



**SALONS DE
L'AVEYRON**

PARIS BERCY

LES COMPTOIRS
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

COMPTOIR TRADITION CONTEMPORAINE

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

COMME À L'APÉRO - 40g

- Tarte fine de pommes de terre à l'huile de truffes
- Gaufres salées / légumes croquants

LES PETITES ENTRÉES - 60g

- Filet de harengs / pommes à l'huile
- Pâté en croute / volaille / pistaches / cranberries

LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries régionales
- Cornichons, pains et beurre

LES SALADES - 80g

- Mâche / betteraves / bleu / noix
- Stracciatella / champignons / huile de truffe

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE - 60g

- Pissaladière / oignons / olives
- Flammekueche / crème fraîche / lard / fromage

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Légumes de saison / pommes de terre grenailles / champignons
- Blanquette de veau / riz / fines herbes
- Brandade de morue / croûtons

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 / beurre

LES DESSERTS - 120g

- Poire au vin / cassis
- Flan pâtissier
- Riz au lait / touche de cannelle
- Salade d'agrumes / grenade
- Cannelés de bordeaux / palets bretons



COMPTOIR DÉLICES DE LA MAMA

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

LES PLANCHES ET ANTIPASTI - 60g

- Bresaola / cecina / dinde fumée / légumes grillés / gressins
- Beurre / cornichons / câpres / olives

LES PIZZAS A PARTAGER - 60g

- Tomate / ricotta / pignons de pin / champignons / olives / épinards
- Tomate / mozzarella / tomates confites / artichauts marinés

LES SALADES - 80g

- Thon / tomates séchées / olives taggiasches / oignons rouges / salade
- Pois chiches / fines herbes / aubergines / oignons rouges / yaourt

LES PETITS PLATS FROIDS - 40g

- Vitello tonnato / câpres / citron / fines herbes
- Sucrine / stracciatella / figues moelleuses / amandes / miel / huile d'olive

FOCCACIAS GOURMANDES - 80g

- Mozzarella / bresaola / champignons / poires / persil
- Chèvre / huile d'olive / trévise / raisins secs / noix

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Risotto / parmesan / huile de truffe
- Veau façon saltimbocca / polenta
- Orecchiette aux fruits de mer

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 / beurre

LES DESSERTS BAR - 120g

- Mascarpone fouetté / grenade / amaretti
- Salade de fruits / citron vert / limoncello
- Panettone
- Mousse de ricotta / citron / noisettes caramélisées
- Fruits frais de saison



COMPTOIR NATURE GOURMANDE

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

/ 600g par convive

LES VELOUTÉS DE SAISON - 100g

- Pommes de terre / mâche / fleur de sel
- Potiron / lait d'amandes / poivre au moulin

LES BAGGELS - 60g

- Brie / noix / miel / salade
- Houmous / pousses d'épinards / oignons

LES QUICHES VEGGIES - 40g

- Carottes / citron confit / coriandre / cumin
- Poireaux / patate douce / graines

LES PETITS PLATS FROIDS - 60g

- Tartare de chou-fleur / tomates séchées / câpres / persil
- Ceviche de dorade / citron vert / huile d'olive

LES BUDDHAS BOWLS - 80g

- Riz / haricots rouges / mangue / concombre / maïs / sésame doré
- Riz / edamame / oignons rouges / carottes / betteraves / sésame noir
- Sauce soja salée / sucrée / sauce aigre douce

LES PLATS À PARTAGER - 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / panais / poires / fines herbes
- Penne / champignons / moutarde en grains / échalotes
- Filet de saumon / betteraves

LES FROMAGES - 60g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS - 100g

- Salade de fruits / lait de coco
- Graines de chia / lait / fruits du verger
- Tarte aux poires / amandes
- Crème pistache / agrumes
- Fours secs et gourmandises



COMPTOIR SAVEURS URBAINES

SE NOURRIR EN VILLE...

/ 600g par convive

POTAGER URBAIN

LES SALADES - 80g

- Mâche / betteraves / feta / kiwi
- Pois chiche / carottes / grenade

LES BRETZELS GOURMANDS - 40g

- Artichaut / radis / oignons frits
- Céleri rémoulade / pomme verte

A PARTAGER ENTRE GOURMETS

LES PATES EN CROÛTE ET UNE TOUCHÉ DE FRUITS - 40g

- Volaille / mangue / poivre vert
- Volaille / pistaches / cranberries

LES CROCS - 40g

- Dinde fumée / raclette / oignons rouges
- Grilled cheese / pain / oignons caramélisés / beurre miso

LES BANH-MI - 40g

- Pulled beef / pain / échalotes / paprika fumé
- Crevettes / pain / légumes croquants / sauce soja / coriandre

LES PIZZAS - 80g

- Sauce tomate / olives taggisches / pousses d'épinards
- Crème fraîche / burrata / champignons / huile de truffe

LES PLANCHES - 60g

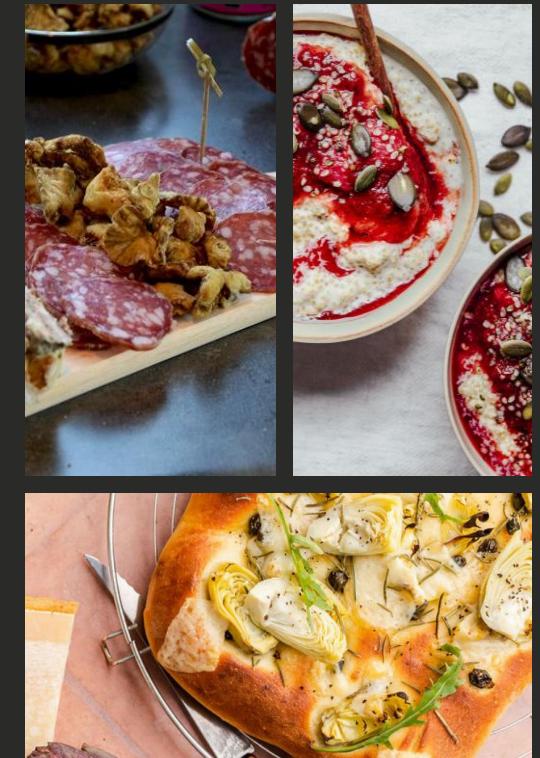
- Planches de bresaola / pastrami / cecina / dinde fumée
- Cornichons, pain, beurre

LES FROMAGES - 100g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Butter board revisité fromage frais / fleurs comestibles / graines / épices
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS BAR - 120g

- Açaï bowl / noix de coco / kiwi / grenade
- Houmous de chocolat / müesli
- Multicolore de donuts
- Fromage blanc / fruits secs / coulis
- Fruits frais de saison



COMPTOIR VEGETAL INTENSE

POURQUOI PAS UN JOLI COMPTOIR ÉLABORÉ AVEC DES LÉGUMES, FRUITS, CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET QUELQUES GRAINES SAVOUREUSES ?

/ 600g par convive

LES VELOUTÉS DE SAISON - 100g

- Potiron / lait de coco / pavot
- Gaspacho de betteraves rouges / vinaigre de cidre / aneth

LES WRAPS - 40g

- Patate douce / laitue iceberg / grenade / sarrasin
- Houmous / pousses d'épinards / carottes

LES TARTES FINES VEGGIES - 60g

- Oignons / huile d'olive / fleur de thym
- Pommes de terre / huile d'olive / Zaatar

LES SALADES - 80g

- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carottes / menthe

LES BAN MIH - 40g

- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carottes / menthe

LES PETITS PLATS FROIDS - 80g

- Terrine de quinoa / tofu / mangue / carotte / orange
- Ceviche de légumes / citron vert / aromates

POELEE EN CASSOLETTE - 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / épinards / champignons de Paris

LES DESSERTS - 100g

- Graines de chia / lait végétal / fruits du verger
- Houmous de chocolat / muesli
- Açaï bowl / noix de coco / kiwi / grenade
- Fruits de saison / sirop aux épices / menthe



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 planter	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 GRAPES

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. Cuvaisons 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 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.

