



Les Ateliers

Automne / Hiver 2024

Les menus du Chef Vincent Thiessé



EVENT CENTER



Nos expériences nous ont profondément ancrés dans l'art de la cuisine. Nous mettons un point d'honneur à privilégier des produits locaux, frais et riches en saveurs. En collaboration étroite avec nos fournisseurs, nous respectons rigoureusement les normes d'hygiène et nous nous engageons à réduire les emballages et les déchets. Nos ingrédients sont choisis selon la saison et proviennent autant que possible de l'Île-de-France. Pour nous, la meilleure cuisine est celle qui se fait avec passion, et nous espérons que votre pause gourmande sera un moment de plaisir.

Aujourd'hui, préparez-vous à éveiller vos papilles... Nous avons le plaisir de vous présenter notre carte Automne/Hiver 2024



Les Ateliers 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

445€ HT

FOIE GRAS

Terrine de foie gras / betteraves / fleur de sel / poivre du moulin

450€ HT

LES VÉGÉTARIENS

Découpe de burrata / champignons / huile de truffe / crème de vinaigre balsamique
Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

445€ HT

445€ HT

AU LARGE DES CÔTES

Tartare de dorade / citron vert / câpre à queue / pomme verte / ciboule
Carpaccio de bar / thé vert matcha / sauce soja / concombre

445€ HT

445€ HT



Les Ateliers 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 entrées réalisées par nos Chefs devant vos convives

VÉGÉTAL

Risotto / potiron / champignons des bois

245€ HT

Axoia / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette

245€ HT

Pépinettes / crème / roue de parmesan

LES CARNIVORES

Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge

530€ HT

Filet de veau rôti / légumes laqués / jus de beurre noisette

530€ HT

Épaule d'agneau confite / curry de brocolis et patates douces / amandes fumées

530€ HT

Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre / jus réduit / truffe

420€ HT

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles

530€ HT

Queue de lotte rôtie / sauce aux amandes / poutargue / chou pakchoï

530€ HT

FUN OU ALTERNATIVE

Gaufres au sarrasin / saumon gravelax / citron / fromage frais aux herbes

360€ HT

Cheeseburger / boeuf / cornichons / oignons rouges / salade / sauce

525€ HT



Les Ateliers Sucrés

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 GOURMANDISES

Tarte au citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble dans un verre à Martini

460€ HT

Pavlova fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert

460€ HT

Brioche perdue / figues rôties / sauce aux éclats de pistaches

460€ HT

Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amandes

460€ HT

Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet

460€ HT

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

Fontaine de chocolat aux fruits frais / bonbons

365€ HT

