
**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES COCLTAILS
Automne Hiver 2025-2026
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 Hiver 2025 !

||

Vincent Thiessé & Pascal Noyer

L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE VERRINES, DE SALADES DE SAISON, UNE CASSOLETTE CHAUDE, DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 brochette, 1 verrine, 1 salade (3)*, 2 pièces chaudes, 1 plat chaud (3)*, plateau de fromages (2)*, 4 pièces sucrées.
550g par personne

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 120 gr

- Pétale de radis et cœur de saumon
- Canapé à crème, brisure de truffe
- Caille fumée, tarama blanc et feuille nori
- Palet de pomme de terre gratiné parmesan, fromage frais, brisure diamant noir
- Finger de patate douce et tarama de cabillaud
- Finger au maïs, anchois blanc et soubise à l'oignon
- Ananas caramélisés et poulet basse température au piment d'Espelette
- Chou rave, crème d'amande, olive Taggiasche
- Diamant noir et or, foie gras de canard

1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 30 gr

- Betterave / carotte jaune / menthe
- Pommes de terre grenailles / champignons / tomate séchée

1 VERRINE - 30 gr

- Yaourt grec / saumon gravellax / pavot
- Potiron / anis / feta

1 SALADE EN BODEGA - 80 gr

- Houmous d'artichauts / sésame / mâche
- Stracciatella / champignons / huile de truffe

PIÈCES CHAUDES - 2 pièces / 50g

- Croque saumon
- Mini samoussa
- Gougères fromage
- Pastilla poulet

1 CASSOLETTE - 100g

- Risotto milanais / safran / noix de Saint-Jacques
- Tajine / légumes de saison / fruits secs / épices douces
- Penne / poulet / crème / parmesan / tomates confites / basilic

PLATEAU DE FROMAGES - 60g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012

LES DOUCEURS - 4 pièces / 80g

- Baba passion citronnelle, gel de kiwi
- Tartelette citron
- Sablé coco et noix de cajou
- Sucette chocolat praliné
- Tigré de mon enfance
- Carré agrumes et chocolat
- Tartelette choco menthe oseille
- Chou clémentine basilic



ST-GERMAIN-DES-PRÉS / COCKTAIL AVEC ANIMATIONS CULINAIRES

UN COCKTAIL COMPOSÉ DE PIÈCES SALÉES FROIDES, MAKI, VERRINES? DE PIÈCES CHAUDES, D'ANIMATIONS FROIDES ET CHAUDES RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS DEVANT LES CONVIVES, ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLÔRE CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine, 4 pièces chaudes, animations culinaire (2)*, plateau de fromages (2)*, 6 pièces sucrées.
600g par personne

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 120g

- Dôme de betterave crémeuse, orge malté et piment végétal
- Crevette pochée, crème de gochujang, baie de maceron,
- Saumon mariné, pickles de chou rouge, moutarde wasabi
- St jacques granny smith et semoule de chou fleur
- Veau rosé, vieux comté, crème de noix, cerfeuil
- Bœuf marinée teriyaki et morille
- Raviole végétale de chou rave, tartare de magret fumé, noix et grenade
- Canapé à la crème de brisure de tuber Aestivum
- Céleri branche confit, chèvre miel de châtaignier, radis et pollen
- Sablé chou fleur, salicorne, gel à la passion
- Diamant noir et or, foie gras de canard
- Patate douce confite, chèvre frais et noix de pécan caramélisées

1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 20g

- Betterave / carotte jaune / menthe
- Pommes de terre grenailles / champignons / tomate séchée

1 ASSORTIMENT DE MAKI - 2 pièces / 30g

1 VERRINE - 30g

- Yaourt grec / saumon gravelax / pavot
- Potiron / anis / feta

PIÈCES CHAUDES - 4 pièces / 100g

- Croque végétal
- Mignonette de caille
- Gougère emmental
- Mini croque saumon

1 ANIMATION FROIDE - 60g

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons marinés / pomme verte / ciboulette

1 ANIMATION CHAUDE - 60g

- Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge

PLATEAU DE FROMAGES - 60g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012

LES DOUCEURS - 6 pièces / 120g

- Tartelette au caramel beurre salé et amande
- Baba passion citronnelle et gel kiwi
- Compotée de poivre, crème chicorée
- Sablé chocolat banane passion
- Tartelette tout chocolat
- Ananas citron condiment mangue estragon
- Kumquat au vinaigre, crémeux agrume verveine
- Carré agrume et chocolat
- Namandier coco et dôme exotique



COCKTAIL FOUS DE SAVEURS

LES MEILLEURES GASTRONOMIES DE TOUS LES CONTINENTS SERVIES EN BUFFET DEBOUT

/ Environ 580g par convive

LES AMUSE-BOUCHES – 60g

- Wraps de chèvre / concombre / poivrons
- Samoussas de légumes

L'ITALIE – 60g

- Antipasti de légumes grillés / basilic
- Focaccia / tomates anciennes / tapenade / roquette

LE JAPON – 3 pièces / 60g

- Sushis / makis
- Edamame / wakame
- California rolls

LA NORVÈGE – 60g

- Saumon gravelax / fromage blanc aux herbes
- Salade de crevettes / pommes de terre / sauce Reykjavik / aneth
- Pain nordique / blinis

L'ORIENT – 60g

- Méchouia / menthe / pita
- Falafel / coulis de tomate au cumin / coriandre

LES PLATS CHAUDS – 100g

- Fiduea / fruits de mer / tomates / épices
- Dahl de lentille corail / tomates / lait de coco/ épices
- Chili con carné / bœuf / haricots rouges / tomates

PLATEAU DE FROMAGES – 60g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012

LES DESSERTS – 120g

- Rochers coco / roses des sables
- Pasteis de nata
- Crumble aux fruits des bois
- Tiramisu café / cacao
- Fruits de bouche



LES FORFAITS BOISSONS

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

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

MILLÉSIMES

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



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.

