# Menus Banquets

## À PARTAGER POUR LA TABLE

Planche 5 petits cochons - 18,90
Accras de morue G/N - 11,90
Moules farcies A/G - 11,40
Assiette des petits bouchons le Pré Loisy à Francheville G/I
(fromages frais artisanaux enrobés) - 12,90

### Forfait boissons

Un forfait apéritif avec planteur ou sangria pour 6,00€/pers
Un forfait vin du mois pour 5,60€/pers (1 bouteille pour 4)

## Menu Tradition - 34,40 €

**Disponible sur réservation**

Terrines maison et crudités
Porcelet cuit à la broche, pommes frites
Café gourmand

## Menu Pavillon - 34,40 €

**Disponible tous les dimanches et jours fériés mais aussi sur réservation**

Tartare de saumon au citron vert et aneth
ou
Terrines maison et crudités
ou
Tarte à la tomate cantal et basilic

Porcelet cuit à la broche, pommes frites
ou
Duo de poisson, beurre blanc, pomme vapeur, tian de légumes
ou
Cordon Bleu, Claude Jonquet, digne du chef, tagliatelles, involtini

Framboisier maison
ou
Omelette norvégienne maison
ou
Moelleux au chocolat, crème anglaise

Prix nets, service compris

### Ces menus doivent être commandés à l'avance.

Si le choix est donné 6 jours avant le banquet, le café est offert.
Le menu Pavillon est aussi disponible tous les dimanches et jours fériés.
Le menu enfant est toujours disponible.
Un changement de plat est raisonnablement envisageable pour les personnes à régime particulier.
Le nombre de convives doit nous être communiqué la veille du repas.
Le champagne peut être fourni par vos soins avec un droit de bouchon de 9 euros par bouteille et uniquement avec le dessert.

# Formules Banquets

## Menu Enfant - 13,90 €

Croque-monsieur, frites
ou
Steak haché, frites
ou
Knack, frites

Glace à impulsion
Diabolo ou sirop à l'eau

## ENTRÉE + PLAT ou PLAT+DESSERT 22,90€
## ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,90€

Du lundi au vendredi, dernier assis avant 15.30, une réduction de 2€ vous sera appliquée uniquement au déjeuner sur les formules (hors jours fériés et festifs).
Formules servies tous les jours du déjeuner au diner, en service continu (en saison).
Dans le cadre d'un banquet deux choix possibles dans les formules et communiqués d'avance de préférence.

## ENTRÉE AU CHOIX

Terrine maison et crudités du moment
Tarte à la tomate, cantal et basilic
Entrée du jour
Tartare de saumon au citron vert et aneth

## PLAT AU CHOIX

Ravioles de Royans, crème de ciboulette
Émincé de volaille aux champignons, tagliatelles
Filet de saumon poêlé, beurre blanc, riz pilaf
Plat du jour

## DESSERT AU CHOIX

Tarte du jour
Dessert du jour
Mousse au chocolat, palmier d'Emine
2 boules de glaces ou sorbets

Prix nets, service compris

Création graphique & Impression GRAFEEK
Grafeek communication - 30 avenue du Général Leclerc - 54200 JOUAINVILLE LES TOUL

# Le Pavillon Bleu

**RESTAURANT EN TERRASSE AU BORD DE L'EAU**

**54200 Villey-Saint-Etienne Sous le Pont de Fresnes - Entre Villey et Liverdun**
**03.83.62.96.85 - www.lepavillonbleuvilley.com**