

LES ATELIERS Automne / Hiver 2026-27

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?

Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire. Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Hiver 2026-2027 et régalez-vous !



Vincent Thiessé & Pascal Noyer



LES ATELIERS SALÉS FROIDS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES, CRAQUEZ POUR NOS ATELIERS SALÉS FROIDS ET LEURS MINI-PLATS PRÉPARÉS EN DIRECT SOUS VOS YEUX PAR NOS CHEFS. *

/ Prestation pour 100 personnes.

LES CARNIVORES

- Cecina de bœuf / pulpe de brocolis / noix / huile de noix
- Terrine de foie gras de canard / betterave / fleur de sel / poivre rare

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / potimarron / champignon de saison / huile de noisette
- Crus-cuits de légumes / aigre-doux / miel / citron

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de daurade / citron vert / poivrons / pomme verte / ciboulette
- Saumon gravlax à la betterave / Avruga / grands blinis / crème crue / citron



LES ATELIERS SALÉS CHAUDS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES, CRAQUEZ POUR NOS ATELIERS SALÉS FROIDS ET LEURS MINI-PLATS PRÉPARÉS EN DIRECT SOUS VOS YEUX PAR NOS CHEFS. *

/ Prestation pour 100 personnes.

SENTEURS DE SAISON

- Risotto / potiron / anis étoilé
- Pépinettes / crème / roue parmesan

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / confit d'oignons à l'amaretto / butternut rôtie aux épices
- Filet de veau rôti / petits légumes laqués / jus au beurre noisette
- Épaule d'agneau confite / curry de brocolis / amandes fumées
- Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre / jus réduit / truffes

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles
- Queue de lotte rôtie / sauce aux amandes / poutargue / chou pakchoï

FUN OU ALTERNATIVE

- Gaufres au sarrasin / saumon gravlax / citron / fromage frais aux herbes
- Cheeseburger / bœuf / tomates / cornichons / oignons rouges / salade / sauces



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

LES ATELIERS SUCRÉS

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES, CRAQUEZ POUR NOS ATELIERS SALÉS ET LEURS MINI-PLATS CHAUDS, PRÉPARÉS EN DIRECT SOUS VOS YEUX PAR NOS CHEFS. *

/ Prestation pour 100 personnes.

LES GOURMANDISES

- Tarte citron revisitée / crème citron / sorbet / crumble
- Pavlova aux fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert
- Millefeuille / crème à la vanille de Madagascar / coulis de fruits des bois
- Tiramisu monté minute / biscuit à la cuillère / café / cacao / amaretto
- Compote de fruits du verger / graines / sorbet / coulis

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat / brochettes de fruits / bonbons

