

**SALONS DE**  
**L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

**LES SÉMINAIRES**  
**Été/2024**  
LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.  
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

En contact au quotidien avec nos fournisseurs nous réalisons la production de vos repas dans le respect des normes d'hygiène.  
Les approvisionnements sont de saison et issus dès que nous le pouvons de la région Ile de France. Nous veillons à réduire nos emballages et nos déchets.

Nous sommes conscients que la meilleure cuisine est celle qui est réalisée avec le cœur.  
Nous espérons que la pause culinaire de votre journée de travail vous enchantera.

Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Printemps / Eté 2024



Vincent Thiessé



Pascal Noyer

# 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 / sarrasin  
Feta / tomates cerises / fraises / framboises / menthe / basilic  
Fève / champignons de Paris / pamplemousse / riquette  
Carpaccio de melon / huile d'olive / bresaola / ciboulette

## LES PLATS

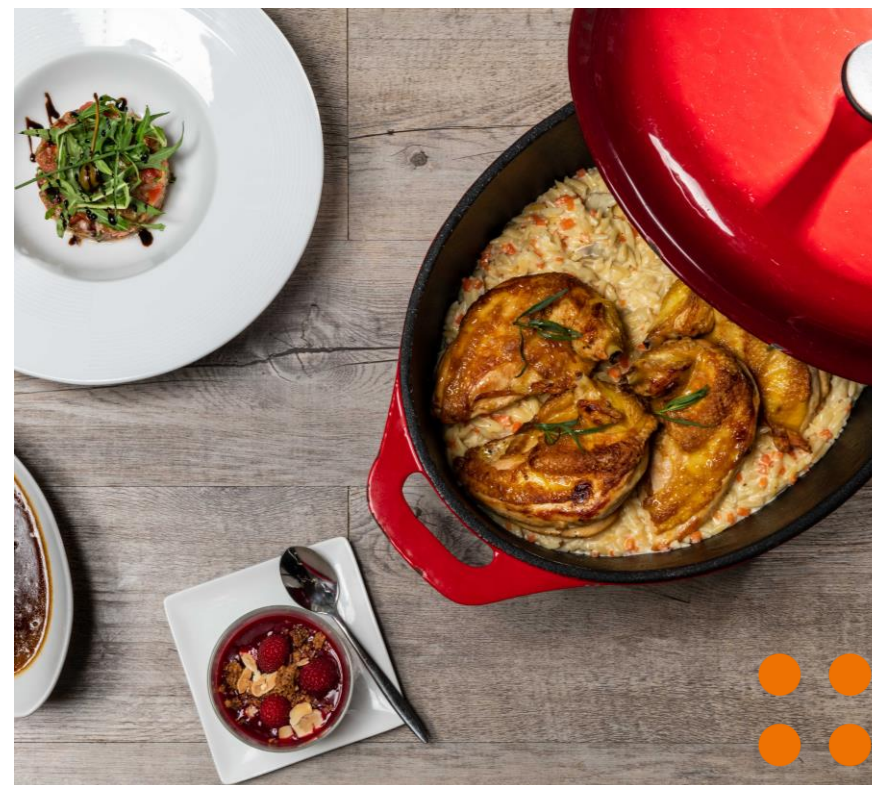
Suprême de volaille / niçoise de légumes / thym  
Pavé de merlu / écrasé de pommes de terres / pistou  
Risotto de quinoa / parmesan / légumes de saison / fines herbes  
Filet de dorade / vinaigrette vierge / légumes grillés

## LES DESSERTS

Soupe de fruits de saison / estragon / financier  
Tiramisu / fraises / biscuits / spéculos  
Houmous de chocolat / crumble / fruits rouges  
Cheesecake / citron vert / coulis d'abricots

## EN OPTION / FROMAGES

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



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

# 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 des 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

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 (1 bouteille pour 4) AOC Languedoc Roussillon	7€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression	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
<b>CHAMPAGNE</b> – Prix à la bouteille	
Philipponnat Royale réserve brut	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 domaine 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 Bio  
Vin Blanc AOC Montagny Millebuis

16€ HT

