


**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES MENUS SIGNATURE
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



MENU BISTRONOMIE

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

**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES ENTRÉES

Œuf parfait / crème d'asperges / croûtons / ciboulette / asperges croquantes
Ceviche de daurade / leche de tigre / multicolore de radis
Tataki de magret de canard / artichauts / jeunes pousses / fleurs comestibles
Carpaccio de courgettes jaunes et vertes / burratina / tomates cerises
Risotto de petit épeautre « verte » / petits pois / pousses d'épinard / salade d'herbes

LES PLATS

Thon mi-cuit / sauce aux amandes / girolles / pois gourmands
Pièce de bœuf / ganache de pommes de terre / sauce chimichurri / jeunes pousses
Saumon / aubergine rôtie / sauce miso / pickles d'oignons rouges
Dos de cabillaud / légumes nouveaux / bouillon de safran
Filet de canette / jus à l'hibiscus / mousseline de pois jardiniers / framboises

LES DESSERTS

Carpaccio de fruits d'été / sirop à la verveine / sorbet melon
Tarte au citron confit / sorbet / crumble / zestes
Pavlova / chocolat / meringue / glace caramel / cacahuètes
Mini babas / sirop au limoncello / fraises / chantilly à la vanille
Ile flottante / coulis de fruits rouges / fruits des bois / pralines roses

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

Crèmeux de pois jardiniers / langoustines / citron confit / oignon nouveau
Halloumi grillé / multicolore de tomates anciennes / olives Kalamata / riquette
Demi-homard du Maine / expression de carottes / girolles / ciboulette / citron vert
Ravioles de fenouil / radis croquants / melon / romarin / miel
Carpaccio et tartare de daurade royale / pulpes potagères / fleurs comestibles

PLATS

Selle d'agneau / fines herbes / artichauts poivrade / tomates rôties
Lotte nacrée / soupe de poissons safranée / légumes nouveaux / basilic rouge
Filet de veau / jus réduit / polenta crémeuse / parmesan / râpé de truffes d'été
Filet de St Pierre / jus à l'ail noir / chou pak choi / lentins de chêne / mini carotte fane
Magret de canard rôti / brugnons rôtis / romarin / asperges / fleurs comestibles

DESSERTS

Chantilly à la fleur de sureau / rhubarbe / fraises / éclats de crumble
Lemon curd / mousse de ricotta / framboises / salade de jeunes pousses / miel
Carpaccio de fraises Mara des bois / fleur de jasmin / pomelos / sorbet litchi / meringue
Vacherin déstructuré / melon / sorbet citron vert / chantilly / pistaches
Crème pistache / abricots rôtis (selon saison) / riz soufflé / glace yaourt

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



LES FORFAITS BOISSONS

FORFAITS APÉRITIF

Servi 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.

