

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES DÉJEUNER SÉMINAIRES

Printemps / Eté 2023

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSE

AUTOUR D'UN PLAT

À VOTRE CONVENANCE, LE PLAT PEUT VOUS ÊTRE SERVI EN COCOTTE À PARTAGER DANS UN ESPRIT CONVIVAL OU À L'ASSIETTE.

LES ENTRÉES

Gaspacho de concombre / citron vert / chèvre frais
Feta / tomates cerises / fraises / framboises / menthe / basilic
Fèves / champignons de Paris / pamplemousse / riquette
Carpaccio de courgettes violon / sarrasin grillé / bresaola

LES PLATS

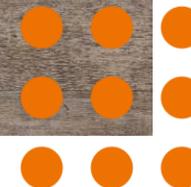
Pavé de lieu / polenta crémeuse / sauce vierge
Suprême de volaille / pommes de terre grenailles / jus citron / thym
Risotto primavera / parmesan / légumes de saison
Pavé de saumon / niçoise de légumes / pesto

LES DESSERTS

Tiramisu / fraises / biscuit spéculos
Crème chocolat / chantilly café / crumble noisette
Cheesecake / citron vert / spéculos / framboises
Trifle / myrtilles / vanille

EN OPTION / FROMAGES

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



LE MENU AVEYRONNAIS

L'AUTHENTICITÉ DE NOS PRODUITS DANS VOTRE ASSIETTE

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ENTRÉES

Croquette d'Aligot / salade d'herbes
Tourte aveyronnaise / jus réduit au thym
Légumes croquants / Pérail rôti / l'huile d'olive

LES PLATS

Filet de truite poêlé / herbes / petits légumes
Filet mignon de porc rôti / poivrons / champignons
Bœuf cuit longuement / sauce lard fumé / pommes grenailles / blettes

LES DESSERTS

Crème prise à la brousse de brebis / fleur d'oranger
Feuillantine aux fruits rouges / amandes
Crème de châtaignes / faisselle / fruits de bois

EN OPTION / FROMAGES

Duo de Laguiole et Pérail
Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris



Photos non contractuelles



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

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

