

La Table de Pavie

Yannick Alléno

*La nature se réveille et nous souhaitons partager avec vous tout ce qu'elle nous apporte
et que nos producteurs cultivent avec passion.*

du samedi 29 mai et dimanche 30 mai 2021
Fête des Mères

La Table de Pavie s'invite chez vous

(85 € par personne hors boissons, apéritif cocktail inclus)

Yannick Alléno a élaboré avec nos équipes un menu privilégiant les produits de notre belle région à savourer chez vous. Tout est prêt, Laissez-vous guider par les astuces du Chef. Parez la table de votre plus belle nappe, écoutez votre inspiration pour le dressage des mets et dégustez.

Le cocktail pétales de rose, l'hymne des mamans, créé par notre sommelier Benoit accompagné du finger truffe

Filet de rouget froid en tapenade d'olive Kalamata,
fleur de courgette en salade, vinaigrette citronnée

Tanche épaisse de faux filet de veau, jus gras perlé,
grenailles de Noirmoutier, sarriette fraîche et ail nouveau en fricassée

Sélection fromagère, les pâtes de fruits maison

Le Saint-Honoré, la crème fouettée aux grains vanillés de Tahiti



Le Brunch à emporter (50 € par personne)

Le week-end sur une note gourmande !

Voici la promesse du Brunch de la Table de Pavie s'invite chez vous

Les sucrés :

Le cocktail pétales de rose, l'hymne des mamans, créé par notre sommelier Benoit
Les incontournables, croissant et chocolatine
La madeleine à partager
Le clafoutis cerises avec noyaux « le véritable »
Notre baguette tradition, la farine est sélectionnée au moulin de Berjon
Nos confitures : pot de caramel au beurre salé, pot à la pomme, pâte à tartiner maison
Pot de miel de Château Pavie
Beurre foisonné sur place
Yaourt de chèvre de la ferme de Paumoulé, notre coup de cœur du moment
Ile flottante pralinée

les salés :

L'esturgeon fumé et son œuf parfait
Le croque truffe
Le jambon blanc de Gradignan fait par notre artisan Mr Bardet, le pain de Frédéric

le bien-être :

Salade d'orge fermenté au concombre et coriandre fraîche
(Les graines d'orge sont réputées bonnes pour les maladies cardiovasculaires)

Le Brunch d'exception à emporter pour 2 personnes (255 €)

*Le Brunch accompagné du caviar Prunier 30g
et d'une bouteille de Champagne blanc Egly Ouriet.*



#hoteldepavie @hoteldepavie

#latabledepavie

La Table de Pavie – Yannick Alléno

5 place du clocher 33330 Saint-Emilion

05 57 55 07 55 / contact@hoteldepavie.com

La Table de Pavie

Yannick Alléno

BON DE COMMANDE

Fête des Mères

Date de prise de commande :
(Date limite de commande 24h avant.)

Nom & prénom :
Téléphone portable :
Email :

La Table de Pavie s'invite chez vous 85 € x personnes = €
samedi de 11h00 à 18h30
Dimanche de 11h00 à 13h30

Menu enfant 25 € x enfants = €
Jusqu'à 12 ans

Brunch 50 € x personnes = €
Samedi et dimanche de 9h00 à 13h30

Brunch d'exception avec Champagne et caviar 255 € pour 2 personnes = €
Samedi et dimanche de 9h00 à 13h30

Le sommelier est heureux de vous proposer une sélection de vins de nos propriétés à la demande.

Retrait sur place Date et Heure de retrait souhaitée :

Paiement sur place, carte bancaire, chèque ou espèces.

Adresse ou point de rendez-vous : Livraison jusqu'à 15 km = 10 € = €

Livraison entre 15 km et 30 km = 35 € = €

Paiement à réception, chèque ou espèces (merci de prévoir l'appoint).

Consigne caisse bois (sauf pour le brunch) = **5,00 €**

TOTAL COMMANDE TTC = €

Notes : Stocker chaque contenant au frais.
A consommer dans les 24h.

Date :

Signature :