

---

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

**LES SEMINAIRES**  
**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

## AUTOUR D'UN PLAT

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

### LES ENTRÉES

Gaspacho de melon / citron / miel / huile d'olive / basilic / noisettes  
Feta / tomates cerises / fraises / framboises / menthe  
Fèves / champignons de Paris / pamplemousse / riquette  
Pâté en croûte / volaille / abricots / romarin / jeunes pousses

### LES PLATS

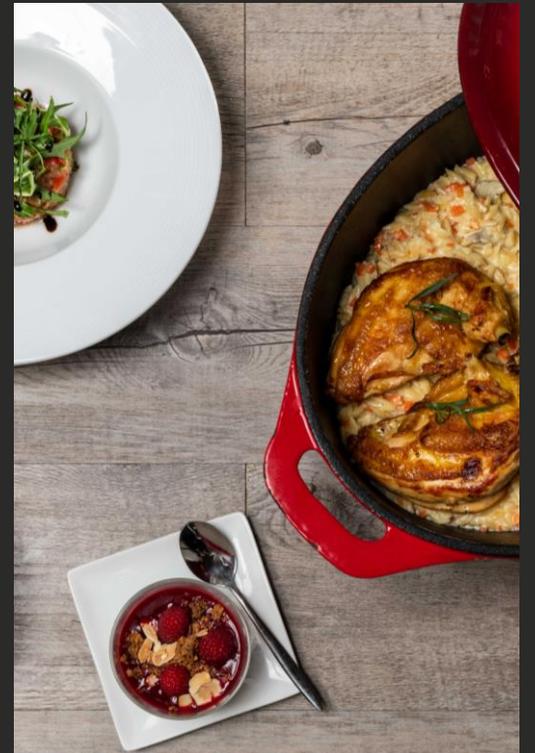
Suprême de volaille / légumes façon axoa / thym  
Pavé de merlu / écrasé de pommes de terre / pistou  
Risotto de quinoa / parmesan / légumes de saison / fines herbes  
Filet de dorade / aubergines / vinaigrette vierge

### LES DESSERTS

Soupe de fruits de saison / sirop à l'estragon / financier  
Tiramisu / fraises / biscuit spéculos  
Tarte au chocolat / framboises / coulis  
Cheesecake / citron vert / coulis abricot

### EN OPTION / FROMAGES

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



# MENU AVEYRONNAIS

L'AUTHENTICITÉ DE NOS PRODUITS DANS VOTRE ASSIETTE

## LES ENTRÉES

Croquettes d'Aligot / jeunes pousses / fleurs comestibles  
Tourte aveyronnaise / jus réduit au thym / salade d'herbes  
Gaspacho de légumes d'été / croûtons / cantal entre-deux

## LES PLATS

Pavé de sandre laqué miel soja / risotto à la tomme fraîche / légumes de saison  
Filet mignon de porc rôti / truffade / salade d'herbes  
Bœuf cuit longtemps / sauce lard fumé / pommes grenailles / blettes

## LES DESSERTS

Crumble brugnons / poire / verveine  
Baba à la gentiane / chantilly / compotée cassis  
Sablé noisette / crème de citron / fraises / coulis

## EN OPTION / FROMAGES

Duo de Laguiole et Pérail  
Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris



# MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

## LES ENTRÉES

Ravioles de radis croquants / melon / basilic pourpre / graines de lin  
Aigre doux / citron vert / miel / cuit – cru de légumes nouveaux / pousses germées  
Houmous / pois chiches / pickles oignons rouges / algues / enokis / framboises  
Carpaccio de carottes anciennes / pistou de fanes de légumes / kasha

## LES PLATS

Patates douces rôties / citron confit / gingembre / bouillon mousseux au safran  
Quinoa / petits pois / courgettes / estragon/ pousses d'épinards / tomates confites  
Dahl de lentilles corail / tomates / lait de coco / épices  
Risotto / niçoise de légumes / tomates cerises / sésame / riquette / pesto

## LES DESSERTS

Graines de chia / lait d'amandes / rhubarbe / framboises / coco fraîche  
Duo de fraises / pastèque / sirop à l'hibiscus / riz soufflé  
Açaï bowl / lait d'avoine / fruits rouges / granola  
Compoté de fruits rouges / sorbet framboise / meringue au jus de pois chiche

