Olives vertes
Parmentier au Romarin et Tomate confite

Fromages

Cabècou Rôti aux herbes

Ou

Briochine tiède fourré au Munster

Buffet de dessert

Table des Merveilles

- Fontaine de chocolat et brochettes de fruits
 - Crêpes Suzette
 - Entremet (Ivoire, Passion, etc....)
 - Framboisier , Fraisier
 - Truffes au Chocolat
 - Tarte aux Myrtilles à l'ancienne
 - Assortiments de mini mignardises
- Tartes aux fruits (framboise, abricots ...)

.....

RESTAURANT
Le Pavillon
Le Café des Congrès

Nos Cocktails
2012



Restaurant Le Pavillon
Parc des Expositions – Rue de la Grange aux Bois
Tél : 06.07.49.14.43 Fax : 03.87.55.68.89
Mail : mrestauration@restoleil.com

Forfait à 7,50 € TTC

Boissons :

- 1 Marquissette par personne
(blanc de blanc Veuve de La Lande avec crème diverses)
Crème de Cassis, Crème de pêches de vigne , Crème de Mirabelle etc...
- Jus de Fruits(orange, ananas etc...)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

Accompagnements :

- Carrousel de Salés (Chips, Cacahuètes...)
- Tomates Cerises
- Petits Dés de Fromages
- Tacos avec Sauce Salsa et Guacamole

Supplément : Bouteille de Blanc de Blanc 25 € TTC

Forfait à 12,00 € TTC

Boissons :

- 1 Bouteille de Veuve de La Lande pour 4 personnes
- Jus de Fruits (Orange, Tomate, Ananas etc...)
- Sodas (Coca, Schwepps Agrumes)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

3 réductions froides par personne

- Canapé Rosette Beurre de Noix
- Canapé au Saumon Fumé
- Mini Choux au Fromage Frais et Basilic
- Le Milanais

Supplément de Bouteille :

Blanc de Blanc « Veuve de La Lande » 25 € TTC

Forfait à : 15,00 € TTC

Boissons :

- 1 Bouteille de Champagne pour 4 personnes
- Jus de Fruits (Orange, Tomate)
- Sodas (Coca, Schwepps)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

4 réductions froides par personne

- Verrine de Tomates et Mozzarella au Pesto
- Canapé de Foie Gras et Magret Fumé
- Blinis aux Oeufs de Lumps
- Tartare de Saumon à la Coriandre

Supplément : Bouteille de Champagne 40 € TTC

Forfait à 16,00 € TTC

Boissons :

- 1 Bouteille de Veuve de La Lande pour 4 personnes
- Jus de Fruits (Orange, Tomate, Ananas etc...)
- Sodas (Coca, Schwepps Agrumes)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

3 Canapés Froids:

- Canapé Rosette Beurre de Noix
- Canapé au Saumon Fumé
- Mousse de Foie de Volaille au Porto

3 Canapés Chauds:

- Feuilleté au Saucisse
- Mini Pâté lorrain
- Quiche Lorraine

2Réductions Sucrées:

- Tartelette à la Mirabelle
- Duchesse Praliné

Supplément : Bouteille de Veuve de La Lande 40 € TTC

Forfait à 21,00 € TTC

Boissons :

- 1 Bouteille de Champagne pour 4 personnes
- Jus de Fruits (Orange, Tomate, Ananas etc ...)
- Sodas (Coca, Schwepps Agrumes)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

3 Toasts et Canapés Froids:

- Mini Choux au Fromage Frais et Basilic
- Canapé au Saumon Fumé
- Canapé de Foie Gras et Magret Fumé

3 Toasts et Canapés Chauds:

- Mini Bouchée à L'Escargots
- Mini Pâté Lorrain
- Envoltini de Crevettes au Basilic

2 Réductions Sucrées:

- Sablé à la Cannelle, Crémeux Chocolat
- Verrine Exotique (passion , citron vert)

Supplément de Bouteille : La Bouteille de champagne 40 € TTC

Cocktail Apéritif : 26 € TTC

Boissons :

- 1 Bouteille de Champagne pour 4 personnes
- Jus de Fruits (Orange, Tomate, Ananas etc...)
- Sodas (Coca, Schwepps Agrumes)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

5 Toasts et Canapés Froids:

- L'Antarctique
- Saumon Fumé et Courgette au Curry
- Canapé Rosette Beurre de Noix
- Tartare de Saumon à la Coriandre
- Le Berger

4 Toasts et Canapés Chauds:

- Mini Pâté Lorrain
- Feuilleté Saucisse
- Mini Bouchée à L'Escargot
- Croque au Saumon

4 Réductions Sucrées:

- Assortiment de Macarons
- Timbale Chocolat Passion
- Tartelette à la Mirabelle
- Tartelette au Citron

Supplément de Bouteille : La Bouteille de champagne 40 € TTC

Cocktail Prestige : 38 € TTC

Boissons :

- 1 Bouteille de Champagne pour 4 personnes
- Jus de Fruits (Orange, Tomate, Ananas etc...)
- Sodas (Coca, Schwepps Agrumes)
- Eau Minérale Plate et Gazeuse

5 Toasts et Canapés Froids:

- Canapé de Foie Gras et Magret Fumé
- Guacamole et Crabe , Gelée de Crustacés
- Caviar d'Aubergines et Homard
- Cannelloni de Saumon Fumé
- Profiteroles de Crabes des Neiges

5 Toasts et Canapés Chauds:

- Envoltini de Crevettes au Basilic
- Risotto à la Crème de Truffe
- Bouchée de Langoustines au Beurre Persillé
- Moules Farcies au Beurre Persillé
- Saint – Jacques Sauce Homardine

5 Réductions Sucrées:

- Tarte Fine aux Figues
- Sablé à la Cannelle , Crémeux au Chocolat
- Framboisier
- Timbale Chocolat Passion
- Verrine Exotique

Supplément de Bouteille : La Bouteille de champagne 40 € TTC

Ces propositions peuvent être aménagés à votre convenance, nous sommes à votre entière disposition pour les modifier ou vous en proposer d'autres.

NOTRE CHOIX DE CANAPES

LES CANAPES FROIDS

Les Toasts Traditions à 1 € pièce

- Canapé Rosette Beurre de Noix
- Canapé Jambon Cru et Beurre de Moutarde
- Caponata de Légumes à la niçoise
- Mousse de Foie de Volaille au Porto
- Salade Alsacienne
- Salade de Pomme de Terre et Cervelas
- Mini choux Fromage Frais et Basilic

Les brimborions à 1.50 € pièce

- L' Antarctique
- Le Berger
- Le Burger de la Mer
- Carpaccio de Bœuf aux Parmesan
- Mini Cake aux Olives et Tomates Confites
- Mousse de Chèvre , Figs , Tomates Confites et Noix
- Rillettes de Saumon à la Coriandre
- Verrine de Tomate , Mozzarella au Pesto
- Saumon Fumé et Caviar de Courgette au Curry
- Blinis aux Œufs de Capelan
- Le Milanais
- L'Océanique
- Le Volailler
- Mini Bagnat au Thon
- Navette Crevette et Basilic
- Canapé au Saumon Fumé

Les Prestiges à 2.00 € pièce

- Canapé au Foie Gras et Magret Fumé
- Guacamole et Crabe , Gelée de Crustacés
- Profiterole de Crabe
- Caviar d'Aubergines et Homard
- Cannelloni de Saumon Fumé

Les Pains Surprises Spéciale Pavillon Traiteur

(40 pièces)

Prix du pain surprise 35 € TTC

- Beurre de saumon fumé
- Beurre moutardé, jambon cru
- Mousse de foie
- Mascarpone aux herbes
- Beurre de roquefort au noix

LES CANAPES CHAUDS

Petits Feuilletés et tartelettes salées à 1 € pièce

- Sacristain au Fromage
- Feuilleté au Saucisse
- Quiche Lorraine
- Quiche aux Poireaux
- Mini Chalande Lorraine
- Quiche au Fromage
- Pissaladière
- Gougère au Fromage
- Quiche Tomate et Chèvre

Petits Feuilletés et tartelettes salées à 1.50 € pièce

- Talmouse de Munster au Cumin
- Pâté Lorrain
- Bouchée d'Escargots à la Persillade
- Fricassé de Volaille des Sous Bois
- Risotto aux Asperges
- Mini Choucroute
- Knepps aux Lardons , Crème de Ciboulette
- Brochette de Pruneaux au Lard
- Croque au Saumon

Les Prestiges à 2.00 € pièce

- Envoltini de Crevettes au Basilic
- Cassolette de Grenouille à la Persillade
- Saint – Jacques Sauce Homardine
- Moules Farcies au Beurre Persillé
- Risotto à la Crème de Truffe
- Bouchée de Langoustines au Beurre de Crustacés

LES SUCRES

Mignardises à 1,50 € pièce

- Tartelette aux Quetsches
- Tartelette à la Mirabelle
- Tartelette au Citron
- Mini Choux Pâtissier
- Mini Choux Chocolat
- Mini Iles Flottantes
- Tarte Fine aux Pommes et Cannelle
- Crème à la Bergamote
- Tarte au Fromage Blanc
- Duchesse Praliné
- Eclair au Chocolat
- Choux Praliné

Mignardises Prestiges à 2.00 € pièce

- Carré Croustillant Chocolat Noisette
- Crumble au Fruits Rouge et Mascarpone
- Sablé à la Cannelle , Crémeux Chocolat
- Assortiment de Macaron
- Truffe au Chocolat
- Palet Noir Mousse de Passion
- Ivoire Mangue Passion
- Framboisier
- Financier à la Framboise
- Timbale Chocolat , Passion
- Le Tout Chocolat à la Groseille
- Crémeux Chocolat , Orange Confite
- Verrine Exotique(passion , citron vert)
- Tarte fine aux Figes

Pour toutes livraisons sur stand lors d'un salon un minimum de 40 personnes .

RESTAURANT
LE PAVILLON
Le Café des Congrès
2012

Nos Pauses

Restaurant Le Pavillon
Parc des Expositions – Rue de la Grange aux Bois
Tél : 06.07.49.14.43 Fax : 03.87.55.68.89
TEL : 03.87.65.46.76
Mail : mrestauration@restoleil.com

Café d'accueil Classique à 2,50 € TTC

- Boissons Chaudes, jus d'orange

La Pause Classique à 4.50 € TTC

- Boissons Chaudes (Thé, café)
- Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas)
- 2 Viennoiseries (mini pains chocolat, mini croissant et mini pains aux raisins)

La Pause Goûter à 5.00 € TTC

- Boissons Chaudes (Thé, café)
- Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas)
- Biscuits secs, cake, beignet , muffins...

La Pause Gourmande à 6.50 € TTC

- Boissons Chaudes (Thé, café)
- Assortiment de Jus de fruits (orange , pamplemousse, abricot, ananas)
- 3 Mignardises sucrées par pers
 - Tartelette chocolat
 - Mini Choux Pâtissier
 - Tartelette à la mirabelle

La Pause Festif à 9.00 € TTC

- Boissons Chaudes (Thé, café)
- Assortiment de Jus de fruits (orange , pamplemousse, abricot, ananas)
- Fontaine De Chocolat avec Saladier de fruits :
- pommes, kiwi, ananas, orange, raisin, fraises selon saison, banane

La Pause Conférence à 6.50 € TTC

- Boissons Chaudes (Thé, café)
- Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas)
 - 1 croissant simple
 - ½ baguette avec beurre et confiture