



SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES MENUS SIGNATURE
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

MENU BISTRONOMIE

CUISINE TENDANCE ET SOIGNÉE À BASE DE PRODUITS DE SAISON ISSUS DE NOS RÉGIONS, SERVI DANS UN ESPRIT « BISTRO CHIC »

LES ENTRÉES

Tataki de thon / gingembre / citronnelle / sauce soja / germes et fleurs
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / chou kale / fleurs comestibles
Burrata / champignons / noix / chiogga / persil plat
Rémoulade de céleri / copeaux de foie gras / pomme verte
Soupe de patates douces / coco / curcuma / Saint Jacques

LES PLATS

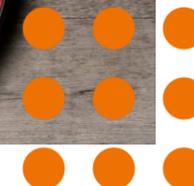
Filet de bar / risotto et butternut / crème de champignons
Pièce de bœuf / brocolis / potiron / pickles / tamarin
Filet de canette / carottes / orange / coriandre
Fish & chips / cabillaud / Pommes de terre grenailles / mayo tandory
Quasi de veau / ganache de pdt / chou packchoï / demi-glace

LES DESSERTS

Crème à la vanille Bourbon / cassis / meringue / sorbet
Pommes rôties / fruits secs / mendiants / fleur d'oranger
Minis babas / rhum / ananas / chantilly coco
Pavlova / fruits exotiques / citron vert
Acide / amer / citron / crumble / sorbet / zestes

EN OPTION / FROMAGES

Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris



MENU GASTRONOMIQUE

CUISINE D'INSTINCT RÉALISÉE AVEC UN TRÈS GRAND SOIN PAR NOS CHEFS, TOUJOURS D'INSPIRATION GOURMANDE, OÙ LE DRESSAGE DES ASSIETTES SE DISPUTE LA VEDETTE AVEC LES GOÛTS ET LES TEXTURES DES RECETTES

AMUSE-BOUCHE SELON LE MARCHÉ

ENTRÉES

Stracciatella / huile de truffes / artichauts / pousses d'épinards / noisettes
Gravelax de bar / algues / enokis / pickles de chou rouge / grenade
Houmous de haricots rouges / crevettes de Madagascar bio / pousses germées / fleurs
Dorade royale en carpaccio en tartare / pulpes potagères / avruga
Aigre doux / citron / miel / huile d'olive / multicolore de légumes
Ravioles de cèpes / radis croquants / demi-glace de veau / salade d'herbes mêlées

PLATS

Filet de veau / jus réduit à l'huile de truffes / petits légumes / expression de carottes
Lotte / bisque / myrtilles / légumes oubliés / alfalfa
Filet de turbotin / potiron / gingembre / endives croquantes / safran
Filet de bœuf / chou kale / ganache de pdt / jus réduit / condiment gremolata
Coquilles Saint-Jacques / confit de citron / endives / patates douces / poutargue

DESSERTS

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / mangue / yuzu
Déloureux Mont blanc revisité / sorbet citron vert
Graines de chia / lait / fruits exotiques / noix de coco / sarrasin
Macaron / lemon curd / mandarine / salade de jeunes pousses / miel
Vacherin mangue / meringue / chantilly / sorbet

EN OPTION / FROMAGE

Duo de Laguiole et Pérail
Duo de Brie de Meaux et Comté
Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre,
Meilleur Ouvrier de France / Fromagerie de Paris, 75012



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

