



**SALONS DE  
L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

**LES MENUS SIGNATURES**  
**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

# MENU BISTRONOMIE

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

## LES ENTRÉES

Tataki de thon / gingembre / citronnelle / sauce soja / germes et fleurs  
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / chou kale / fleurs comestibles  
Burrata / champignons / noix / chioggia / persil plat  
Rémoulade de céleri / copeaux de foie gras / pomme verte  
Soupe de patate douce / coco / curcuma / Saint-Jacques

## LES PLATS

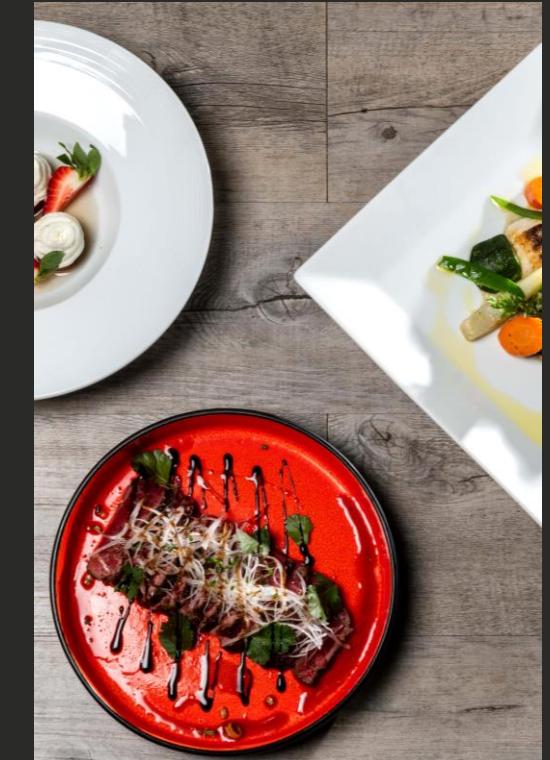
Filet de bar / risotto et butternut / crème de champignons  
Pièce de bœuf / brocolis / potiron / pickles / tamarin  
Filet de canette / carottes / orange / coriandre  
Fish & chips / cabillaud / Pommes de terre grenailles / mayo tandory  
Quasi de veau / ganache de pommes de terre / chou packchoï / demi-glace

## LES DESSERTS

Crème à la vanille Bourbon / cassis / meringue / sorbet  
Pommes rôties / fruits secs / mendiant / fleur d'oranger  
Minis babas / rhum / ananas / chantilly coco  
Pavlova / fruits exotiques / citron vert  
Acide / amer / citron / crumble / sorbet / zestes

## EN OPTION / FROMAGES

Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris



# 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**

## AMUSE-BOUCHE SELON LE MARCHÉ

### ENTRÉES

Stracciatella / huile de truffes / artichauts / pousses d'épinards / noisettes

Gravelax de bar / algues / enokis / pickles de chou rouge / grenade

Houmous de haricots rouges / crevettes de Madagascar bio / pousses germées / fleurs

Dorade royale en carpaccio en tartare / pulpes potagères / avruga

Aigre doux / citron / miel / huile d'olive / multicolore de légumes

Ravioles de cèpes / radis croquants / demi-glace de veau / salade d'herbes mêlées

### PLATS

Filet de veau / jus réduit à l'huile de truffes / petits légumes / expression de carottes

Lotte / bisque / myrtilles / légumes oubliés / alfalfa

Filet de turbotin / potiron / gingembre / endives croquantes / safran

Filet de bœuf / chou kale / ganache de pommes de terres / jus réduit / condiment gremolata

Coquilles Saint-Jacques / confit de citron / endives / patates douces / poutargue

### DESSERTS

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / mangue / yuzu

Délicieux Mont blanc revisité / sorbet citron vert

Graines de chia / lait / fruits exotiques / noix de coco / sarrasin

Macaron / lemon curd / mandarine / salade de jeunes pousses / miel

Vacherin mangue / meringue / chantilly / sorbet

### 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



# MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

---

## LES ENTRÉES

Raviolis de radis croquants / melon / basilic pourpre / graines de lin  
Aigre doux / citron vert / miel / cuit – cru de légumes nouveaux / pousses germées  
Houmous / pois chiches / pickles oignons rouges / algues / enokis / framboises  
Carpaccio de carottes anciennes / pistou de fanes de légumes / kasha

## LES PLATS

Patates douces rôties / citron confit / gingembre / bouillon mousseux au safran  
Quinoa / petits pois / courgettes / estragon/ pousses d'épinards / tomates confites  
Dahl de lentilles corail / tomates / lait de coco / épices  
Risotto / niçoise de légumes / tomates cerises / sésame / riquette / pesto

## LES DESSERTS

Graines de chia / lait d'amandes / rhubarbe / framboises / coco fraîche  
Duo de fraises / pastèque / sirop à l'hibiscus / riz soufflé  
Açaï bowl / lait d'avoine / fruits rouges / granola  
Compoté de fruits rouges / sorbet framboise / meringue au jus de pois chiche



# 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.

