

La Favorite

PAGNY SUR MEUSE

Restaurants - Hôtels - Bars - Salle de réception
Service traiteur à emporter

GAMME TRAITEUR

A EMPORTER 2024-2025

Sur réservation - à partir de 20 pers



C'est aussi 2 autres établissements

Hotel ** des portes de Meuse - 55190 PAGNY SUR MEUSE

Hotel restaurant *** de la madeleine - 55200 COMMERCY

Renseignements au

03 29 90 60 84 ou com@la-favorite.fr

www.la-favorite.fr



Une passion pour nous

LES ENTREES

Tarif par personne en euros - hors livraison - à emporter - contenants non jetables (+2.50€ pour du jetable)

ENTREES FROIDES

Crudités maison - gamme traditionnelle - à découvrir ensemble (250gr/pers)	4.40
Crudités maison - gamme supérieure - à découvrir ensemble (250gr/pers)	6.00
Duo de crudités et charcuteries	5.40
Terrine de lapin « maison » au thym et romarin, confit d'échalote	5.40
Terrine maison aux mirabelles	4.40
Plat de charcuteries et terrine (100gr/pers)	4.00
Plat de charcuteries (saucisses diverses, terrine, jambon supérieur, 100gr/pers)	5.60
Jambon de Bayonne	6.50
Foie gras maison « nouvelle recette »	9.50
Terrine de poisson blanc, sauce corail	5.40
Terrine de saumon et écrevisses au chablis	7.00
Hure de saumon et petits légumes, mousseline aux fines herbes « maison »	6.10
Saumon en Bellevue ou brochet « cuit vapeur » , mayonnaise maison (poisson entier)	30.00/kg
Filet de saumon « vapeur » brunoise de légumes au basilic, mayonnaise maison citronnée	38.00/kg
Saumon glacé en éclaté mayonnaise « maison », crevettes roses	6.50
Filet de saumon ou truite fumée « dans notre fumoir »	48.00/kg
Saumon fumé ou truite fumée en effeuillé, crème de citron et aneth au paprika (tranché)	6.50
Avocat cocktail crevettes aux agrumes	6.50
1/2 langouste en Bellevue	26.00

ENTREES CHAUDES...

Pâté lorrain maison	3.00
Pâté lorrain 6/8 parts	21.00
Tourte lorraine maison 6/8 parts	25.00

Un métier aussi...





Une passion pour nous

Tourte aux escargots et champignons 6/8 parts	36.50
Tourte fermière (poulet, poireaux, champignons)	24.50
Quiche lorraine maison 6/8 parts	18.00
Feuilleté de saumon à la ciboulette	10.00
Croustade de fruits de mer à la normande	9.00
Charlottine d'écrevisses à l'estragon	9.00
Feuilleté d'écrevisses, crème de cognac	9.50
Millefeuille d'escargots à la crème	15.00
Millefeuille d'escargots à la bourguignonne	15.00
Feuilleté du braconnier (écrevisses, escargots, chair de grenouilles, champignons forestiers)	15.00
Millefeuille de ris de veau aux morilles	13.50
Feuilleté de grenouilles à la crème persillée	15.00
Bouchée à la reine (quenelles, champignons, volaille, jambon)	11.00
Coquille st Jacques à la fondue de poireaux	12.00
Coquille de fruits de mer et st Jacques à la normande	10.00
Quenelle de brochet à la nantaise	8.00
Corole de poisson à la normande	10.00
Corole de sole, poêlée au beurre demi sel, réduction de fleurette à la marinière	13.50
Croûte de truite et asperges, sauce hollandaise citronnée et ciboulette	13.50

VIANDES FROIDES (100gr/pers)

Rôti de porc aux herbes ou filet de dinde au bouillon, pilon de poulet	4.50
Rôti de bœuf piqué à l'ail ou filet de poulet « basse température » ou gigot d'agneau aux épices d'orient	8.50

Un métier aussi...





Une passion pour nous

PLATS CHAUDS

Tarif par personne - hors livraison - à emporter - légumes inclus - sauce incluse

Blanquette de volaille à l'ancienne	8.00
Escalope à la milanaise	8.00
Risotto de volaille aux truffes de Meuse	8.00
Cuisse de canard confite « maison » crème de champignons	14.50
Sauté de canard aux trompettes de la mort	9.50
Magret de canard à la forestière ou au poivre (1/2 pièce)	11.00
Souris d'agneau « cuite 10h » jus d'herbes	15.50
Gigot d'agneau au thym	15.50
Sauté de porc aux champignons	8.00
Mignon de porc aux mirabelles	9.50
Paupiette de veau à la normande	9.50
Emincé de veau à l'estragon	9.50
Rôti de veau aux champignons	11.00
Millefeuille de ris de veau aux morilles	17.00
Bœuf bourguignon	8.50
Rôti de bœuf sauce bordelaise	9.50
Filet de bœuf aux morilles	16.50
Blanquette de volaille, champignons et son riz	8.00
Blanquette de veau, champignons et son riz pilaf	9.50
Savoyarde jambon (fromage à raclette, pommes de terre, jambon, oignons, vin blanc, crème liquide)	8.00
Savoyarde nature (fromage à raclette, pommes de terre, oignons, vin blanc et crème fraîche) à accompagner de charcuteries (en suppl.)	8.00
Reblochon (reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème)	9.50

Un métier aussi...





Une passion pour nous

Coquilles St Jacques à la normande	15.50
Coquille de fruits de mer au chablis	9.50
Pavé de saumon à la crème de ciboulette	11.50
Pot au feu du pêcheur	13.50
Filet de sandre rôti aux mirabelles	15.50

GRANDES POELES

Tarif par personne, minimum de 20 personnes, hors livraison, à emporter
Inclus prêt de la poêle à paella et du trépied - bouteille de gaz à votre charge

Paëlla traditionnelle (poulet, chorizo, encornets, moules, crevettes, garniture)	13.00
Couscous maison 3 viandes (boeuf, poulet, merguez)	13.00
Couscous maison 4 viandes (boeuf, poulet, merguez, collier d'agneau, côte d'agneau)	16.50
Choucroute traditionnelle (saucisse à cuire, knack, porc fraîche, saucisse fumée, lard 1/2 sel, chou et pommes de terre)	14.00
Choucroute gourmande (choucroute traditionnelle + palette fumée et jarret de porc)	17.50
Gigot d'agneau rôti (semoule, agneau, ratatouille)	15.50
Pasta à la bolognaise (viande bolognaise, pâtes, gruyère)	9.50
Potée lorraine (saucisse à cuire, rouelle, knack, légumes, haricots blancs)	13.00
Bœuf braisé (boeuf braisé, légumes)	13.00
Cassoulet maison au canard (manchon de canard, porc confit, saucisse maison, haricots blancs)	13.00
Cuisse de canard confite en cassoulet (cuisse de canard confite, haricots blancs cuisinés)	15.00
Paysanne (saucisse maison, pommes de terre et haricots blancs)	11.50
Provençale (poulet grillé, courgettes, poivrons, tomates, aubergines)	11.50
Poulet basquaise (poulet, légumes, sauce tomate)	11.50
Chili con carne (boeuf, épices mexicaines, haricots rouges, maïs, riz)	11.50
Boulettes de viande façon farci (boulette de viandes « maison », courgettes, tomates, pommes de terre, garniture)	11.50
Cuissot de porcelet à l'alsacienne et son gratin dauphinois 8/10 parts	130€/10parts
Cuissot de porc flambé à l'armagnac, sauce forestière et pomme au four - spécialité (jambon, pommes au four, sauce forestière). 30/35 parts	300€/35parts
FORFAIT PRÊT BOUTEILLE DE GAZ (par bouteille)	15.00€/btle

Un métier aussi...





Une passion pour nous

FROMAGES

Tarif par personne TTC en euros - hors livraison - à emporter

Planche à fromages affinés (1kg de fromage, 5 sortes, salade)	45.00€
Brie sur salade	2.30€
Brie de Meaux sur salade	2.80€
Table à fromages (10 à 12 sortes de fromages affinés, salade, chutneys, pains)	9.00€

DESSERT DE NOTRE PATISSIER

Tarif par personne en euros - hors livraison - à emporter - bougies non incluses - format gâteau ou individuel

- Croustillant aux 2 chocolats (Mousse chocolat blanc, mousse chocolat lait, croustillant praliné et couverture chocolat amer)	4.70
- Classique 3 chocolats (Mousse chocolat noir, lait et blanc, miroir chocolat)	4.70
- Entremet exotique (Mousse fruits exotiques, mousse coco-vanille, coeur de mangue, couverture en meringue et fruits frais)	5.00
- Entremet tutti frutti (Mousse vanille, couverture en fruits frais)	4.70
- Entremet chocolat / pistache (Biscuit génoise, mousse pistache et chocolat, couverture miroir chocolat)	4.70
- Entremet pistache framboise (biscuit Joconde, mousseline de pistache, coeur framboise)	4.70
- Entremet fraises des bois (Mousse vanille Tahitensis, mousse fraises des bois, couverture chocolat blanc)	4.70
- Entremet Grand Marnier (Mousse Grand Marnier, mousse chocolat au lait, couverture poudre chocolat amer)	4.70
- Entremet normand (Mousse caramel, pommes poêlées flambées au calvados, couverture chocolat amer)	4.70
- Fraisier ou autres fruits (Génoise, crème fouettée, fruits et couverture)	5.00
- Forêt noire (Génoise chocolat, crème fouettée, griottes et couverture copeaux de chocolat noir)	5.00
- Cheesecake citron - spéculos (biscuit spéculos, crème cheesecake citron vert, citron vert)	5.00
- Merveilleux spéculos et chocolat noir (meringue italienne, crème au beurre spéculos, copeaux chocolat noir)	5.00
- Barisien (Meringue, crème au beurre pralinée)	4.70
- Madeleine en baba (mousseline de mirabelle et mirabelles flambées, crème fouettée)	4.70
- Corbeille croquante (corbeille en nougatine, choux crème mirabelle, caramel)	4.70
- Vacherin (Crème, glace 2 parfums, meringue et crème chantilly)	5.00
- Omelette norvégienne (Crème glacée rhum raisins et vanille, meringue, flambée au Grand Marnier)	5.00
- Tarte maison (selon saison)	3.60
- Mignardises de notre pâtissier (4pces/pers) (choix sur simple demande)	6.00
- Nos pâtisseries à la française (choux pâtissier, Paris Brest, Saint Honoré, tartelette, barisien, etc.)	3.60



Un métier aussi...

LES BUFFETS D'ÉTÉ 2024

sur commande

Buffet été 1 - 12.50€/pers

Carottes râpées
Cèleri rémoulade
Taboulé oriental (ou autre)
Pommes de terre à la lorraine
Melon et pastèque (suivant saison)
Terrine maison
Quiche lorraine

Buffet été 5 - 21.50€/pers

5 crudités (3 traditionnelles et 2 supérieures)
Terrine maison à la mirabelle
Terrine de joue de boeuf persillé
Jambon cru et melon (suivant saison)
Saumon fumé « maison » découpé
Terrine de poisson « maison », mayonnaise maison
2 viandes froides au choix
Dessert au choix

Buffet été 2 - 15€/pers

4 crudités (3 traditionnelles + 1 supérieure)
Tomate basilic et mozzarella au basilic (suivant saison)
Terrine maison « cuite au four »
Rôti de boeuf
Pilon de poulet aux épices
Rôti de porc aux herbes

Personnalisez votre buffet
sur simple demande

Buffet été 3 - 16.20€/pers

3 crudités (2 simples et 1 composée à définir)
Salade cocktail à l'antillaise
Saumon vapeur et son riz parfumé
Pilon de poulet aux 3 saveurs
(nature, mexicaine, provençale)
Pâté lorrain
Entremet chocolat ou entremet fruits rouges

Buffet été 4 - 16€/pers

Salade lorraine aux pommes de terre
Salade italienne de haricots verts
Macédoine de légumes maison à l'estragon
Quiche lorraine
Pâté lorrain
Terrine maison forestière
Fromage de tête maison
Tarte aux mirabelles

A partir de 500€ de facture



Dans un rayon de 30kms - au-delà, voir modalités

À savoir :

- Buffet à partir de 30 personnes
- Personnel de cuisine ou service en salle possible
- Location de vaisselle possible
- Ne comprend pas le pain et l'assaisonnement
- Buffet dressé sur plats inox - plats jetables +2.50€/pers
- Livraison incluse à partir de 500€

www.la-favorite.fr



Commande

Plat unique pour l'ensemble de vos invités.
La commande devra être faite la semaine avant le jour de la prestation
Votre commande est dressée en contenant non jetable (à nous rendre)
Dans le cas de contenant jetable : +2.50€/pers

Règlement

Règlement à l'enlèvement de la commande

La livraison

La prestation n'inclut pas la livraison
Enlèvement de votre marchandise sur notre site de production
La livraison est gratuite à partir de 500 € de commande, dans un rayon de 30 kilomètres
Forfait livraison (-30kms) : 100€

Caution du matériel

CAUTION MATERIEL DEMANDEE LORS DE L'ENLEVEMENT

Une caution vous sera demandée concernant le matériel mis à disposition.

Retour du matériel par l'accès arrière du restaurant (se renseigner au bureau)

Le retour du matériel se fera le lundi entre 10h et 11h30 et 15h à 16h30

Pour les grandes poêles, prêt du trépied, bouteille de gaz à votre charge

Si le matériel n'était pas rendu, ou cassé ou perdu, la caution serait encaissée immédiatement
une facture vous serait délivrée correspondant à l'échange standard

Le pain et assaisonnement

Ne comprend pas le pain ni l'assaisonnement (hors crudités déjà vinaigrées)
forfait de 1 € par personne pour la fourniture du pain (1/3 de baguette par pers)

Découvrez nos salles

100% TRANQUILITE

Nous gérons la préparation et la mise en place pour vous
Jusqu'à 150 personnes suivant la configuration,
nos salles ont tout le confort nécessaire pour
vous accueillir lors de vos différents repas, séminaires



CARACTERISTIQUES DES SALLES

	LA FAVORITE		HOTEL RESTAURANT *** DE LA MADELEINE		
salle	Carthage	Pagnotin	Stanislas	Petit déjeuner	Restaurant
Capacité assis	30/120	20	20/50	10/20	60
Ascenseur	Oui	plain pied	Non	Rdc	Rdc
Climatisation	Oui	Oui	Non	Non	Non
Parking privé	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Salle privé	Oui	Non	Oui	Oui	Oui
Pièce enfant / repos	Oui	Non	Non	Non	Oui
Espace danse	Oui	Non	Uniquement si vous réservez hôtel complet + restaurant		
Matériel sono	Matériel sono connecté - à réserver gratuitement				
Vidéo projecteur	Réservez votre vidéo projecteur et écran pour votre soirée				
Animation possible	DJ, orchestre, animations diverses possible		Possible sous certaines conditions		
Sanitaires	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Chambre hôtel	800m	800m	Oui - 26 chambres ***		
Navette hôtel	Sur devis		Chambres sur place		
Parc extérieur	terrasse	terrasse	Oui	Oui	oui
Terrasses	oui	oui	oui	oui	Oui