

**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.*