



LES ATELIERS Automne / Hiver 2023

Les menus du Chef Vincent Thiessé...

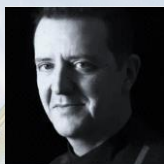


Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

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 Automne/ Hiver 2023 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyer



Les Ateliers Salés Froids

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR LES ATELIERS SALÉS RÉALISÉS DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Prestation pour 100 personnes. Mini entrées réalisées par nos Chefs devant vos convives

LES SALAISONS

- Cecina de bœuf / pulpe de châtaigne / vinaigrette vierge 435€ III

FOIE GRAS

- Terrine de foie gras / betteraves / fleur de sel / poivre rare 450€ III

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata / champignon/ huile de truffe / crème de vinaigre balsamique 435€ III
- Crus cuits de légumes / aigre doux / miel / citron 435€ III

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons marinés / pomme verte / ciboulette 435€ III
- Carpaccio de bar / thé vert matcha / sauce soja / concombre 435€ III



/ Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Les Ateliers Salés Chauds

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR LES ATELIERS SALÉS RÉALISÉS DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/Prestation pour 100 personnes. Mini plats chauds réalisés par nos Chefs devant vos convives

VÉGÉTAL

- Risotto / potiron / Parmigiano Reggiano / anis étoilé 240€ III
- Axoa / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette 240€ III

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi glace au vin rouge 515€ III
- Filet de veau rôti / légumes laqués / jus de beurre noisette 515€ III
- Épaule d'agneau confite / curry de brocolis et patates douces / amandes fumées 515€ III
- Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre/ jus réduit / truffe 420€ III

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles 515€ III
- Dos de cabillaud / chou pakchoï / sauce aux amandes / poutargue 515€ III

FUN OU ALTERNATIVE

- Gaufres au sarrasin / saumon gravé / citron / fromage frais aux herbes 590€ III
- Cheeseburger / boeuf / cornichons / oignons rouges / salade / sauce 250€ III



/ Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Les Ateliers Sucrés

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES POURQUOI NE PAS CRAQUER POUR LES ATELIERS SUCRÉS RÉALISÉS DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

/ Prestation pour 100 personnes. Mini desserts réalisés par nos Chefs devant vos convives

LES GOURMANDISES

- Tarte au citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble dans un verre à Martini 455€ III
- Pavlova fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert 455€ III
- Brioche perdue / figues rôties / sauce aux éclats de pistaches 455€ III
- Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amandes 455€ III
- Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet 455€ III

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat aux fruits frais / bonbons 560€ III



/ Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.