

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

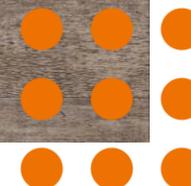
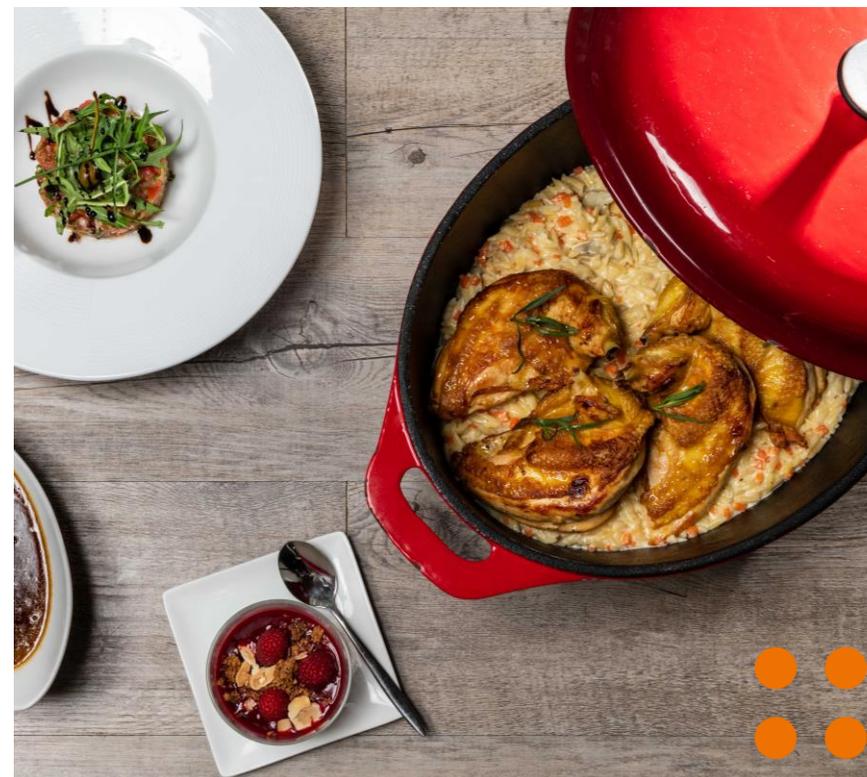
Suprême de volaille / niçoise de légumes / thym
Pavé de merlu / écrasé de pommes de terres / pistou
Risotto de quinoa / parmesan / légumes de saison / fines herbes
Filet de dorade / vinaigrette vierge / légumes grillés

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
CHAMPAGNE – 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

