

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LA GASTRONOMIE SIGNATURE

Printemps / Eté 2023

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

MENU GASTRONOMIQUE

CUISINE D'INSTINCT RÉALISÉE AVEC UN TRÈS GRAND SOIN PAR NOS CHEFS, TOUJOURS D'INSPIRATION ESTIVALE ET GOURMANDE, OÙ LE DRESSAGE DES ASSIETTES SE DISPUTE LA VEDETTE AVEC LES GOÛTS ET LES TEXTURES DES RECETTES

AMUSE-BOUCHE DE SAISON

ENTRÉES

Houmous de petits pois / tomates cœur de bœuf / pousses germées / fleurs
Gravelax de bar / asperges / algues / pickles de concombre / framboises
Légumes croquants / lait de coco / langoustines / piment d'Espelette / menthe
Dorade royale en carpaccio / en tartare / pulpe potagères / fines herbes
Aigre doux / citron / miel / huile d'olive / multicolores de légumes
Ravioles de tourteau / radis croquants / melon / romarin / miel

PLATS

Filet de veau / sauce morilles / petits légumes / expression de carottes
Lotte / tapenade / accompagnement All Green / huile de safran / basilic rouge
Filet de turbotin / tomates / gingembre / pousses de moutarde / cumin / coriandre
Magret de canard / chou kale / ganache de pomme de terre / jus réduit / gremolata
Carré d'agneau / gratin Bayaldi / jus réduit / sauge frite / fleur de courgette
Filet de Saint-Pierre / confit de citron / canneloni de champignons / ricotta / truffes d'été

DESSERTS

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / poutargue / nougatine
Nage de brugnons / sirop estragon / biscuit de goût / sorbet citron
Macaron / lemon curd / fraise gariguetta / salade de jeunes pousses / miel
Forêt noire / cerise amarena / chantilly / chocolat / coulis / cacao
Crème pistache / abricots rôtis / riz soufflé / glace au yaourt
Sablé / mousseline / fruits rouges / meringue / sorbet / coulis



EN OPTION / FROMAGE

Duo de Laguiole et Pérail
Duo de Brie de Meaux et Comté
Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France / Fromagerie de Paris, 75012

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

MENU BISTRONOMIE

CUISINE TENDANCE ET SOIGNÉE À BASE DE PRODUITS DE SAISON ISSUS DE NOS RÉGIONS, SERVIE DANS UN ESPRIT « BISTRO CHIC »

LES ENTRÉES

Tataki de thon / gingembre / citronnelle / sauce soja / radis multicolores
Taboulé de chou fleur / citron confit / tomates confites
Tomates de couleurs / burrata / pignons de pin / pesto
Ceviche de légume / coriandre / citron vert
Asperges vertes / anchois marinés / parmesan / riquette

LES PLATS

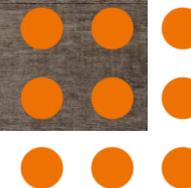
Pavé de rumsteak / ganache de pdt / sauce chimichurri
Filet de dorade / risotto primavera / olives
Filet de canette / pois gourmands / artichauts / pickles / basilic
Fish & Chips / cabillaud / pomme de terre grenailles / mayonnaise tandoori
Quasi de veau / carottes / oranges / basilic

LES DESSERTS

Crème vanille Bourbon / framboises / granola maison
Nage de melon / pastèque / hibiscus / biscuit rose de Reims
Mini babas / limoncello / fraise / chantilly
Pavlova / fruits des bois / meringue / citron vert
Acide / amer / citron / crumble / sorbet / zestes

EN OPTION / FROMAGES

Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris



MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

LES ENTRÉES

Ceviche de légumes / mousseline de carottes / zestes de citron vert / coriandre
taboulé de chou fleur / citron confit / menthe / tomates séchées
Gaspacho de melon / miel / huile d'olive / graines de courge
Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres / vinaigre balsamique / huile d'olive

LES PLATS

Expression de carottes multicolores / gremolata
Quinoa / pois chiche / petits pois / courgettes / estragon / huile de curry
Pommes de terre grenailles / carottes / petits pois / champignons de Paris
Niçoise de légumes / tomates cerises / sésame / riquette / pesto

LES DESSERTS

Rhubarbe rôtie / framboises / noix de coco
Fraises rôties / sorbet citron / riz soufflé
Compotée de fruits des bois / sorbet framboises / meringues
Nage de melon / pastèque / hibiscus



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	
Philipponnat	49€ HT
Senez Carte Blanche	37€ 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
Haute Côte de Beaune, AOC, domaine Billard, Bourgogne rouge
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

