



SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES COMPTOIRS
Printemps / Eté 2023
LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

COMPTOIR TERRES DU SUD

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR ET EN SAVEURS

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

/ 600g par convive

LES GASPACHOS - 100g

- Tomates / fruits rouges / vinaigre balsamique / huile d'olive
- Courgettes / menthe / chèvre / sarrasin

LES PINTXOS - 40g

- Pain / ricotta / jambon cru / tomates cerises / basilic
- Pain/ tapenade / légumes primavera

LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries

LES SALADES - 80g

- Feta / framboises / fraises / menthe / basilic
- Pois chiche / tomates / thon / fines herbes

LES PETITES ENTRÉES - 40g

- Houmous de légumes de saison / pesto d'autres légumes de saison
- Burrata / asperges / gremolata

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Pépinettes / crème / Parmigiano Reggiano
- Tajine / poulet / citrons confit / olives / coriandre
- Niçoise de légumes / pétales de cabillaud / pistou

LES FROMAGES - 40g

- Buffet de fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012

LES DESSERTS - 120g

- Nage de melon / pastèque / hibiscus
- Mini baba / limoncello / fraises / chantilly
- Abricots rôtis / miel / romarin / yaourt grec / huile d'olive
- Compote de fruits des bois / mousse de mascarpone / amaretti
- Délices d'Orient



Photos non contractuelles

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

COMPTOIR SAVEURS DE NOS RÉGIONS

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

/ 600g par convive

COMME À L'APÉRO - 40g

- Tartines / nougat de chèvre frais / tomates cerises
- Tartines / rillettes de saumon / algues

LES PETITES ENTRÉES - 40g

- Taboulé de chou fleur de Bretagne / tomates / basilic / menthe
- Melon charentais / jambon cru / riquette / vinaigre balsamique

LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries Aveyronnaises

LES SALADES - 80g

- Lyonnaise / frisée / œuf poché / lardons / croûtons
- Niçoise de légumes / œuf poché / basilic rouge

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE - 60g

- Pissaladière / oignons / olives
- Flammekueche / crème fraîche / lard / comté

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Axoa / légumes / riz de Camargue
- Bœuf / olives / romarin / petits légumes
- Lieu jaune / poivrons / oignons / basquaise

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012

LES DESSERTS - 120g

- Gâteau basque / cerises
- Cannelés de Bordeaux
- Pithiviers Maison
- Clafoutis / fruits de saison
- Fruits



Photos non contractuelles

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

COMPTOIR NATURALITÉ

SE NOURRIR PLUS SAINEMENT EN RESPECTANT LA PLANÈTE AVEC DES PRODUITS BRUTS
À BASE DE LÉGUMES, FROMAGES, ŒUFS ET PEU DE VIANDE

/ 620g par convive

LES VELOUTÉS FROIDS DE SAISON - 100g

- Melon / miel / graines de courges
- Concombre / petits pois / citron vert / menthe

LES BAGGELS - 60g

- Cream cheese / thon / tomates / basilic
- Houmous / radis / coriandre

LES TARTES FINES VEGGIES - 40g

- Aubergine / mozzarella / riquette
- Tapenade / tomates / pesto

LES BUDDHAS BOWLS - 80g

- Riz / kiwi / oignons rouges / tomates cerises / maïs
- Riz / pastèque / carottes / edamame / œuf dur
- sauce soja salée sucrée / sauce aigre douce

LES ENTRÉES FROIDES - 60g

- Ceviche de lieu jaune / coriandre / citron vert
- Taboulé de courgettes / tomates confites / menthe

LES POELÉES À PARTAGER - 100g

- Grenailles / carottes / petits pois / champignons de Paris
- Volaille / riz / aromates / fines herbes
- Tagliatelles / légumes grillés / crevettes / origan

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF depuis 2014 - Fromagerie de Paris, 75012

LES DESSERTS - 100g

- Pavlova / fraise / vanille
- Graines de chia / lait / fruit de saison
- Tarte fine / amandes / brugnons / estragon
- Crème pistache / griottes / copeaux de chocolat
- Fruits de saison / fours secs et gourmandises

OPTION AVEC UN CHEF - 80g

- Filet de saumon gravelax
- Griffes de jambon cru



COMPTOIR FLEXITARIEN

SE NOURRIR EN VILLE DANS UNE AMBIANCE DE TECHNOLOGIES
TOUJOURS PLUS INNOVANTES EN RÉINVENTANT LA GASTRONOMIE

/ 600g par convive

Potager urbain

LES SALADES - 80gr

- Salade de concombre Thaï / gingembre / citronnelle / sauce soja
- Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres

BANH MI - 40g

- Coleslaw / menthe / sauce miso
- Tofu / radis / coriandre

Cuisine de rue

LES SANDWICHES XXL - 60g

- Grilled chesse / cheddar / pomme verte
- Baguette / jambon cru / beurre / riquette

LES BURRITOS - 40gr

- Effiloché de canard / oignon nouveau / épinards
- Haricots rouges / riz / fines herbes

Cuisine de rue (suite)

LES GRANDES PLAQUES DE PIZZA - 80g

- Sauce tomate / mozzarella / légumes grillés
- Crème fraîche / burrata / origan / huile d'olive

LES GUA BAO - 60g

- Bœuf / menthe / coriandre / cacahuète
- Asperges / œuf / wasabi

LES PLANCHES - 140g

- Planches de salaison de bœuf et volaille
- Assortiment de fromages
- Butter boards

LES DESSERTS BAR - 100g

- Acai bowl aux fruits rouges
- Houmous de chocolat
- Multicolores de donuts
- Trifle aux myrtilles
- Fruits frais de saison



Photos non contractuelles

COMPTOIR VEGAN SANS LACTOSE

POURQUOI PAS UN JOLI COMPTOIR ÉLABORÉ AVEC DES LÉGUMES, FRUITS, CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET QUELQUES GRAINES SAVOUREUSES ?

/ 620g par convive

LES SOUPES FROIDES DE SAISON - 100g

- Melon / miel / graines de courge
- Petits pois / citron vert / courgette / menthe

LES MINI SALADES - 100g

- Salade de concombre Thaï / gingembre / citronnelle / soja
- Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres

LES BOÎTES DE WRAPS - 60g

- Caviar d'aubergines / tomates / basilic
- Houmous / radis / coriandre / tomate confite

BANH MI AUX LEGUMES - 60g

- Coleslaw / menthe / sauce miso
- Tofu / radis / coriandre

LES TARTES FINES VEGGIES - 60g

- Aubergine / mozzarella / riquette
- Tapenade / tomate / pesto

LES PETITS PLATS FROIDS - 80g

- Taboulé de courgette / tomates confites / menthe
- Ceviche de légumes / coriandre / citron vert

LES POÉLÉES À PARTAGER - 100g

- Grenailles / carottes / petits pois / champignons de Paris
- Tagliatelles / légumes grillés / origan

LES DESSERTS - 120g

- Graine de chia / lait végétal / fruits de saison
- Nage de melon / pastèque / hibiscus
- Acai bowl aux fruits rouges
- Compote de fruits des bois / fraise / framboise



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

