

Vos fêtes - Les Paganis

Les Paganis
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

www.lespaganis.com - 03 83 48 66 42

Coup de Coeur du Chef

Les Paganis
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



La Bûche salée

**Bûche au Saumon fumé, insert
poireaux pomme verte Granny Smith,
saumon frais confit aux agrumes
Juste servie avec une mayonnaise
agrumes**

**Disponible pour 4,6,8 personnes
7,50 euros par personne**

45,00 €

Pour débiter

Mini chou craquelin, avocat/tourteau

-

Fenouil croquant et mandarine

Entrées au choix

Foie gras français à l'italienne

"Foie gras mi-cuit, génoise cacao/café, gel poire et yaourt d'un nuage à l'Amaretto"

OU

Saint Jacques en deux services

"En tartare fumé exotique, et en cappuccino chou fleur vanille"

OU

Croustade de Chapon

"Chapon basse température, ris de veau et morilles, jus brun corsé au thym"

Votre Menu

45,00 €

Plats au choix

Tournedos de jambonneau de Noël rôti au miel , jus parfumé à la cannelle

OU

Croquette d'un effiloché de veau confit au potimarron, croûte de graines de courges, jus corsé au thym

OU

Lotte basse température marinée aux épices douces

"Avec son accompagnement"

Duo mini pâtisson et potimarron rôti

Dans sa boîte, pomme de terre comme un aligot au Beaufort AOP

Votre Menu

45,00 €

Nos desserts au choix

Dans sa boîte à bijoux

Douceur noix de coco

Ganache montée coco, confit banane/litchi, croustillant amandes

OU

Cubic choco noisette

Mousse chocolat noir Gunaja, insert pomme tatin, biscuit croustillant noisette"

Votre Menu

13,00 €

Menu enfant

**Nuggets d'aiguillette de poulet aux céréales, Dans boîte, brownie au
chocolat et crème anglaise**

Menu enfant

Box cocktail apéritive

4 pièces par personne

1 Roll de légumes et magret fumé

1 Pince de radis beurre en strat de saucisson truffé

1 Pita saumon concombre et pomme Granny, sauce aneth

1 Fleur de poireau confit

vendue pour 2 personnes minimum - 5.80 euros par personne

Terrine de foie gras Maison

Tranche de 250 grs - 37,50 euros (conseil du chef - 60grs /personne)

La boîte à fromages affinés à partager

fruits secs, raisins frais et figues confites

Brie de Meaux AOP truffé 230g ,
Tomme aux fleurs 150g
Morbier au lait cru AOP 150g
Comté affiné 8 mois 200g
Munster de Gerome 250g

48.50 euros (pour 10 à 12 personnes) accompagnée de 3 pains de
campagne

Cautions vaisselle

elle vous sera demandée lors du retrait de votre commande : (chèque ou espèces)

pour un repas de réveillon comme au restaurant

Pot à vis ; 2,00€

Verrine entrée : 7,00€

Boîte : 3,00€

Plat blanc pour le plat : 4,50 €

Plat noir & blanc pour l'entrée & dessert : 3,50€

Cagette de transport : 15,00€

Votre caution sera restituée lors du retour de Matériel

Le matériel

*Commandez
jusqu'au 18 décembre 2024*

Uniquement sur notre site internet
WWW.LESPAGANIS.COM

lien pour formulaire de commande en ligne
Règlement au retrait de votre commande

Retrait

LES PAGANIS - 419 rue Gustave Eiffel
54710 LUDRES
LE 24/12 - ENTRE 12H30 & 17H

LE VAL FLEURI - 13 rue du Pisuy
54460 LIVERDUN
LE 24/12 - ENTRE 12h30 & 17H

Now on

30,00 €

Mise en bouche

"Burger viennois" Steak de veau confit, vieux cheddar, ketchup de patates douces

Entrée

"Verrine fraîcheur" -Avocat crevettes, tartare de mangue et ananas sauce cocktail aneth citron vert

Plat

Ballotine de volaille farcie aux marrons gratin de pomme de terre, panais rôtis, jus brun corsé au thym

Dessert

Gourmandise pomme poire caramel mousse légère vanille et biscuit brownie

13,00 €

Menu enfant

Box Enfant

**Brioche poulet Label Rouge
Chips**

Muffin Nutella

Sachet de bonbons

*Commandez
jusqu'au 28 décembre 2024*

Uniquement sur notre site internet
WWW.LESPAGANIS.COM

lien pour formulaire de commande en ligne
Réglement au retrait de votre commande

Retrait

LES PAGANIS - 419 rue Gustave Eiffel
54710 LUDRES

LE 31/12 - ENTRE 12H30 & 17H

LE VAL FLEURI - 13 rue du Pisuy
54460 LIVERDUN

LE 31/12 - ENTRE 12h30 & 17H

Commandes & retraits