

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ATELIERS CULINAIRES

Printemps / Eté 2023

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

LES ATELIERS SALÉS FROIDS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

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

LES CARNIVORES

- Cecina de bœuf / pulpe de petits pois / vinaigrette vierge

435€ HT

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / tomates colorées / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

435€ HT

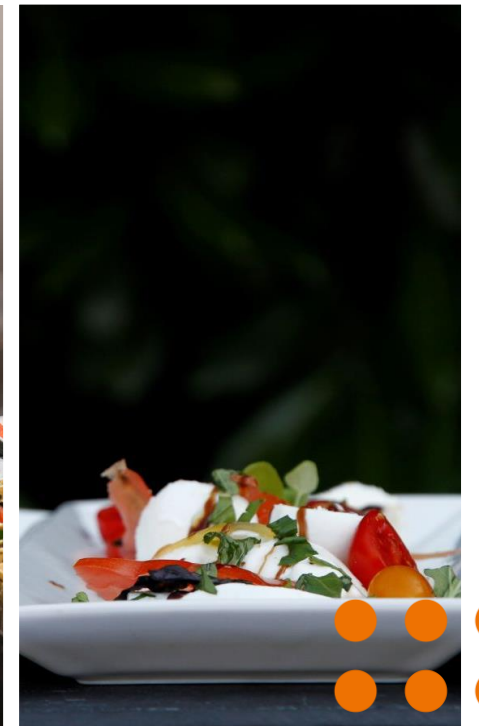
435€ HT

AU LARGE DES CÔTES

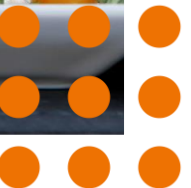
- Tartare de dorade / citron vert / poivrons / pomme verte / ciboulette
- Carpaccio de bar / thé vert Matcha / sauce soja / concombre

435€ HT

435€ HT



Photos non contractuelles



LES ATELIERS SALÉS CHAUDS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Pour 100 personnes. Mini plats réalisés par nos chefs devant vos convives

SENTEURS DE SAISON

- Risotto / asperges vertes / parmesan 240€ HT
- Axoa / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette 240€ HT

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf / tarama / haricots verts 515€ HT
- Filet de veau rôti / petits légumes laqués / jus au beurre noisette 515€ HT
- Épaule d'agneau confite / curry de courgettes / amandes fumées 515€ HT
- Magret de canard / polenta moelleuse / jus réduit / truffes d'été 420€ HT

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard cuit à la nage / expression de carottes / citron vert / noisettes 515€ HT
- Queue de lotte / tapenade / tomates rôties / salade d'herbes 515€ HT

FUN OU ALTERNATIVE

- Pépinettes dans une roue de Parmigiano Reggiano 390€ HT
- Gaufres au sarrasin / saumon gravelax / citron / fromage frais aux herbes 355€ HT
- Cheeseburger / bœuf / tomates / cornichons / oignons rouges / salade /sauces 515€ HT

OPTION TRUFFES D'ÉTÉ

- Prix selon le cours



Photos non contractuelles

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

LES ATELIERS SUCRÉS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

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

LES GOURMANDISES

- Tarte citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble 455€ HT
- Pavlova aux fruits rouges / sorbet / meringues / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert 455€ HT
- Brioche perdue / fraises rôties / sauce aux éclats de pistache 455€ HT
- Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amande 455€ HT
- Compote de rhubarbe / framboises / sorbet / coulis 455€ HT

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat / brochettes de fruits / bonbons 360€ HT



Photos non contractuelles

