



MENUS 2020

PAVILLON JOSÉPHINE



191 AVENUE NAPOLEÓN BONAPARTE - 92500 RUEIL-MALMAISON
TéléPHONE - 01 47 49 96 96 - FAX 01 47 49 07 88
SIRET : 82522486800018
Mail : lepavillonjosephine@magnificia.fr



LE MENU PRESTIGE

GASTRONOMIQUE

A PARTIR DE 75.00 € T.T.C./PERSONNE

L'Apéritif

1 coupe de CHAMPAGNE, TRADITION
MÉLANGES SALÉS

LES ENTRÉES

Merci de faire un choix parmi les entrées suivantes :

RAVIOLE DE TOMATE ET GAMBAS ET SES POUSSÉS DE ROQUETTE
CUIT CRU DE SAUMON ET SON MESCLUN D'HERBES
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES,
MARINADE AU CITRON VERT
FOIE GRAS POÊLÉ FAÇON TERRINE,
GELÉE DE SAUTERNES

LE PLAT CHAUD

Merci de faire un choix parmi les plats suivants :

FILET DE BŒUF AUX CÈPES, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
CRUSTILLANT DE CANETTE FARCIE AUX CHAMPIGNONS
ET SA GLACE DE VIANDE, POMME ANNA
MÉDAILLON DE VEAU POÊLÉ, ÉMULSION DE MORILLES,
RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN
PAVÉ DE BAR RÔTI EN GENEVOISE
ET SES LÉGUMES CONTEMPORAINS

L'ASSIETTE DE FROMAGES ET SON MESCLUN

LE DESSERT

Merci de faire un choix parmi les desserts suivants :

MACARON AUX FRUITS ROUGES ET SON COULIS
CROQUANT AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ARABICA
ANANAS RÔTI AU MIEL ET SA SAUCE CARAMEL
Sabayon de fruits frais au GRAND MARNIER





LE DÉJEUNER OU DÎNER JOSÉPHINE

A PARTIR DE 39.90 € T.T.C./PERSONNE

L'Apéritif

L'apéritif EST ASSORTI DE 2 AMUSE-BOUCHE PAR PERSONNE ET DE MÉLANGES SALÉS
1 boisson Soft

L'ENTRÉE

MERCI DE FAIRE UN CHOIX PARMIS LES ENTRÉES SUIVANTES :

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES AU CHÈVRE, ROQUETTE ET BALSAMIQUE
VELOUTÉ DE CHAMPIGNON, CROUTON ET FINES HERBES
SAUMON MARINÉ, FAÇON JOSÉPHINE
AUMONNIÈRE DE GAMBAS ET SES PETITS LÉGUMES

LE PLAT CHAUD

MERCI DE FAIRE VOTRE CHOIX PARMIS LES PLATS SUIVANTS :

VOLAILLE RÔTIE EN CROÛTE DE MOUTARDE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
QUASI DE VEAU, CRÈME DE PLEUROTÉS, LÉGUMES DU MOMENT
CROUSTILLANT DE CABILLAUD, ET SES LÉGUMES PRINTANIERES
BROCHETTES DE POULET À LA CITRONNELLE, WOK DE LÉGUMES PARFUM DE COCO
DOS DE LIEU NOIR AUX CONDIMENTS, QUINOA GOURMAND AU GINGEMBRE ET COULIS DE TOMATE

L'ASSIETTE DE DESSERTS

MERCI DE FAIRE UN CHOIX PARMIS LES ENTRÉES SUIVANTES :

PANNA COTTA AUX COLIS DE FRUITS ROUGES.
TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON
TIRAMISU CHOCOLAT ET SPÉCULOOS
CRUMBLE AU FRUIT DE SAISON
CHEESECAKE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES





LE BUFFET JOSÉPHINE

A PARTIR DE 49.90 € T.T.C/PERSONNE

FORMULE BUFFET ASSIS OU DEBOUT.
LES PARTICIPANTS SE SERVENT DIRECTEMENT.

LES ENTRÉES

SALADE LANDAISE

(GÉSÍERS DE VOLAILLE, COPEAUX DE FOIE GRAS, LÉGUMES MARINÉS)

SALADE DE TABOULÉ À L'OCCIDENTALE

(SEMOULE DE BLÉ, TOMATE, POIVRONS, OIGNONS ET RAISINS)

SALADE DOUCEURS CRUDITÉS

(CONCOMBRE, TOMATE, MAÏS, EMMENTAL, SAUCE AU FROMAGE BLANC)

CORBEILLE DE LÉGUMES VARIÉS

(CAROTTE, TOMATE CERISE, RADIS, CONCOMBRE ET FENOUIL)

LES PÂTES

PENNE, TORTELLINI AUX QUATRE FROMAGES ET Fusilli

ACCOMPAGNÉ DE : SAUCE TOMATE, BOLOGNAISE, BÉARNAISE, PESTO, SAUCE NAPOLITAINE,
PARMESAN ET HUILE D'OLIVE

LE PLAT

PAVÉ DE CABILLAUD OU PAVÉ DE SAUMON SUR LA PEAU

OÙ

SAUTÉ DE VEAU MARENÇO

NOTRE PRESTATION COMPREND LE PAIN ET LES CONDIMENTS (BEURRE, CORNICHONS ...)

EN OPTION, LE BUFFET DE FROMAGES : 5,00 € TTC/PERSONNE

ACCOMPAGNÉ DE MESCLUN

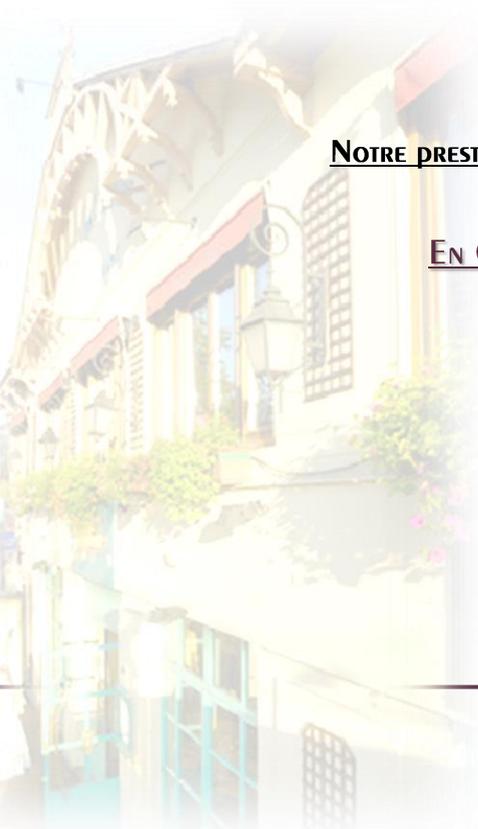
LES DESSERTS

TARTES ASSORTIES DE SAISON

SALADE DE FRUITS FRAIS

TRIOMPHE POIRE-CARAMEL

CHEESECAKE



Cocktail 18 pièces CRÉATION

A PARTIR DE 49.90 € T.T.C/PERSONNE

**Cocktail composé de 8 pièces salées froides + 4 pièces salées chaudes +
Bodegas froide (équivalent à 2 pièces) + 4 pièces sucrées**

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

**BROCHETTE DE TOMATE MOZZARELLA
AU PISTOU**



DEMI-ŒUF DE CAILLE ET CAVIAR DE TOMATE



BROCHETTE DE BRESAOLA ET PINK LADY



**FEUILLE À FEUILLE DE VIANDE DES GRISONS ET
COMTÉ**



Mini Club Sandwich volaille/VÉGÉTARIEN



**PITA ÉMINCÉE DE BŒUF ÉPICÉ ET
CONCOMBRE, AROMATISÉE À LA MENTHE
(ÉQUIVALENT 2 PIÈCES)**



MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS



**ASSORTIMENT DE SUSHIS REVISITÉS
(VÉGÉTARIEN, CREVETTE)**



MOELLEUX OLIVE FAÇON VITELLO TONNATO



LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Olive Panko



Gougère au fromage ou feuilletée aux saucisses



Mini Hot-Dog



Mini Burger



Brochette de belle crevette à la Thaï et patate douce



Brochette de volaille façon tandoori, dés de courgettes, abricot moelleux



LES BODEGAS FROIDES

Équivalent à 2 pièces
EN RETENIR UNE PARMIS LES 4 PROPOSÉES

ORIENTALE

SEMoule, TOMATE, CONCOMBRE, POIVRONS,
 PERSIL ET MENTHE

ITALIENNE

PENNES, TOMATE, MOZZARELLA, basilic,
 OLIVES NOIRES, SAUCE AU PESTO

MÉDITERRANÉENNE

LÉGUMES GRILLÉS, COPEAUX DE PARMESAN

ASIATIQUE

Wok de GAMBAS,
 TAÛLIATTELLES DE LÉGUMES ET SAUCE SOJA



LES PIÈCES SUCRÉES

**MERINGUE AU CITRON VERT, CRÉMEUX
À LA MENTHE ET GELÉE AU RHUM**



Sablé ANANAS RÔTI, pincée de COCO



TARTELETTE TOUT CHOCOLAT



FEUILLANTINE, CRÉMEUX CHOCOLAT ET NOISETTE



TARTELETTE FRUITS DE SAISONS



**CROQUE MERINGUE AUX FRUITS DE
SAISON**

