
**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES COCKTAILS
Printemps / Eté 2025
LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

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 Eté 2025 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyer

L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES

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

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 2 pièces chaudes, animations culinaire (2)*, plateau de fromages (3)*, 6 pièces sucrées.
460g par personne

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 100 gr

- Cube au deux saumon et acidité de yuzu
- Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche
- Volaille fondante, abricot, romarin
- Magret fumé, rhubarbe et confit de griotte
- Canapé à la crème de brisures de truffe
- Carotte pickles, crème d'estragon herbacé et pickle d'oignon
- Comme une salade grecque!
- Houmous de brocoli, Granny Smith et cresson
- Radis beurre et graine de moutarde

1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 30 gr

- Tomates cerises / pesto
- Courgettes / poivrons / coriandre

1 EFFET MINUTE - 20 gr

- Ricotta / pétoncles / truffes d'été (selon saison) / rucolla cress
- Houmous / crevettes / coriandre

1 VERRINE - 30 gr

- Yaourt grec / saumon gravelax / pavot
- Asperge / œuf dur / wasabi

1 SALADE EN BODEGA - 20 gr

- Fraises / tomates / huile d'olive / vinaigre balsamique / basilic
- Salade de légumes verts / chèvre frais / tomates confites

PIÈCES CHAUDES - 2 pièces / 50g

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

1 CASSOLETTE - 100g

- Ceviche de légumes de saison / lait de coco / citron vert / coriandre
- Tian de légumes d'été / lieu
- Blanquette de veau / riz fines herbes

PLATEAU DE FROMAGES - 50g

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

LES DOUCEURS - 4 pièces / 60g

- Sensation café grand cru
- Sucette chocolat praliné
- Bouchée vanille, croquant amande à la fleur de sel
- Mini brownie, chocolat au lait, basilic
- Cheesecake, fraise, verveine
- Corn bread framboise et pop corn
- Tartelette citron
- Pomme hibiscus, gel hibiscus, balsamique
- Sablé framboises, litchi rose



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 CHAUDES 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.
500g par personne

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces / 100g

- Cube au deux saumon et acidité de yuzu
- Crevette pochée, pomme acidulée et menthe fraîche
- Volaille fondante, abricot, romarin
- Magret fumé, rhubarbe et confit de griotte
- Canapé à la crème de brisures de truffe
- Carotte pickles, crème d'estragon herbacé et pickle d'oignon
- Comme une salade grecque!
- Houmous de brocoli, Granny Smith et cresson
- Radis beurre et graine de moutarde

1 BROCHETTE DE LÉGUMES - 30g

- Tomates confites / artichauts / basilic
- Courgettes / poivrons / coriandre

1 EFFET MINUTE - 20g

- Yaourt grec / saumon gravelax / pavot
- Foie gras / fraises / crème balsamique

PIÈCES CHAUDES - 4 pièces / 80g

- Croque végétal
- Mignonette de caille
- Gougère emmental
- Mini croque saumon

1 ANIMATION FROIDE - 50g

- Découpe de burrata / tomates anciennes / huile d'olive / crème balsamique

1 ANIMATION CHAUDE - 80g

- Magret de canard / wok de légumes façon Thaï

PLATEAU DE FROMAGES - 50g

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

LES DOUCEURS - 6 pièces / 100g

- Sensation café grand cru
- Sucette chocolat praliné
- Bouchée vanille, croquant amande à la fleur de sel
- Mini brownie, chocolat au lait, basilic
- Cheesecake, fraise, verveine
- Corn bread framboise et pop corn
- Tartelette citron
- Pomme hibiscus, gel hibiscus, balsamique
- Sablé framboises, litchi rose



COCKTAIL FOUS DE SAVEURS

LES MEILLEURES GASTRONOMIES DE TOUS LES CONTINENTS SERVIES EN BUFFET DEBOUT

/ Environ 550g par convive

LES AMUSE-BOUCHES – 50g

- Wraps de chèvre / concombre / poivrons
- Samoussas de légumes

L'ITALIE – 50g

- Antipasti de légumes grillés / basilic
- Focaccia / tomates anciennes / tapenade / roquette

LE JAPON – 3 pièces / 60g

- Sushis / makis
- Edamame / wakame
- California rolls

LA NORVÈGE – 80g

- Saumon gravellax / fromage blanc aux herbes
- Salade de crevettes / pommes de terre / sauce Reykjavik / aneth
- Pain nordique / blinis

L'ORIENT – 50g

- Méchouia / menthe / pita
- Falafel / coulis de tomate au cumin / coriandre

LES PLATS CHAUDS – 100g

- Fiduea / fruits de mer / tomates / épices
- Dahl de lentille corail / lait de coco / épices
- Chili con carné / bœuf / haricots rouges / tomates

LA FRANCE – 50g

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

LES DESSERTS – 120g

- Rochers coco / roses des sables
- Pasteis de nata
- Crumble aux fruits des bois
- Tiramisu café / cacao
- Fruits de bouche

