



Newcap
Event
Center

LES COMPTOIRS Automne / Hiver 2023

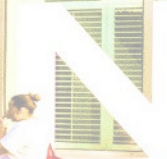
Les menus du Chef Vincent Thiessé...



N
Newcap
Event
Center



N
Newcap
Event
Center



N
Newcap
Event
Center

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



Comptoir Saine Naturalité

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

/ 620g par convive

LES VELOUTÉS FROIDS DE SAISON / 100g

- Panais / poire / lait / noisettes
- Potiron / coco / curry

LES TARTES FINES VEGGIES / 40g

- Champignon / feta / fleur de thym
- Pomme de terre / huile d'olive / Zaatar

LES BAGELS / 60g

- Cream cheese / thon / concombre
- Houmous / carotte / coriandre

LES BUDDHAS BOWLS / 80g

- Riz / kiwi / oignon rouge / carotte / maïs
- Riz / mangue / radis / edamame / betterave
- sauce soja salée sucrée / sauce aigre douce

LES PETITS PLATS FROIDS / 60g

- Lndives / orange / grenade/ sarrazin
- Ceviche de lieu jaune / spiruline / yuzu

LES PETITS PLATS CHAUDS / 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / épinards / champignons de Paris
- tagliatelles / pakchoï / tomates confites /origan

LES FROMAGES / 60g

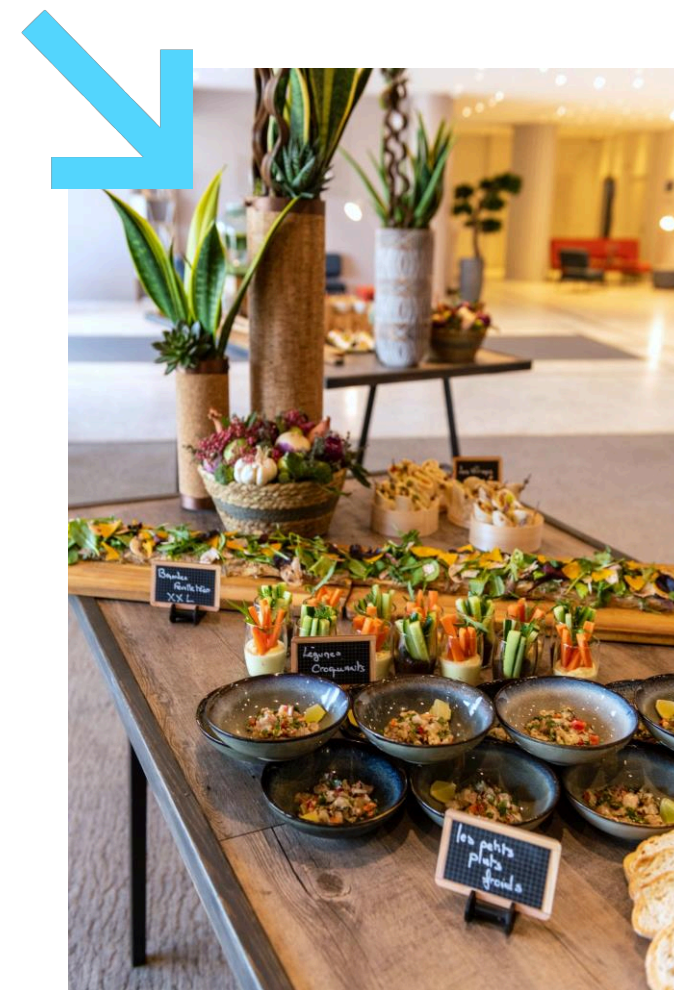
- Buffet de fromages affinés d'Ile de France et de nos régions
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

DESSERTS / 120g

- Figs rôties / feuille de figuier / miel / fleur d'orange
- Graines de chia / lait / fruits du verger
- Tarte aux poires / feuilletage / amandes
- Crème pistache / agrumes
- Fruits de saison / petits fours secs gourmandises

OPTION AVEC UN CHEF / 80g

- Filet de saumon gravelax
- Griffe de jambon cru



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

Comptoir Flexitarien

SE NOURRIR EN VILLE DANS UNE AMBIANCE DE TECHNOLOGIES TOUJOURS PLUS INNOVANTES EN RÉINVENTANT LA GASTRONOMIE

/ 600g par convive

CUISINE DE RUE

LES CROCS / 40g

- Fromage / fromage frais / algue ou ce /
- Grilled cheese / pain / pomme / gouda

LES SANDWICHES / 60g

- Pastrami / moutarde / cheddar / cornichon
- Crudité / houmous / fines herbes / épices

BANH MI AUX LÉGUMES / 40g

- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carotte / grenade / menthe

POTAGER URBAIN

MINI SALADES / 80g

- Mâche / betterave / feta / kiwi
- Choux rouge / pomme verte / pois chiche / coriandre

CUISINE DE RUE (SUITE)

GRANDES PLAQUES DE PIZZA / 80g

- Sauce tomate / chèvre / miel / origan
- Crème fraîche / brocolis / mozzarella / huile d'olive

LES PLANCHES / 60g

- Planches de salaisons de bœuf et de volaille

LES BAO BURGERS / 60g

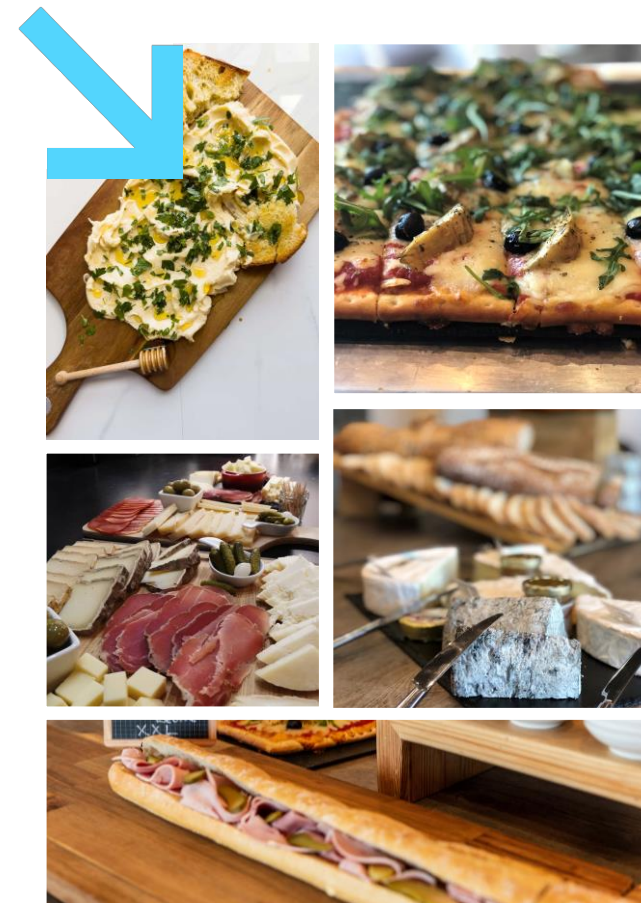
- Gua Bao / pulled beef / échalotes / paprika fumé
- Gua Bao / pleurottes / gingembre / carotte / citronnelle

LES FROMAGES / 60g

- Buffet de fromages d'ile de France et de nos régions
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

SWEET BAR / 100g

- Acai bowl / noix de coco / kiwi / grenade
- Houmous de chocolat / muesli
- Fromage blanc / fruits secs / coulis
- Multicolore de donuts
- Fruits de saison



Comptoir Vegan

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

/ 620g par convive

LES VELOUTÉS DE SAISON / 100g

- Potiron / lait de coco / graines de courge
- Gaspacho de betteraves rouges / vinaigre de cidre / aneth

LES BANH MI AUX LÉGUMES / 40g

- Coslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carotte / grenade / menthe

LES BOÎTES DE WRAPS / 40g

- Patates douces / laitue iceberg / grenade / sarrazin
- Houmous / pousses d'épinards / carottes râpées / citron confits

LES MINI SALADES / 80g

- Salade de lentilles / mâche / grenade / radis
- Maïs / choux rouge / pamplemousse / graines de courges

LES TARTES FINES VEGGIES / 60g

- Champignons / oignons rouges / fleur de thym
- Pommes de terre / huile d'olive / zaatar

LES PETITS PLATS FROIDS / 80g

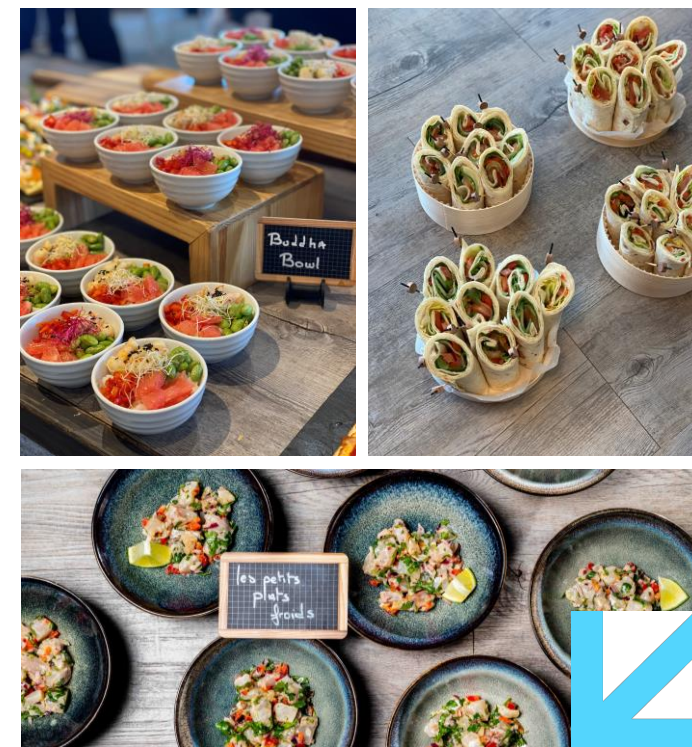
- Taboulé de quinoa / légumes d'hivers
- Ceviche de légumes / spiruline / yuzu

LES POÉLÉES À PARTAGER / 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / épinards / champignons de Paris
- Tagliatelles / pakchoï / tomates confites / origan

LES DESSERTS / 120g

- Houmous de chocolat / muesli
- Fruits de saison / sirop aux épices / menthe
- Graines de chia / lait végétal / fruits du verger
- Açaï bowl / noix de coco / kiwi / grenade



Comptoir Terres du Sud

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

LES SOUPES DU SOLEIL / 100g

- Ajo blanco / amandes / huile d'olive
- Carotte / orange / gingembre / coriandre

LES PINTXOS / 40g

- Pain / poivron mariné / filet d'anchois / œuf dur
- Pain / thon / pousses d'épinards / tomate confite

LES PLANCHES / 60G

- Assortiments de saisons de bœuf et de volaille

LES SALADES / 80g

- Haricots rouges / courge / amandes / huile d'olive / cummin
- Pois chiche / légumes de saison / feta / persil / raisins secs

LES PETITS PLATS FROIDS / 40g

- Hummus d'aricnauts / sésame / mâche
- Stracciatella / champignons / huile de truffe

ATELIER SALE CHAUD / 100g

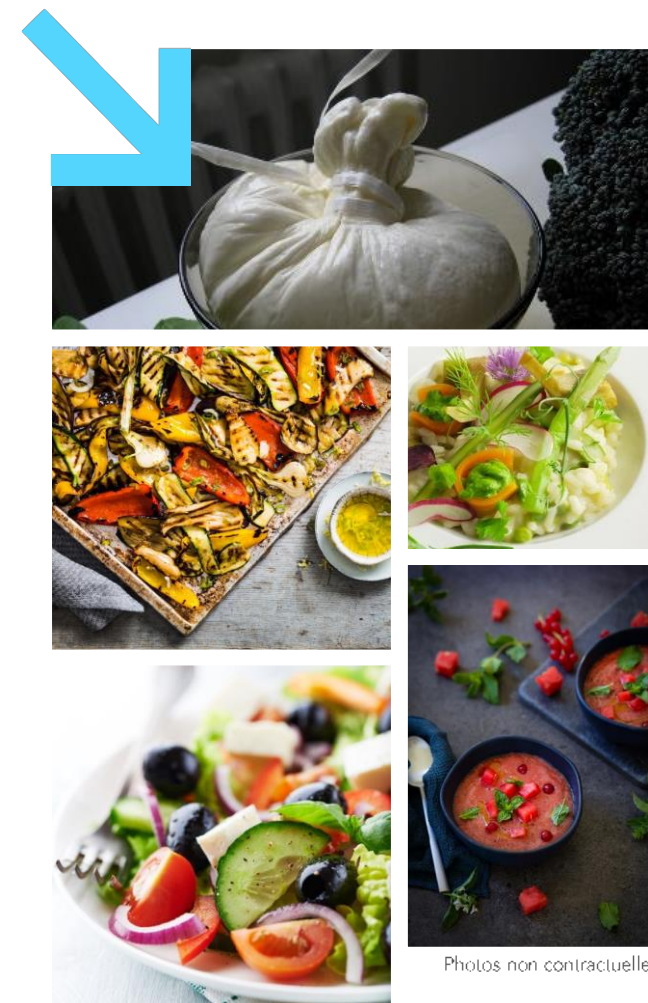
- Risotto milanais / safran / persil / simole

LES PLANCHES / 60g

- Buffet de fromages du sud et de nos régions
- Confitures, pain, fruits frais, fruits secs et beurre

LES DESSERTS / 120g

- Agrumes / sirop aux épices / menthe
- Mini baba / limoncello / orange
- Pavlova aux myrtilles
- Fruits de bouche de saison
- Figs rôties / yaourt grec / noisettes (saison)
- Délices d'Orlent



Photos non contractuelles

Comptoir Autour du Monde

LES MEILLEURES GASTRONOMIES DE TOUS LES CONTINENTS

/ 600g par convive

LES AMUSE-BOUCHES

- Brochettes de légumes / fines herbes
- Samossas de légumes / curry

L'ITALIE

- Antipasti de légumes grillés
- Tapenade / pestos / bâtonnets de légumes croquants
- Pizza tomate / mozzarella / artichauts / origan

LE JAPON

- Sushis / makis
- Ldamame / wakame
- California rolls

LA NORVÈGE

- Filets de harengs / pommes grenailles / crème épaisse
- Saumon gravelax / aneth
- Larama / pain suédois

L'ORIENT

- Houmous / falafels / coriandre / sésame
- Laboulé libanais / persil / menthe
- Keftas de pommes de terre / cumin

LES PLATS CHAUDS

- Nouilles sautées / légumes / basilic Thai
- Curry de patates douces / lait de coco / fruits / curry

LES FROMAGES

- Planches de fromages affinés
- Fromage blanc / miel / coulis de fruits

LES DESSERTS

- Pasteis de nata
- Mini macarons
- Crumble aux fruits de saison / graines
- Cookies / muffins / brownies
- Fruits de bouche



Photos non contractuelles

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

Comptoir des Régions

LES MEILLEURES GASTRONOMIES DE TOUS LES CONTINENTS

/ 600g par convive

COMME À L'APÉRO 40C

- Tartines / brandade / pousses d'épinard
- Tartines / rillettes de saumon / algues

LES PETITES ENTRÉES 60C

- Filets de harengs / pomme à l'huile
- Vinaigrette de lentilles / ciboulette / moutarde à l'ancienne

LES PLANCHES 80C

- Assortiments de charcuterie aveyronnaises
- Cornichons / pains / beurre

LES SALADES 80C

- Pommes de terre grenailles / carottes / champignons / persil
- Mâche / betteraves / bleu / noix

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE 60C

- Pissaladière / oignons / olives
- Hammenkueche / lardons / crème fraîche / comté

LES PLATS CHAUDS 100C

- Axoa de légumes / riz de Camargue

LES FROMAGES 60C

- Planches de fromages affinés
- Fromage blanc / miel / coulis de fruits

LES DESSERTS 120C

- Tartes aux poires / amandes
- Pommes au four / beurre / sucre / cannelle
- Crème brûlée / vanille / sucre cassonade
- Salade d'agrumes / grenade
- Cannelés de Bordeaux / biscuits secs



Photos non contractuelles

Comptoir Saveurs de nos Régions

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

COMME À L'APÉRO / 40g

- Tartines / brandade / pousses d'épinards
- Tartines / rillettes de saumon / algues

LES PETITES ENTRÉES / 60g

- Filet de harengs/ pomme à l'huile
- Vinaigrette de lentilles / ciboulette/ moutarde ancienne

LES SALADES / 80g

- Pomme de terre grenailles / carottes / champignons/ persil
- Mâche / betteraves / bleu / noix

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE / 60g

- Pissaladière / oignon / olives
- Hammekueche / asperges / crème fraîche / comté

LES PLANCHES / 80G

- Assortiment de charcuteries aveyronnaises
- cornichon / pain / beurre

LES PLATS CHAUDS / 100g

- Axoa de légumes / riz de Camargue

LES FROMAGES / 60g

- Sélection de fromages affinés & pains à la coupe

LES DESSERTS / 120g

- Pomme au four / beurre / sucre / cannelle
- Tarte aux poires / amandes
- Crème brûlée / vanille / sucre cassonade
- Salade agrumes / grenade
- Cannelés de Bordeaux / biscuits secs



Photos non contractuelles