



**SALONS DE  
L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

**LES MENUS SÉMINAIRES**  
**Automne Hiver 2025-2026**  
LES MENUS DU CHEF VINCENT THIÉSSE



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

# AUTOUR D'UN PLAT

À VOTRE CONVENANCE, LE PLAT PEUT VOUS ÊTRE SERVI EN COCOTTE À PARTAGER DANS UN ESPRIT CONVIVIAL OU À L'ASSIETTE.

## LES ENTRÉES

Velouté de panais / champignons / châtaignes / persil

Feta / betteraves / mâche / sarrasin

Ceviche de légumes / citron vert / piment doux / patate douce

Ecrasé de potiron / pois chiche / gingembre / orange / coriandre

## LES PLATS

Suprême de volaille / purée de carottes / condiment gremolata

Pavé de lieu / polenta crémeuse / sauce chimichurri

Risotto / parmesan / légumes de saison

Pavé de saumon / écrasé de pommes de terre / sauce soja

## LES DESSERTS

Panacotta pistache / grenade / brisures ameretti

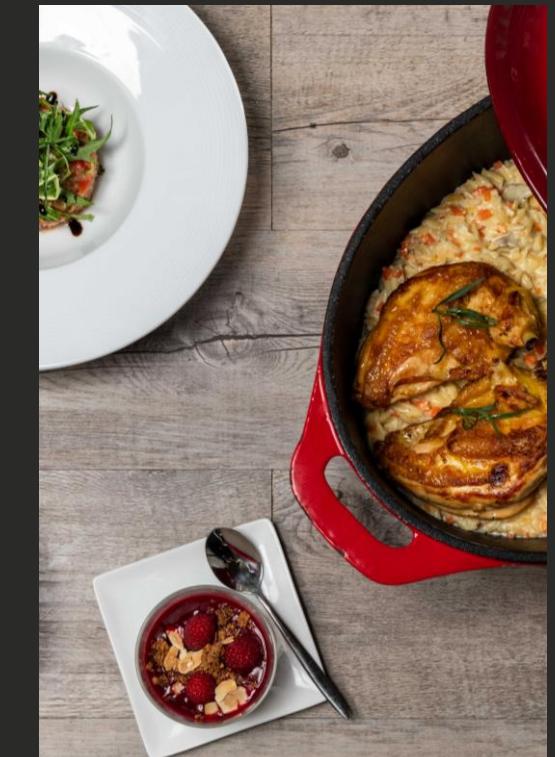
Crème chocolat / chantilly café / crumble noisette

Cheesecake / citron vert / mangue

Poire au vin / cassis / sucre cassonnade

## EN OPTION / FROMAGES

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



# **MENU AVEYRONNAIS**

**L'AUTHENTICITÉ DE NOS PRODUITS DANS VOTRE ASSIETTE**

---

## **LES ENTRÉES**

Croquettes d'Aligot / salade d'herbes  
Tourte aveyronnaise / jus réduit au thym  
Salade de lentilles du Puy / betteraves / roquefort / miel / noix



## **LES PLATS**

Pavé de sandre laqué miel soja / risotto encre de seiche / légumes de saison  
Filet mignon de porc rôti / truffade / champignons  
Bœuf cuit longuement / sauce lard fumé / pommes grenailles / blettes



## **LES DESSERTS**

Crumble pomme / poire / verveine  
Baba à la gentiane / chantilly / compotée cassis  
Sablé noisette / crémeux châtaigne / poire pochée aux épices



## **EN OPTION / FROMAGES**

Duo de Laguiole et Pérail  
Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris

# 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, idéaux 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.

