

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES COMPTOIRS
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

COMPTOIR TERRES DU SUD

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR ET EN SAVEURS

/ 600g par convive

LES GASPACHOS - 100g

- Tomates / poivron / concombre / vinaigre / huile d'olive
- Ajo blanco / lait / amandes / piment

LES FOCCACIA - 40g

- Pain / chèvre frais / légumes grillés / basilic
- Pain / tapenade / tomates de couleur / coriandre

LES PLANCHES - 60g

- Assortiment de salaisons de bœuf et de volaille
- Cornichons, pains et beurre

LES SALADES - 80g

- Feta / melon / thym / salade / olives / citron / huile d'olive
- Salade de pois chiche / façon niçoise

LES PETITES ENTRÉES - 40g

- Haricots rouges / sésame / radis / fines herbes
- Stracciatella / anchois / pistou / riquette

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Aïoli / poisson / légumes / pommes de terre
- Comme un Osso bucco végétal / légumes d'été / orange
- Sauté de bœuf / olives / romarin / tagliatelles

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

LES DESSERTS - 120g

- Aubergines confites / huile d'olive / miel / yaourt grec / pistaches
- Tiramisu de petits pois / menthe / fraises
- Mini baba / sirop hibiscus / framboises
- Houmous de chocolat / zestes de citron vert
- Délices d'Orient



Photos non contractuelles

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

COMPTOIR SAVEURS DE NOS RÉGIONS

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

/ 600g par convive

COMME À L'APÉRO - 40g

- Pain grillé / cervelle des Canuts / concombre
- Pain grillé / rillettes de sardines / algues

LES PETITES ENTRÉES – 60g

- Tartare de tomates / condiments / persil
- Œuf de plein air / épices / fines herbes

LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries Aveyronnaises
- Cornichons / pains / beurre

LES SALADES - 80g

- Pois chiches / façon niçoise
- Crevettes / maïs / tomates / basilic

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE- 60g

- Pissaladière / oignons / olives
- Flammekueche / crème fraîche / lardons / comté / oignons

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Axoa / légumes / riz de Camargue
- Bourride de poisson / légumes de saison
- Sauté d'agneau au thym / pâtes

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

LES DESSERTS - 120g

- Gâteau basque / cerises
- Tarte aux fraises / citron vert
- Crème brûlée / vanille / sucre cassonnade
- Macaron / framboises / crème légère
- Cannelés de Bordeaux / Palets bretons



Photos non contractuelles

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

COMPTOIR CUIT – CRU NATURALISTE

SE NOURRIR PLUS SAINEMENT EN RESPECTANT LA PLANÈTE AVEC DES PRODUITS BRUTS
À BASE DE LÉGUMES, FROMAGES, ŒUFS ET PEU DE VIANDE

/ 600g par convive

LES VELOUTÉS FROIDS DE SAISON - 100g

- Melon / miel / huile d'olive / citron
- Concombre / yaourt grec / menthe / piment d'Espelette

LES BAGGELS - 60g

- Cream cheese / thon / tomate / basilic
- Caviar d'aubergines / tomates confites / riquette

LES TARTES FINES VEGGIES - 40g

- Pommes de terre / pistou / fanes de légumes
- Courgette / parmesan / huile d'olive

LES BUDDHAS BOWLS - 80g

- Riz / maïs / oignon rouge / tomates cerises / edamame / ciboulette
- Riz / pastèque / carottes / radis / fèves / alfafa
- Sauce soja salée et sucrée, sauce aigre douce

LES PETITS PLATS FROIDS - 60g

- Taboulé de courgettes / tomates confites / menthe
- Ceviche de merlu / poivrons / coriandre / citron vert

LES PLATS À PARTAGER - 100g

- Risotto de quinoa / condiment provençal
- Bohémienne de légumes / effeuillé de cabillaud
- Fricassée de volaille / citron / olives

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

LES DESSERTS - 100g

- Graines de chia / lait / fruits de saison
- Meringues au jus de pois chiche / chantilly / fruits rouges
- Tarte fine / amandes / abricots
- Crème pistache / griottes / copeaux de chocolat
- Fruits de saison / fours secs et gourmandises



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

COMPTOIR EN MODE FLEXITARIEN

SE NOURRIR EN VILLE DANS UNE AMBIANCE DE TECHNOLOGIES
TOUJOURS PLUS INNOVANTES EN RÉINVENTANT LA GASTRONOMIE

/ 600g par convive

POTAGER URBAIN

LES SALADES - 80gr

- Feta / tomates / pastèque / menthe / basilic
- Fenouil / carottes / navets nouveaux / oignons rouges

BANH MI - 40g

- Coleslaw / curry / coriandre
- Cream cheese / radis / ciboulette

LES SANDWICHES XXL - 60g

- Grilled cheese / cheddar / champignons de Paris
- Baguette / jambon cru / beurre / riquette

CUISINE DE RUE

LES GRANDES PLAQUES DE PIZZA - 80g

- Sauce tomate / courgette / chèvre / origan
- Crème fraîche / légumes verts / parmesan / fleurs comestibles

CUISINE DE RUE (SUITE)

LES BURRITOS - 60g

- Pulled beef / fines herbes/ sauce soja
- Aubergines / légumes fermentés / coriandre

LES PLANCHES - 60g

- Planches de salaison
- Cornichons, pain, beurre

LES FROMAGES - 60g

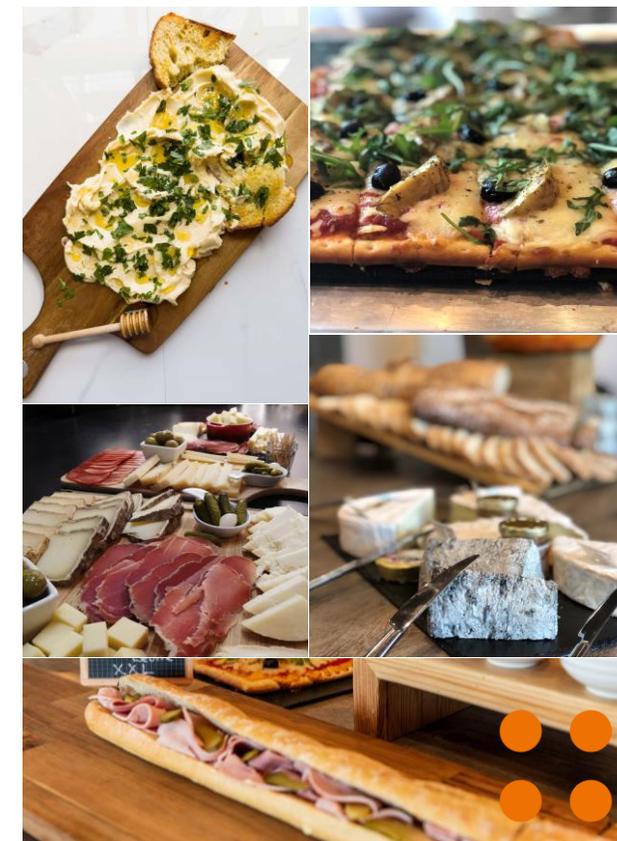
- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

BUTTER BOARD REVISITÉ - 40g

- Fromage frais / fleurs comestibles / graines / épices

LES DESSERTS BAR - 120g

- Salade de fruits de saison / sirop à l'hibiscus
- Multicolore de donuts
- Trifle aux fraises
- Tarte au citron dans un verre / zestes de citron
- Fruits de saison



Photos non contractuelles