

---

**SALONS DE**  
**L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

**LES COCKTAILS**  
**Printemps / Eté 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



# L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE PETITES SALADES DE SAISON, UNE CASSOLETTE CHAUDE, P<sup>o</sup> LATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 2 pièces chaudes, animations culinaire (2)\*, plateau de fromages (3)\*, 6 pièces sucrées.  
460g par personne

## LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 100 gr

- Canapé à la crème de brisure de truffe
- Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche
- Sablé, crémeux de petit pois et saumon fumé
- Gâteau moelleux pastrami, et crème de moutarde à l'ancienne
- Concombre, houmous à la menthe, feta
- Sablé, crème de parmesan, et poivron goutte
- Asperge verte croquante, volaille, crème parfumée au laurier
- Palet de courgette, caviar d'aubergine et tomate confite – végétal
- Sablé, crémeux de maïs au piment d'Espelette et piquillos
- Caviar d'artichaut, chou-rave, citron confit et amande fumée

## 1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 30 gr

- Tomates cerises / pesto
- Courgettes / poivrons / coriandre

## 1 EFFET MINUTE - 20 gr

- Ricotta / pétoncles / truffes d'été (selon saison) / rucolla cress
- Houmous / crevettes / coriandre

## 1 VERRINE - 30 gr

- Yaourt grec / saumon gravelax / pavot
- Asperge / œuf dur / wasabi

## 1 SALADE EN BODEGA - 20 gr

- Fraises / tomates / huile d'olive / vinaigre balsamique / basilic
- Salade de légumes verts / chèvre frais / tomates confites

## PIÈCES CHAUDES - 2 pièces / 50g

- Croque saumon
- Mini samoussa
- Gougères fromage
- Pastilla poulet

## 1 CASSOLETTE - 100g

- Curry de légumes nouveaux / lait de coco / gingembre / citronnelle
- Orzo / thon / petits pois / sauce tomate / romarin
- Sauté de bœuf / olives / tomates / aubergines

## PLATEAU DE FROMAGES – 50g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012

## LES DOUCEURS - 4 pièces / 60g

- Baba hibiscus et framboise
- Sucette chocolat praliné
- Bouchée vanille, croquant amande à la fleur de sel
- Brownie tout chocolat
- Melon calisson
- Biscuit amandes brutes et compotée d'abricot
- Moelleux citron et huile d'olive
- Pomme hibiscus, gel hibiscus, balsamique



# ST-GERMAIN-DES-PRÉS / COCKTAIL 24 PIÈCES AVEC ANIMATIONS

UN COCKTAIL COMPOSÉ DE PIÈCES SALÉES FROIDES, DE PIÈCES EN « EFFET MINUTE » (RÉALISÉES AU DERNIER MOMENT), D'ANIMATIONS FROIDES ET CHAUDES RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLORE CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 4 pièces chaudes, animations culinaire (2)\*, plateau de fromages (2)\*, 6 pièces sucrées.  
/ 510g par personne

## LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 100g

- Caviar de hareng, pomme Granny Smith et radis
- Crevette, pois gourmands, crème aïoli au safran
- Saumon mariné, pickles de chou rouge, moutarde wasabi
- Caille fumée, tarama, feuille de nori
- Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
- Boeuf mariné teriyaki et morille
- Canapé à la crème de brisures de truffe
- Palet de courgette, caviar d'aubergine et tomate confite – végétal
- Asperge et infusion de mélilot
- Fraise, crémeux petit pois et citron confit
- Tartelette de petits pois à la menthe, pointe d'huile pimentée

## 1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 30g

- Tomates confites / artichauts / basilic
- Courgettes / poivrons / coriandre

## 1 EFFET MINUTE - 20g

- Ricotta / pétoncles / truffes d'été / rucolla cress
- Houmous / crevettes / coriandre

## PIÈCES CHAUDES - 4 pièces / 80g

- Croque végétal
- Mignonette de caille
- Gougère emmental
- Mini croque saumon

## 1 ANIMATION FROIDE - 50g

- Tartare de bar / citron vert / pastèque / fraise / basilic

## 1 ANIMATION CHAUDE - 80g

- Côte de bœuf rôtie / courgettes de couleurs / jus réduit à la fleur de thym

## PLATEAU DE FROMAGES - 50g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012

## LES DOUCEURS - 6 pièces / 100g

- Crémeux chocolat
- Fleur framboise et sauge
- Palet fraise, fraise des bois
- Sablé noisette et compotée pomme rhubarbe
- Sablé panacotta amande et compotée pêche abricot
- Tartelette au caramel beurre salé et amande
- Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel
- Pomme hibiscus, gel hibiscus et balsamique - végétal

