

---

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

**LES COMPTOIRS**  
**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 Noyet

# COMPTOIR TRADITION CONTEMPORAINE

/ 600g par convive

## COMME À L'APÈRO - 40g

- Pain grillé / olives vertes / ricotta / basilic
- Pain grillé / pulpe de carottes / zestes d'agrumes / graines

## LES PETITES ENTRÉES - 60g

- Tartare de tomates / condiments / persil
- Pâté en croûte / volaille / abricot / romarin

## LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries régionales
- Cornichons, pains et beurre

## LES SALADES - 80g

- Pois chiche / recette niçoise
- Lentilles vertes / fines herbes / concombre / oignons doux

## PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE - 60g

- Asperges vertes / pâte croquante / fromage
- Pâte fine / oignons / olives / parmesan / huile de d'olive / anchois

## LES PLATS CHAUDS - 100g

- Légumes d'été / pommes de terre grenailles à la barigoule
- Blanquette de veau / riz / fines herbes
- Curry de poisson au lait de coco

## LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

## LES DESSERTS - 120g

- Crème vanille / chocolat
- Mini baba / fraises / verveine
- Fromage battu / framboises / éclats de biscuits
- Cannelés de Bordeaux / Kouign-amann
- Fruits frais de saison



# COMPTOIR NATURE GOURMANDE

SE NOURRIR PLUS SAINEMENT EN RESPECTANT LA PLANÈTE AVEC DES PRODUITS BRUTS À BASE DE LÉGUMES, FROMAGES, ŒUFS ET PEU DE VIANDE

/ 600g par convive

## LES SOUPES FROIDES - 100g

- Pastèque / tomate / feta / huile d'olive / basilic
- Concombre / yaourt grec / menthe / piment d'Espelette

## LES BAGGELS - 60g

- Tapenade / carottes / concombre / germes
- Caviar d'aubergines / tomates confites / riquette

## LES TARTES FINES VEGGIES - 40g

- Pommes de terre / sauge / crème
- Courgettes / parmesan / huile d'olive

## LES PETITS PLATS FROIDS - 60g

- Taboulé de quinoa / menthe / persil
- Tartare de saumon / sauce soja / citron vert

## LES BUDDHAS BOWLS - 80g

- Riz / maïs / melon / tomates cerises / edamame / ciboulette
- Riz / pois chiche / carottes / radis / kiwi / alfafa
- Sauce soja salée / sucrée / sauce aigre douce

## LES PLATS À PARTAGER - 100g

- Ceviche de légumes de saison / lait de coco / citron vert / coriandre
- Poêlée de pommes de terre grenaille / carottes / champignons / persil
- Tagliatelles / lanières de légumes / huile d'olive / thym frais

## LES FROMAGES - 60g

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

## LES DESSERTS - 100g

- Meringues / chantilly / framboises
- Graines de chia / lait / fruits du verger
- Soupe de brugnons / fruits de saison / sirop à l'estragon
- Crème pistache / fraises / crumble
- Fruits frais de saison / fours secs et gourmandises



# COMPTOIR DÉLICES DE LA MAMA

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

## LES GASPACHOS - 100g

- Petits pois / menthe / huile d'olive
- Melon / miel / huile d'olive / basilic / citron

## LES CIABATTA - 40g

- Œuf dur / asperges / mayonnaise / oignons rouges
- Tapenade / tomates de couleur / coriandre

## LES PLANCHES - 60g

- Assortiment de salaisons de bœuf et volailles
- Cornichons / pain / beurre

## LES SALADES - 80g

- Feta / pastèque / thym / salade / olives / citron / huile d'olive
- Pois chiches / fines herbes / aubergines / oignons rouges / yaourt

## LES PETITES ENTRÉES - 40g

- Boulghour / petits légumes / parmesan / fleurs comestibles
- Burrata / olives / miel / huile vierge / zestes

## LES PLATS CHAUDS - 100g

- Tian de légumes d'été / lieu
- Risotto Primavera / carottes / petits pois / courgettes / crème
- Osso bucco de veau / orange / basilic

## LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

## LES DESSERTS BAR - 120g

- Mini babas / café / chocolat
- Rhubarbe / fraises / crumble
- Tiramisu / framboises / hibiscus / menthe
- Cantucci / Amaretti / biscuits au citron
- Fruits frais de saison



# COMPTOIR SAVEURS URBAINES

SE NOURRIR EN VILLE...

/ 600g par convive

## POTAGER URBAIN

### LES SALADES - 80g

- Fraises / tomates / huile d'olive / vinaigre balsamique / basilic
- Légumes verts / chèvre / tomates confites

### LES BAN MIH - 40g

- Houmous / carottes / oignons rouges / coriandre
- Fromage frais / concombre / kasha / ciboulette

## CUISINE DE RUE

### LES SANDWICHES XXL - 60g

- Caviar d'aubergines / poivrons grillés / pousses d'épinard
- Mozzarella / tomates / riquette / huile d'olive

### LES FOCCACCIA SAVOUREUSES - 60g

- Artichauts / bresaola / salade / radis croquants
- St Môret au curry / coleslaw / raisins secs

### LES PIZZAS - 80g

- Sauce tomate / courgettes / aubergines / mozzarella / origan
- Sauce tomate / champignons / asperges / olives / parmesan

### LES PLANCHES - 60g

- Assortiment de charcuteries de nos régions
- Cornichons / pain / beurre

### LES FROMAGES - 100g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefevre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Butter board revisité fromage frais / fleurs comestibles / graines / épices
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

### LES DESSERTS BAR - 120g

- Quinoa façon riz au lait / fraises / rhubarbe
- Brownies chocolat
- Panacotta vanille / framboises / coulis
- Clafoutis / abricots / miel / romarin
- Fruits frais de saison



# COMPTOIR VEGETAL INTENSE

POURQUOI PAS UN JOLI COMPTOIR ÉLABORÉ AVEC DES LÉGUMES, FRUITS, CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET QUELQUES GRAINES SAVOUREUSES ?

/ 600g par convive

## LES VELOUTÉS DE SAISON - 100g

- Melon / miel / huile d'olive / basilic / citron
- Verte / concombre / fines herbes / pépins de courgettes

## LES WRAPS - 40g

- Caviar d'aubergines / tomates confites / riquette
- Houmous / coleslaw / coriandre

## LES TARTES FINES VEGGIES - 60g

- Pommes de terre / sauge / pistou de fanes de légumes
- Courgettes / pignons de pin / huile d'olive / herbes de Provence

## LES SALADES - 80g

- Taboulé de chou-fleur / citron / fines herbes / raisins secs
- Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres

## LES BAN MIH - 40g

- Houmous / carottes / oignons rouges / coriandre
- Tapenade / concombre / tomates confites

## LES PETITS PLATS FROIDS - 80g

- Caponata d'aubergines / tomates / aromates
- Ceviche de légumes / citron vert / coriandre

## LES POÊLÉES À PARTAGER - 100g

- Ramen de légumes d'été / nouilles de riz / oignons nouveaux / gingembre / soja
- Dahl de lentilles corail / tomates / lait de coco
- Niçoise de légumes / coriandre / citron vert

## LES DESSERTS - 100g

- Graines de chia / lait végétal / fruits du verger
- Nage de melon / pastèque / hibiscus
- Açaï bowl / fruits rouges
- Compote de fruits rouges / fraises / framboises
- Fruits de saison

