


**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES ATELIERS
Printemps / Été 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 Printemps / Eté 2026 !



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

**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

/ Prestation pour 100 personnes. Mini entrées froides réalisées par nos Chefs devant vos convives

LES CARNIVORES

- Cecina de bœuf / houmous de fèves / vinaigrette vierge / sésame - 40g 445€ HT
- Terrine de foie gras de canard / chips de légumes / croustilles de pain - 25g + pain 495€ HT

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / tomates anciennes / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique - 45g 395€ HT
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron - 45g 395€ HT

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de bar / citron vert / pastèque / fraise / basilic - 40g 445€ HT
- Gravlax de saumon / concombre / petits pois / menthe / framboises - 40g 445€ HT



Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

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

SENTEURS DE SAISON

- Risotto / asperges vertes / parmesan – 60g 295€ HT
- Axoa légumes / oignons / romarin/ piment d'Espelette – 60g 245€ HT

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / courgettes de couleur / jus réduit à la fleur de thym - 60g 530€ HT
- Filet de veau rôti / asperges vertes / jus court / tuile parmesan - 60g 530€ HT
- Carré d'agneau rôti / ganache de pommes de terre / sauce chimi-churri - 60g 495€ HT
- Magret de canard / fruits de saison rôtis / pois jardiniers / romarin - 60g 495€ HT

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard du Maine poché / macédoine de petits légumes / estragon - 60g 530€ HT
- Queue de lotte rôtie / ajo blanco / olives Kalamata / riquette - 60g 495€ HT
- Filets de rouget / aubergines rôties / pesto / tomates cerises confites - 60g 495€ HT

FUN OU ALTERNATIVE

- Gaufres au sarrasin / légumes croquants / chantilly au wasabi / méli-mélo de fleurs - 50g 395€ HT
- Tartare de bœuf / pistou / parmesan / tomates confites / pignons de pin - 60g 495€ HT



LES ATELIERS SUCRÉS

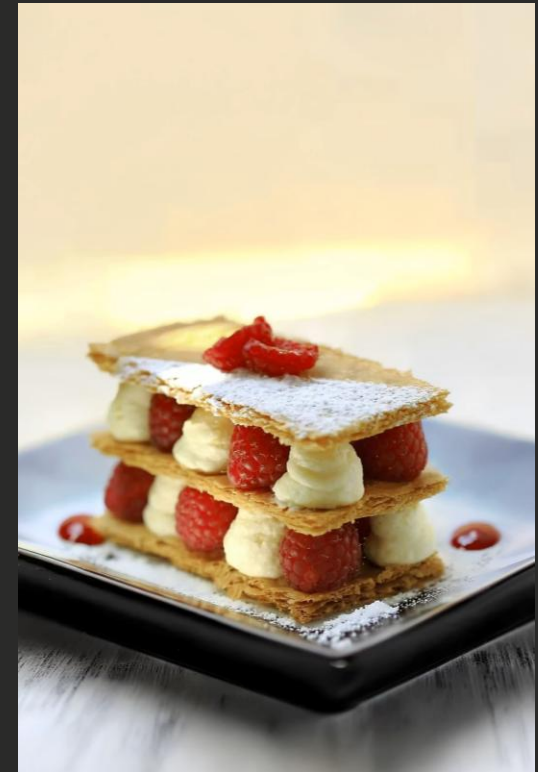
POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

/ Prestation pour 100 personnes. Mini desserts réalisés par nos Chefs devant vos convives

LES GOURMANDISES

- | | |
|---|---------|
| ▪ Millefeuille XXL / coulis de fruits rouges / chantilly à la vanille de Madagascar - 40g | 395€ HT |
| ▪ Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues - 40g | 395€ HT |
| ▪ Cerises (selon saison) / vinaigre balsamique / sorbet cacao / crumble - 40g | 395€ HT |
| ▪ Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amande - 40g | 395€ HT |
| ▪ Rhubarbe / framboises / coulis / sorbet / verveine - 40g | 395€ HT |



Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

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	9€ HT
Champagne Senez	15€ HT
Champagne Philipponnat	20€ HT
Crémant	10€ HT
Sangria blanche ou rouge	8€ HT
Punch planteur	9€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression	10€ 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	39€ HT
Deutz brut classique	70€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC	8€ HT
La Lionne de l'Engarran, blanc et rouge	

LES GRAPPES	10€ HT
Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur Les Plantagenets, AOP Saumur blanc	

BAR A VINS POUR COCKTAILS ET COMPTOIRS

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS	9€ HT
Sélection de vins rouges et blancs du moment	

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE	11€ HT
Château Maderot , Bordeaux rouge Grave Haute Côte de Beaune, Aoc, domaine Billard, Bourgogne rouge Les Châtaigniers, Sancerre blanc Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté	

DÉJEUNER OU DÎNER PREMIUM

Sur la base de 1 bouteille 3 personnes

MILLÉSIMÉS	16€ HT
Les Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc	

VENDANGES	16€ HT
Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis	



LA CAVE ECO RESPONSABLE

Sur commande par 6 unités - Tarif à la bouteille

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY



DOMAINE DUSEIGNEUR

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 Duseigneur » : 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 Duseigneur » :

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 par 6 unités- 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.

