

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ATELIERS CULINAIRES
Hiver 2022/23

LES ATELIERS SALÉS FROIDS . . .

Prestation pour 100 personnes. Mini entrées réalisées par nos Chefs devant vos convives.

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour un atelier sucré réalisé devant vous par nos Chefs.

LES CARNIVORES

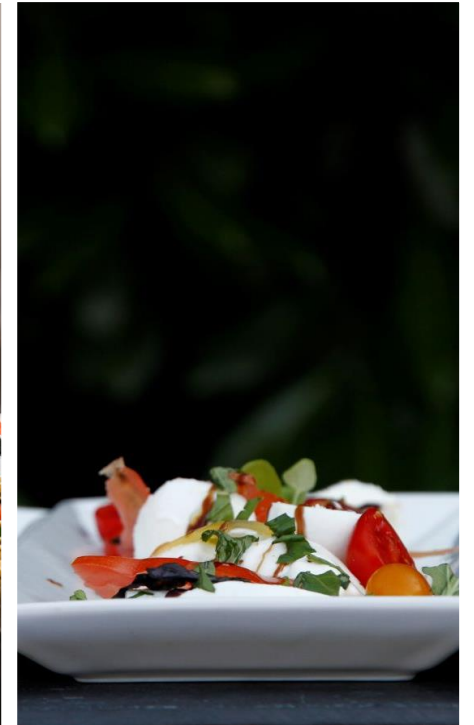
- Cecina de bœuf en chiffonnade, mousseline de pois jardinier & vinaigrette vierge

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata, champignons, huile de truffe et crème de vinaigre balsamique
- Crus-cuits de légumes en vinaigrette aigre douce

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de daurade au citron vert & condiment artichaut abricot sec
- Carpaccio de bar, orange, citron confit, coriandre et huile d'olive



Photos non contractuelles

LES ATELIERS SALÉS CHAUDS . . .

Prestation pour 100 personnes.
Mini plats chauds réalisés par nos Chefs devant vos convives.

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour un atelier sucré réalisé devant vous par nos Chefs.

SENTEURS DE SAISON

- Risotto de pépinettes artichaut tomates confites & Parmigiano Reggiano
- Curry de légumes de saison au lait de coco, graines et fruits secs

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf cuite sur un lit de gros sel, grenailles et jus au thym
- Filet de veau rôti, mousseline de carottes, multicolore de carottes & jus corsé
- Épaule d'agneau rôtie & légumes cuisinés dans son jus et beurre noisette
- Parmentier de joue de bœuf aux patates douces, jus réduit à la réglisse et bouquet de mâche

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard cuit à la nage, bisque à l'estragon et potiron

FUN OU ALTERNATIVE

- Coquillettes flambées à la grappa dans une roue de Parmigiano Reggiano
- Gaufres au sarrasin, saumon fumé et fromage frais aux herbes
- Ribs de bœuf caramélisés, ganache de pomme de terre et jus à la citronnelle de Thaïlande



Photos non contractuelles

LES ATELIERS SUCRÉS...

Prestation pour 100 personnes.
Mini desserts réalisés par nos Chefs devant vos convives.

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour un atelier sucré réalisé devant vous par nos Chefs.

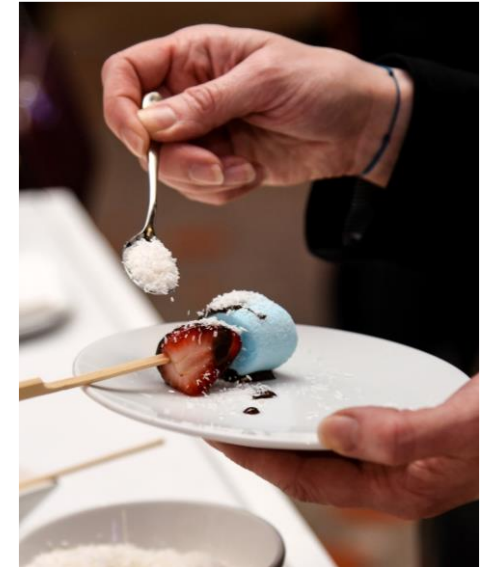
LES GOURMANDISES

- Animation tarte au citron revisitée dans un verre à Martini
- Pavlova aux fruits exotiques, sorbet, meringues, crème chantilly, coulis et zestes de citron vert
- Brioche perdue aux pommes au four, sauce aux éclats de pistache
- Millefeuille gourmand, crème légère à la vanille et coulis de mangue
- Poires rôties au vin et baies de cassis et crumble aux noisettes

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat aux fruits frais du moment

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.



Photos non contractuelles

LES FORFAITS BOISSONS...

FORFAITS APÉRITIF

Servis au buffet sur un format d'une heure de consommation
Avec boissons sans alcool, jus de fruits FINESSE des VERGERS, sodas, eau plate et gazeuse

Et au choix parmi

Kir tradition et vin blanc	7€ HT
Champagne Senez	15€ HT
Champagne Philipponnat	20€ HT
Crémant	9€ HT
Sangria blanche ou rouge	8€ HT
Punch planteur	8€ HT
Dégustation vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	7€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression (Hoegaarden et Leffe)	8€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	18€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon, whisky	20€ HT

CHAMPAGNE - Prix à la bouteille

Ruinart	90€ HT
Deutz - Brut Classic	65€ HT
Moët et Chandon - Brut Impérial	75€ HT
Champagne Philipponnat	49€ HT
Champagne Senez	35€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC

Terre de l'Engarran rouge
Terre de l'Engarran blanc

6€ HT

LES GRAPPES

Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur
Les Plantagenets, AOP Saumur blanc

10€ HT

BAR A VINS COCKTAILS ET BUFFETS DÉJEUNATOIRES

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC

Sélection de vins rouges et blancs du Château de l'Engarran

7€ HT

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE

Château Maderot , Bordeaux rouge Grave
Bourgogne rouge, Haute Côte de Nuit
Les Châtaigniers, Sancerre blanc
Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté

11€ HT

DÉJEUNER OU DÎNER RÉCEPTION ou GASTRONOMIQUE

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMES

Les Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

15€ HT

VENDANGES

Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines
Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis

15€ HT

ARÔMES

Château de l'Engarran AOC Languedoc rouge
Domaine de la Lionne AOC Languedoc blanc

13€ HT

