

LES COCKTAILS 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



L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES **

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE VERRINES, DE SALADES DE SAISON, UNE CASSOLETTE CHAUDE, DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS *

** Equivalence en pièces / 550 gr

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 120 gr

- Pétale de radis et cœur de saumon
- Canapé à la crème, brisures de truffe
- Gâteau moelleux, pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Navet, wasabi et goji en pickles
- Pain d'épices, graines de courge et royale de foie gras
- Savarin de chou rouge acidulé, crème de sésame noir
- Ananas caramélisés et poulet basse température au piment d'Espelette
- Chou rave, caviar d'artichaut, citron confit, amande fumée
- Mini black blinis, tarama aux perles d'Avruga

1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 1 pièce / 30 gr

- Betterave / carotte jaune / menthe
- Pommes de terre grenailles / champignons / tomate séchée

1 VERRINE - 1 pièce / 30g

- Yaourt grec / saumon gravlax / pavot
- Potiron / anis / feta

1 SALADE EN BODEGA - 3 pièces / 80 gr

- Taboulé de quinoa / persil / menthe / raisins secs / curcuma
- Pommes de terre grenailles / crevettes / sauce Reykjavik

PIÈCES CHAUDES - 2 pièces / 50g

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

1 CASSOLETTE - 4 pièces / 100g

- Risotto milanais / safran / noix de Saint-Jacques
- Parmentier de canard / chapelure de pain d'épices
- Dahl de lentilles coco

PLATEAU DE FROMAGES - 3 pièces / 60g

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

LES DOUCEURS - 4 pièces / 80g

- Mini carrot cake
- Tigré de mon enfance
- Tartelette citron
- Brownie tout choco
- Mini baba mandarine
- Financier coco et ananas citron vert
- Croquant pécan et crème vanille
- Sablé chocolat passion



ST-GERMAIN-DES-PRÉS / COCKTAIL 26 PIÈCES ** AVEC ANIMATIONS CULINAIRES

UN COCKTAIL COMPOSÉ DE PIÈCES SALÉES FROIDES, MAKIS, VERRINES, DE PIÈCES CHAUDES, D'ANIMATIONS FROIDES ET CHAUDES RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS DEVANT LES CONVIVES, ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLÔTER CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS *

** Equivalence en pièces / 590 gr

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 120g

- Saumon mariné, pickles de chou rouge, moutarde wasabi
- Caviar de hareng, pomme Granny Smith, et radis
- Crevette pochée, salicorne, poivre de l'île de Ré
- Bœuf mariné teriyaki et morille
- Diamant noir et or de foie gras de canard
- Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
- Betterave, crémeux de marron, et sarrasin
- Calisson de patate douce, morille et condiment herbacé
- Canapé à la crème de brisures de truffe

1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 1 pièce / 20g

- Betterave / carotte jaune / menthe
- Pommes de terre grenailles / champignons / tomate séchée

1 ASSORTIMENT DE MAKIS - 2 pièces / 40g

1 VERRINE - 1 pièce / 30g

- Yaourt grec / saumon gravlax / pavot
- Potiron / anis / feta

PIÈCES CHAUDES - 4 pièces / 80g

- Croque végétal
- Mignonette de caille
- Mini brochette bœuf / tomates confites
- Mini croque saumon

1 ANIMATION FROIDE - 2 pièces / 60g

- Tartare de daurade / citron vert / poivrons / pomme verte / ciboulette

1 ANIMATION CHAUDE - 2 pièces / 60g

- Côte de bœuf rôtie / confit d'oignons à l'amaretto / butternut rôtie aux épices

PLATEAU DE FROMAGES - 2 pièces / 60g

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

LES DOUCEURS - 6 pièces / 120g

- Tartelette Yuzu chocolat
- Croquant pécan et crème vanille
- Sablé noisette, passion, potiron
- Tartelette pomme mandarine et voile de sapin
- Pain d'épices et mirabelle
- Sablé panna cotta chaï et poire
- Ananas citronné, condiment mangue estragon
- Moelleux marron

