
SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ATELIERS
Printemps / Eté 2025
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 Eté 2025 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyet

LES ATELIERS SALÉS FROIDS

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

/ Prestation pour 100 personnes. Mini entrées froides réalisées par nos Chefs devant vos convives
Prix sur demande

LES CARNIVORES

- Cecina de bœuf / houmous de fèves / vinaigrette vierge / sésame - 40g 445€ HT
- Terrine de foie gras de canard / betteraves / fleur de sel / poivre rare - 25g + pain 495€ HT

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / tomates anciennes / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique - 45g 395€ HT
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron - 45g 395€ HT

AU LARGE DES CÔTES

- Gravelax de bar / concombre / algues / petits pois / menthe - 40g 445€ HT
- Carpaccio de dorade / citron vert / pastèque / fraise / basilic - 40g 445€ HT



LES ATELIERS SALÉS CHAUDS

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

/ Prestation pour 100 personnes. Mini plats chauds réalisés par nos Chefs devant vos convives
Prix sur demande

SENTEURS DE SAISON

- Risotto / asperges vertes /Parmesan – 60g 295€ HT
- Axoa légumes / oignons / romarin/ piment d'Espelette – 60g 245€ HT

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / carottes rôties au parmesan / jus réduit - 60g 530€ HT
- Filet de veau rôti / asperges vertes / jus court / anchois doux – 60g 530€ HT
- Filet d'agneau rôti / ganache de pdt / sauce chimi-churri – 60g 495€ HT
- Magret de canard / wok de légumes façon Thaï – 60g 495€ HT

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard du Maine poché / sauce aux amandes / myrtilles – 60g 530€ HT
- Queue de lotte rôtie / ajo blanco / olives Kalamata / riquette – 60g 495€ HT
- Filets de rouget / fiduea / pousses germées – 60g 495€ HT

FUN OU ALTERNATIVE

- Gaufres au sarrasin / légumes croquants / chantilly au wasabi / méli-mélo de fleurs – 50g 395€ HT
- Tartare de bœuf / yaourt grec / huile d'olives / miel / olives kalamata 495€ HT



LES ATELIERS SUCRÉS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVÉS 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
Prix sur demande

LES GOURMANDISES

- Millefeuille XXL / coulis de fruits rouges / confit de rose - 40g 395€ HT
- Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues - 40g 395€ HT
- Cerises (selon saison) / vinaigre balsamique / sorbet cacao / crumble – 40g 395€ HT
- Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amande – 40g 395€ HT
- Rhubarbe / framboises / coulis / sorbet / verveine – 40g 395€ HT

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat / brochettes de fruits / bonbons – 40g 395€ HT

