

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ATELIERS
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

LES ATELIERS SALÉS FROIDS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Prestation pour 100 personnes. Mini entrées réalisées par nos chefs devant vos convives

LES CARNIVORES

- Cécina de bœuf / houmous de fèves / vinaigrette vierge
- Terrine de foie gras de canard / crudités / fleur de sel / poivre rare

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / tomates de couleur / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

AU LARGE DES CÔTES

- Dorade en carpaccio / citron vert / pastèque / fraise / basilic
- Gravelax de bar / concombre / algues / petits pois / menthe



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

LES ATELIERS SALÉS CHAUDS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Pour 100 personnes. Mini plats réalisés par nos chefs devant vos convives

SENTEURS DE SAISON

- Risotto / asperges vertes / Parmigiano Reggiano / oignons frits
- Axoa / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / haricots verts / tarama
- Filet de veau rôti / pulpe potagère / condiment gremolata
- Filet d'agneau rôti / ganache de pdt / sauce chimi-churri
- Magret de canard / wok de légumes façon thaï

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard poché / sauce aux amandes / légumes d'été fermentés au safran
- Queue de lotte / ajo blanco / olives kalamata / riquette
- Filet de rouget / fiduea / pousses germées

FUN OU ALTERNATIVE

- Brochette teriyaki de saumon / noodles / fines herbes
- Gaufres au sarrasin / légumes croquants / chantilly wasabi / méli-mélo de fleurs
- Tartare de bœuf / yaourt grec / huile d'olive / miel / olives kalamata
-



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

LES ATELIERS SUCRÉS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Prestation pour 100 personnes. Mini desserts réalisés par nos chefs devant vos convives

LES GOURMANDISES

- Millefeuille XXL / coulis de fruits rouges
- Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues au jus de pois chiche
- Cerises (selon saison) / vinaigre balsamique / sorbet cacao / crumble
- Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amandes
- Rhubarbe / framboises / coulis / sorbet / verveine

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat / brochettes de fruits / bonbons



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