SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES SIGNATURES
Printemps / Eté 2025

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

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 Noyel

MENU BISTRONOMIE

CUISINE TENDANCE ET SOIGNÉE À BASE DE PRODUITS DE SAISON ISSUS DE NOS RÉGIONS, SERVI DANS UN ESPRIT « BISTRO CHIC »

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ENTRÉES

Sériole en gravelax / poivres / graines / petits pois / radis / jeunes pousses
Asperges / sucrine /croûtons / parmesan / sauce Caesar
Burratina / tomates anciennes / pesto / salade d'herbes
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / lait de coco
Vitello tonnato / câpres à queue / olives Taggiasche / tomates

LES PLATS

Thon mi-cuit / sauce aux amandes / girolles / pois gourmands
Pavé de rumsteak / polenta crémeuse / sauce chimi-churri / jeunes pousses
Saumon / marinade tataki / caponata / légumes vert
Filet de bar / bisque / légumes d'été / myrtilles
Filet de canette / jus à l'hibiscus / ganache de pommes de terre

LES DESSERTS

Tian de fruits d'été / graines / glace à l'huile d'olive
Tarte au citron confit / sorbet / crumble / zestes
Fruits rouges / coulis / ganache / glace vanille
Mini babas / sirop au café / grué de caco / chantilly au chocolat
Pavlova / fruits des bois / meringue / citron vert

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.

MENU GASTRONOMIE

CUISINE D'INSTINCT RÉALISÉE AVEC UN TRÈS GRAND SOIN PAR NOS CHEFS, TOUJOURS D'INSPIRATION GOURMANDE, OÙ LE DRESSAGE DES ASSIETTES SE DISPUTE LA VEDETTE AVEC LES GOÛTS ET LES TEXTURES DES RECETTES

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

AMUSE-BOUCHE SELON LE MARCHÉ

ENTRÉES

Légumes croquants / lait de coco / langoustines / voile d'Espelette / menthe
Houmous de petits pois / tomates cœur de bœuf / pousses germées / fleurs
Tartare de légumes / algues / homard du Maine / pickles de concombre
Ravioles de petits légumes / radis croquant/ melon /romarin / miel
Carpaccio et tartare de dorade royale / pulpes potagères / fleurs comestibles

PLATS

Magret de canard / sauce aux morilles / petits légumes / expression de carottes
Lotte / tapenade / accompagnement all green / huile de safran / basilic rouge
Filet de veau / jus réduit / écume de pommes de terre / légumes / truffes d'été
Filet de St Pierre / jus de carotte / girolles / légumes nouveaux
Selle d'agneau / fines herbes / artichauts poivrades / tomates rôties

DESSERTS

Chantilly à la fleur de sureau / rhubarbe / fraises / éclats de crumble
Lemon curd /mousse de ricotta / framboises / salade de jeunes pousses / miel
Crème prise au chocolat / abricots rôtis / riz soufflé / glace yaourt
Vacherin déstructuré / melon / sorbet / meringues / chantilly
Crème pistache / brugnons rôtis / riz soufflé / glace yaourt

EN OPTION / FROMAGE

Duo de Laguiole et Pérail
Duo de Brie de Meaux et Comté
Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre,
Meilleur Ouvrier de France / Fromagerie de Paris, 75012

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

LES FORFAITS BOISSONS

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

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 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	55€ HT
Senez Carte Blanche	37€ HT
Drappier brut premier cru	60€ HT
Deutz brut classique	65€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC — **6€ HT**
Terre de l'Engarran rouge
Terre de l'Engarran blanc

LES GRAPPES — **10€ HT**
Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur
Les Plantagenets, AOP Saumur blanc

BAR A VINS POUR COCKTAILS ET COMPTOIRS

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC — **7€ HT**
Sélection de vins rouges et blancs du Château de l'Engarran

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE — **11€ HT**
Château Maderot , Bordeaux rouge Grave
Haute Côte de Beaune, Aoc, domaine Billard, Bourgogne rouge
Les Châtaigniers, Sancerre blanc
Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté

DÉJEUNER OU DÎNER PREMIUM

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMES — **16€ HT**
Les Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

VENDANGES — **16€ HT**
Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines
Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis

LA CAVE ECO RESPONSABLE

Sur commande - Tarif à la bouteille

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

CHÂTEAU DE LA SELVE
RHÔNE / COTEAUX DE L'ARDÈCHE

Le domaine voit le jour en 2002. Benoît sort tout juste de l'école viticole de Beaune et il réalise son rêve : créer ce domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel : son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires qui sentent la garrigue, l'humus, la truffe … !

Avec son épouse Florence, ils pratiquent depuis une culture en bio et biodynamie qui préserve l'environnement et laisse le terroir s'exprimer. Ils sont perpétuellement à la recherche, à la vigne de sols toujours plus vivants et, en cave de vins toujours plus purs.

LA CUVÉES TERROIRS — 20€ HT

Rosé « Un rosé pur et frais » IGP Coteaux de l'Ardèche «Maguelonne» :

40% Cinsault, 40% Grenache, 15% Syrah et 5% Viognier.
Pressurage direct avec séparation des tailles. Fermentation avec des levures indigènes en petites cuves béton de 50 hl. Non collé et légère filtration.
Élevage de 4 mois en cuve béton sur lies fines

LA CUVÉES DOMAINE — 21€ HT

Blanc «Entre fruit, fraîcheur et tension» - IGP Coteaux de l'Ardèche «Petite Selve» :

100% Viognier.
Vendange début de maturité, pressurage direct, fermentation avec levure indigène en petites cuves béton.
Elevage 4 mois en cuve béton sur lies fines

DOMAINE DUSEIGNEUR
RHÔNE / CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LIRAC, CÔTES DU RHÔNE

Issu d'une famille vigneronne installée sur l'autre rive du Rhône, Bernard Duseigneur reprend le domaine en 2002. Après une expérience à la City de Londres, il revient à ses racines méditerranéennes pour poursuivre l'œuvre familiale à Châteauneuf-du-Pape.Contrairement aux idées reçues, le terroir n'est pas uniquement composé de galets orangés : on y trouve aussi argiles rouges, cailloux calcaires, sables d'origine marine et limons des bords du Rhône.Mais un grand terroir ne suffit pas : Bernard et son équipe favorisent la vitalité des sols en encourageant flore et faune, pour une vraie symbiose entre plante et terroir. Cette démarche, guidée par le respect du vivant, vise à préserver l'intégrité du sol et révéler son potentiel à chaque millésime.« Saisir l'opportunité que nous donne la nature, c'est cela pour moi la biodynamie », explique Bernard.

LE VIN PLAISIR — 21€ HT

Rouge, AOP Côtes-du-Rhône « La Goutte du Seigneur » :

50% Grenache, 50% Syrah - sol
argilo-calcaire - vignes de 30 ans - vendange égrappée - chaque cépage est vinifié séparément - cuvaisons d'une moyenne de 2 à 3 semaines - élevage en cuve ciment et inox.

GRANDS TERROIRS — 32€ HT

Rouge, AOP Lirac « Antarès » :

60% Grenache, 40% Mourvèdre - vignes de 50 ans d'âge isolées d'un
épais cordon forestier formant une frontière naturelle - vendange manuelle - rendement de 25hl/ha - levures indigènes - vinifications séparées en cuve ciment avec levures indigènes – le mourvèdre est élevé en demi-muids de 1 vin pendant 12 mois.

LA CAVE ECO RESPONSABLE

Sur commande - Tarif à la bouteille

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

DOMAINE JOLIVET
RHÔNE / SAINT JOSEPH

Situé au nord de la vallée du Rhône, au cœur historique de l'appellation Saint Joseph, le domaine réalise ses premières vendanges en 2014. Après des expériences en France et à l'étranger, Bastien Jolivet revient sur l'exploitation familiale pour vinifier avec son père. Ensemble, ils cessent la vente de raisins pour produire leurs propres vins. Le domaine s'étend aujourd'hui sur 8 ha, principalement en Saint Joseph rouge et blanc.Le vignoble en coteaux, exposé Sud/Sud-Est, repose sur des sols granitiques, idéals pour la Syrah. Les vignes sont cultivées à la main, avec un soin particulier pour préserver l'équilibre des vins. En cave, les vinifications sont traditionnelles en cuves inox avec maîtrise des températures. L'élevage et la fermentation malolactique se font en barriques.

LA CUVÉE DE LOUIS 30€ HT

Blanc, VDF « La Cuvée de Louis » :

40% de Viognier, 40% de Roussanne et 20% de Marsanne planté sur Saint Joseph à 300m d'altitude sur une terroir uniquement d'arènes granitiques. Rendement de de 45hl/ha. Vendange très tardive dû à l'altitude mais maturité phénolique complète dû au vent qui permet de tenir les raisins sains. Egrappage total. Fermentation d'une quinzaine de jours en cuve inox. Elevage de 6 mois en barrique ancienne ainsi
qu'en cuve inox.