

**SALONS DE**  
**L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

**LES SÉMINAIRES**  
**Automne Hiver 2024/2025**

# AUTOUR D'UN PLAT

À VOTRE CONVENANCE, LE PLAT PEUT VOUS ÊTRE SERVI EN COCOTTE À PARTAGER DANS UN ESPRIT CONVIVAL OU À L'ASSIETTE.

## LES ENTRÉES

Velouté de panais / champignons / châtaignes / persil  
Fêta / betteraves / mâche / sarrasin  
Ceviche de légumes / citron vert / piment doux / patate douce  
Ecrasé de potiron / pois chiche / gingembre / orange / coriandre

## LES PLATS

Suprême de volaille / purée de carottes / condiment gremolata  
Pavé de lieu / polenta crémeuse / sauce chimichurri  
Risotto / parmesan / légumes de saison  
Pavé de saumon / écrasé de pommes de terre / sauce soja

## LES DESSERTS

Panacotta pistache / grenade / brisures amaretti  
Crème chocolat / chantilly café / crumble noisette  
Cheesecake / citron vert / mangue  
Poire au vin / cassis / sucre cassonade

## EN OPTION / FROMAGES

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



# LE MENU AVEYRONNAIS

L'AUTHENTICITÉ DE NOS PRODUITS DANS VOTRE ASSIETTE

**SALONS DE**  
**L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

## LES ENTRÉES

Croquette d'Aligot / salade d'herbes

Tourte aveyronnaise / jus réduit au thym

Salade de lentilles du Puy / betteraves / roquefort / miel / noix

## LES PLATS

Pavé de sandre laqué miel soja / risotto encre de seiche / légumes de saison

Filet mignon de porc rôti / truffade / champignons

Bœuf cuit longuement / sauce lard fumé / pommes grenailles / blettes

## LES DESSERTS

Crumble pomme / poire / verveine

Baba à la gentiane / chantilly / compotée cassis

Sablé noisette / crèmeux châtaigne / poire pochée aux épices

## EN OPTION / FROMAGES

Duo de Laguiole et Pérail

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



*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 FINESSSE 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
<b>CHAMPAGNE</b> – 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

Les 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

