

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES
Automne Hiver 2024/2025

L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE PETITES SALADES DE SAISON EN TRANSPARENCE, 1 CASSOLETTE CHAUDE, DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS

Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine (2)*, 1 salade (2)*, 2 pièces chaudes, 1 mini plat chaud (3)*, plateau de fromages (3)*, 4 pièces sucrées. [* Équivalent 2 ou 3 pièces].

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces

- Cube au deux saumon et acidité de yuzu
- Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche
- Mini blinis tarama au corail d'oursin, aux perles de truite
- Ananas caramélisés, poulet basse température au piment d'Espelette
- Macaron mousse de foie gras de canard, mandarine
- Volaille fondante, poelée de champignons
- Chèvre mendiant et fromage frais
- Poireau mimosa
- Délicatesse forestière aux noix et noisettes

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

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

1 EFFET MINUTE

- Purée de brocolis / pétoncles / fleurs
- Purée de patates douces / pousses germées / grenade

1 VERRINE

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

1 SALADE EN BODEGA

- Sucrine / stracciatella / figues moelleuses / amandes / miel / huile d'olive
- Thon / tomates séchées / olives Taggiasche / oignons rouges / salade

PIÈCES CHAUDES - 2 pièces

- Mini bouchées du Chef
- Mini samoussa
- Gougères fromage
- Pastilla poulet

1 CASSOLETTE - 100g

- Risotto milanais / safran / noix de Saint-Jacques
- Tajine / légumes de saison / fruits secs / épices douces
- Penne / poulet / crème / parmesan / tomates confites / basilic

PLATEAU DE FROMAGE

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

LES DOUCEURS - 4 pièces

- Carré tonka, grué cacao
- Dôme tartin
- Tartelette citron
- Gourmandise façon banoffee pie
- Cheese cake ananas coco
- Pistache intense
- Bouchée exotique, mangue, & fruits de la passion
- Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel



Photos non contractuelles



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 CHAUDS RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLORE CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS

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

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces

- St Jacques, granny smith et semoule de chou-fleur
- Cube de saumon mariné, pickles chou rouge, wasabi
- Crevette pochée, crème de gochujang, baie de maceron
- Veau rosé, vieux comté, crème de noix, cerfeuil
- Bœuf mariné terriyaki et morille
- Volaille fondante, poelee de champignons
- Canapé à la crème de truffe blanche
- Patate douce confite, chèvre frais, et noix de pécan
- Chou rave, crème d'amande, et olive taggiasche
- Racine de lotus, butternut, citron confit, herbes fraîches

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

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

1 EFFET MINUTE

- Purée de brocolis / pétoncles / fleurs
- Purée de patates douces / pousses germées / grenade

PIÈCES CHAUDES - 4 pièces

- Tempura de crevettes, sauce pimentée
- Tourte de bœuf fumé au chou braisé
- Gougère emmental
- Mini croque saumon

1 ANIMATION FROIDE - 50g

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons marinés / pomme verte / ciboulette

1 ANIMATION CHAUDE - 50g

- Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge

PLATEAU DE FROMAGE - 50g

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

LES DOUCEURS - 6 pièces

- Carré tonka, grué cacao
- Dôme tartin
- Macaron
- Gourmandise façon banoffee pie
- Cheese cake ananas coco
- Pistache intense
- Bouchée exotique, mangue, & fruits de la passion
- Bouchée vanille et croquant amande à la fleur de sel



Photos non contractuelles



ITINERANCES GOURMANDES

LES MEILLEURES GASTRONOMIES DE TOUS LES CONTINENTS SERVIES EN BUFFET DEBOUT

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

/ 600g par convive

LES AMUSE-BOUCHES

- Brochettes de légumes / fines herbes
- Samoussas de légumes / curry

L'ITALIE

- Antipasti de légumes grillés / basilic
- Tapenade / pestos / bâtonnets de légumes croquants
- Pizza tomate / mozzarella / artichauts / roquette

LE JAPON

- Sushis / makis
- Edamame / wakame
- California rolls

LA NORVÈGE

- Filets de harengs / anchois / rollmops
- Saumon gravelax / aneth
- Tarama / pain suédois / pain nordique

L'ORIENT

- Houmous / falafels / coriandre / sésame
- Taboulé Libanais / persil / menthe
- Keftas de pommes de terre / cumin

LES PLATS CHAUDS

- Nouilles sautées / légumes sautés / basilic thaï
- Curry de patates douces / lait de coco / fruits / curry
- Tagine de poulet aux olives et citron confit

LES FROMAGES

- Planches de fromages affinés
- Fromage blanc / miel / coulis de fruits

LES DESSERTS

- Pasteis de nata
- Macarons
- Crumble aux fruits de saison / graines
- Cookies / muffins / brownies
- Fruits de bouche



Photos non contractuelles

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

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

