



SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES ATELIERS
Automne Hiver 2024/2025

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 Hiver 2023 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyer

LES ATELIERS SALÉS FROIDS

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

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

LES CARNIVORES

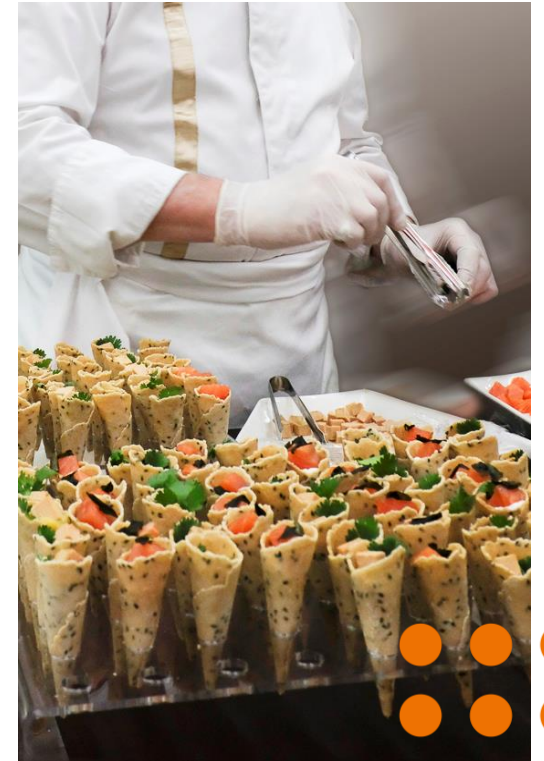
- Cecina de bœuf / pulpe de châtaignes / vinaigrette vierge
- Terrine de foie gras de canard / betterave / fleur de sel / poivre rare

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / champignons / huile de truffes / crème de vinaigre balsamique
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons / pomme verte / ciboulette
- Carpaccio de bar / thé vert Matcha / sauce soja / concombre



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 SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Pour 100 personnes. Mini plats réalisés par nos chefs devant vos convives

SENTEURS DE SAISON

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

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge
- 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 gravelax / 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 POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR UN ATELIER SUCRÉ RÉALISÉ DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

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

LES GOURMANDISES

- Tarte citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble
- Pavlova aux fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert
- Brioche perdue / figues rôties / sauce aux éclats de pistache
- Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amande
- Compote de fruits du verger / graines / sorbet / coulis

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat / brochettes de fruits / bonbons



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	7€ HT
Champagne Senez	15€ HT
Champagne Philipponnat	20€ HT
Crémant	9€ HT
Sangria blanche ou rouge	8€ HT
Punch planteur	8€ HT
Dégustation vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	7€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression	8€ 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	49€ HT
Senez Carte Blanche	37€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC

Terre de l'Engarran rouge
Terre de l'Engarran blanc

6€ HT

LES GRAPPES

Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur
Les Plantagenets, AOP Saumur blanc

10€ HT

BAR A VINS COCKTAILS ET BUFFETS DÉJEUNATOIRES

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC

Sélection de vins rouges et blancs du Château de l'Engarran

7€ HT

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE

Château Maderot, Bordeaux rouge Grave
Haute Côte de Beaune, AOC, domaine Billard, Bourgogne rouge
Les Châtaigniers, Sancerre blanc
Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté

11€ HT

DÉJEUNER OU DÎNER RÉCEPTION ou GASTRONOMIQUE

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMES

Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

15€ HT

VENDANGES

Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines
Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis

15€ HT

ARÔMES

Château de l'Engarran AOC Languedoc rouge
Domaine de la Lionne AOC Languedoc blanc

13€ HT

