PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS DE BACCHUS"

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

Déjeuner en semaine

2 plats ➥ 23.90 € / 3 plats ➥ 27.90 €

Dîners, déjeuners en week-end ou jours fériés

2 plats ➥ 27.90 € / 3 plats ➥ 31.90 €

Respectueux de ce que nous servons à nos clients, sachez que tous ces plats, jus, sauces, terrines, desserts… sont réalisés dans notre cuisine & sont certifiés "Fait Maison".
Les produits bruts sont travaillés et cuisinés sur place, par le Chef Hervé Pasteur et son équipe.

ENTRÉE

Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées ✱
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes ✱
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis ✱
Œufs Pochés en Meurette d'Aligoté & ses Mouillettes de Brioche Toastées
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano ✱
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes ✱

PLAT

Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles ✱
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages ✱
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites ✱
Risotto Crémeux aux Légumes Croquants *ou* avec Tagliatas de Filet de Boeuf *-selon préférence-*
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour ✱
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-* ✱

FROMAGES / DESSERT

Trilogie de Fromages Affinés ou Faisselle *-coulis ou fines herbes-* ■
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis, Quenelle de Crème Glace à la Vanille ✱
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade ✱
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine ✱
Dariole de Nougat glacé sur Coulis de Fruits Rouges & Concassé Praliné ✱
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats & sa Crème Glacée aux Éclats de Pistaches
Café Gourmand de Bacchus *-supplt 4.40 €-*

■ Menu avec fromage & dessert *-4 plats-* + 5.60 €

✱ Également à emporter

Vous avez des allergies ou intolérances alimentaires ? Nos collaborateurs sont à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes à déclaration obligatoire, contenus dans nos plats

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

MENU "SÉLECTIONS" DE NOVEMBRE 2026

Brouillard en novembre…l'hiver sera tendre !

À EMPORTER

Entrée, plat & dessert ➥ 24.90 €

NOM	TÉLÉPHONE	DATE & HEURE DE RETRAIT

ENTRÉES	QTÉ
Velouté de Patates Douces & Lentilles Corail au Curry, Graines de Courges Torréfiées	
Dôme de Saumon, Cœur Crémeux d'Avocat & Agrumes sur Coulis de Courgettes	
Pressée de Ris de Veau & Trompettes Forestières, Chutney Grains de Cassis	
Carpaccio d'Haddock Fumé, Condiment Acidulé & Huile d'Herbes Vertes	
Camembert Rôti au Miel & Romarin, Tombée de Noix & Effeuillés de Serrano	
PLATS	
Vol au Vent de Noix de Veau & son Crémeux de Cèpes & Girolles	
Saint Jacques Juste Planchées & Son Beurre Blanc de Jus de Coquillages	
Tournedos de Cerf en Émulsion de Topinambour & Airelles Confites	
Filet de Bœuf Grillé & son Velouté du Jour	
Poisson "Plancha" de Bacchus *-selon retour du marché-*	
DESSERTS	
Brioche Perdue Dorée sur sa Compotée de Cassis & son Velours Vanillé	
Crème Brûlée à la Banane & Pépites de Chocolat Noir, Caramélisée à la Cassonade	
Pomme Fondante au Caramel Beurre Salé & Éclats de Nougatine	
Mi-Cuit Création Bacchus aux Deux Chocolats, Crème Anglaise	



AUTRES / SUPPLÉMENTS / OBSERVATIONS	RÉCAPITULATIF COMMANDE	TOTAL
	➥ menus à 24.90 € ttc/pers	
	➥ autres suppléments *-ci-contre-*	
	Total ttc	

PAVILLON BACCHUS - Brigitte & Hervé PASTEUR - Coeur de Village - 3 rue Clos des Aiges - 21121 AHUY
☎ 03-80-73-38-36 ou 06-30-58-1145 / pavillonbacchus@orange.fr / N° Siret 493 222 483 00031

PAVILLON BACCHUS
Restaurant – Traiteur

brunch De BACCHUS








Prochaines dates

8 novembre 2026
-Complet-

17 janvier 2027
-Complet-

7 mars 2027
-Plus que quelques places-

6 juin 2027

....

59 € / pers
➥ buffet & boissons chaudes à volonté
+ plat chaud servi sur table
-poisson ou viande-








Prestation uniquement sur réservation
➥ 03 80 73 38 36 / pavillonbacchus@orange.fr
Places limitées !

Pavillon Bacchus - Restaurant / Traiteur ➥ Cœur de Village - 3 rue du Clos des Aiges - 21121 Ahuy