
**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES ATELIERS
Automne Hiver 2025-2026
LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSE

||

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 Hiver 2025 !

||

Vincent Thiessé & Pascal Noyer

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 / pulpe de châtaignes / vinaigrette vierge
- Terrine de foie gras de canard / betterave / fleur de sel / poivre rare

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / champignons / huile de truffes / crème de vinaigre balsamique
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons / pomme verte / ciboulette
- Carpaccio de bar / thé vert Matcha / sauce soja / concombre



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 / potiron / anis étoilé
- Pépinettes / crème / roue parmesan

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge
- Filet de veau rôti / petits légumes laqués / jus au beurre noisette
- Épaule d'agneau confite / curry de brocolis / amandes fumées
- Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre / jus réduit / truffes

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles
- Queue de lotte rôtie / sauce aux amandes / poutargue / chou pakchoï

FUN OU ALTERNATIVE

- Gaufres au sarrasin / saumon gravelax / citron / fromage frais aux herbes
- Cheeseburger / bœuf / tomates / cornichons / oignons rouges / salade / sauces



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

Prix sur demande

LES GOURMANDISES

- Tarte citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble
- Pavlova aux fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert
- Brioche perdue / figues rôties / sauce aux éclats de pistache
- Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amande
- Compote de fruits du verger / graines / sorbet / coulis

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat / brochettes de fruits / bonbons



LES FORFAITS BOISSONS

FORFAITS APÉRITIF

Servis au buffet sur un format d'une heure de consommation
Avec boissons sans alcool, jus de fruits FINESSÉ 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

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 POUR COCKTAILS ET COMPTOIRS

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC

Sélection de vins rouges et blancs du 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 PREMIUM

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMÉS

Les Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

16€ HT

VENDANGES

Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines
Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis

16€ HT

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY



LA CAVE ECO RESPONSABLE

Sur commande - Tarif à la bouteille

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY



DOMAINE DU SEIGNEUR

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.



GRANDS TERROIRS

Rouge, AOP Lirac « Antarès » :

32€ HT

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.

LES VINS PLAISIR

Rouge, AOP Côtes-du-Rhône « La Goutte du Seigneur » : 21€ HT

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

LES VINS PLAISIR

Blanc, VDF « La Goutte du Seigneur » :

21€ HT

33% Grenache, 33% Bourboulenc, 33% Viognier - sol argilo-calcaire - vignes de 30 ans - rendement de 30hl/ha - pressurage direct tous cépages assemblés - élevage en cuve inox.

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

Blanc, VDF « La Cuvée de Louis » : 30€ HT

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.

