



Les Comptoirs

Automne / Hiver 2024

Les menus du Chef Vincent Thiessé





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



Comptoir Mamma Italia

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

LES FOCACCIAS GOURMANDES / 80g

- Mozzarella / bressaola / champignons / poires / persil
- Chèvre / huile d'olive / trévisse / raisins secs / noix

LES PIZZAS A PARTAGER / 60g

- Tomate / ricotta / pignons de pin / champignons / olives / épinards
- Tomate / mozzarella fumée / tomate confite / artichauts marinés

LES PLANCHES / 100G

- Bressaola / cécina / dinde fumée / légumes grillés / gressins
- Beurre / cornichons / câpres / olives

LES SALADES / 80g

- Sucrines / straciatella / figues moelleuses / amandes / miel / huile d'olive
- Thon / tomates séchées / olives taggiasches / oignons rouges / salade

LES PETITS PLATS FROIDS / 40g

- Vitello tonnato / câpres / citron / fines herbes
- Pâtes / crevettes / poutargue / persil / citron vert / crème

ATELIER SALE CHAUD / 100g

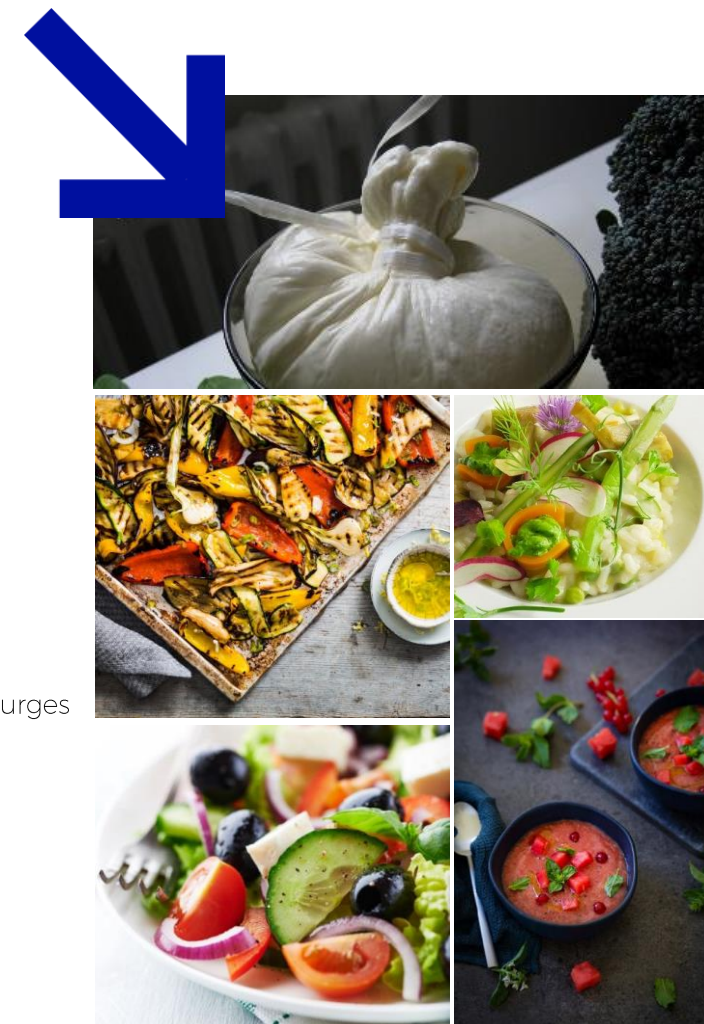
- Risotto / parmesan / huile de truffe

LES PLANCHES / 60g

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

LES DESSERTS / 120g

- Mascarpone fouetté / grenade / Amaretti / graines de courges
- Salade de fruits / citron vert / limoncello
- Panettone / Amaretti
- Fruits de bouche de saison
- Mousse de ricotta / citron / noisettes caramélisées



Comptoir 3.0 & Flexitarien

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

/ 600g par convive

CUISINE DE RUE

LES BRETZELS GOURMANDS / 40g

- Artichaut / radis / oignons frits
- Céleri rémoulade / pomme verte

LES PATES EN CROUTE ET UNE TOUCHE DE FRUITS / 60g

- Volaille / mangue / poivre vert
- Volaille/ pistache / cranberries

BANH MI / 40g

- Pain / pulled beef / échalotes / paprika fumé
- Pain / crevettes / légumes croquants / sauce soja / coriandre

POTAGER URBAIN

MINI SALADES / 80g

- Mâche / betterave / feta / kiwi
- Pois chiches / carottes / grenade / concombre

CUISINE DE RUE (SUITE)

PIZZA DE GOUT / 80g

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

LES PLANCHES / 60g

- Planches de bressaola / pastrami / cécina / dinde fumée

LES CROCS / 60g

- Dinde fumée / raclette / oignons rouges
- Grillés cheese / pain / oignons caramélisés / beurre miso

LES FROMAGES / 60g

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

SWEET BAR / 120g

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



Comptoir Gourmand & Naturel

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

- Pommes de terre/ mâche / fleur de sel
- Potiron / lait d'amandes / poivre du moulin

LES QUICHES VEGGIES / 40g

- Carotte / citron vert / coriandre / cumin
- Poireaux / patate douce / graines de courge

LES BAGELS / 60g

- Brie / noix / miel / salade
- Houmous / pousses d'épinards / oignon rouge

LES BUDDHAS BOWLS / 80g

- Riz / edamame / oignon rouge / carotte / betterave / sésame noir
- Riz / haricots rouges / mangue / concombre/ maïs / sésame doré
- sauce soja salée & sucrée / sauce aigre douce

LES PETITS PLATS FROIDS / 60g

- Tartare de chou fleur / tomate séchée / câpres / persil
- Ceviche de dorade / citron vert / huile d'olive / aromates

LES PETITS PLATS CHAUDS / 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / panais / poires / fines herbes
- Pennes / champignon de Paris / moutarde en grain / échalotes

LES FROMAGES / 60g

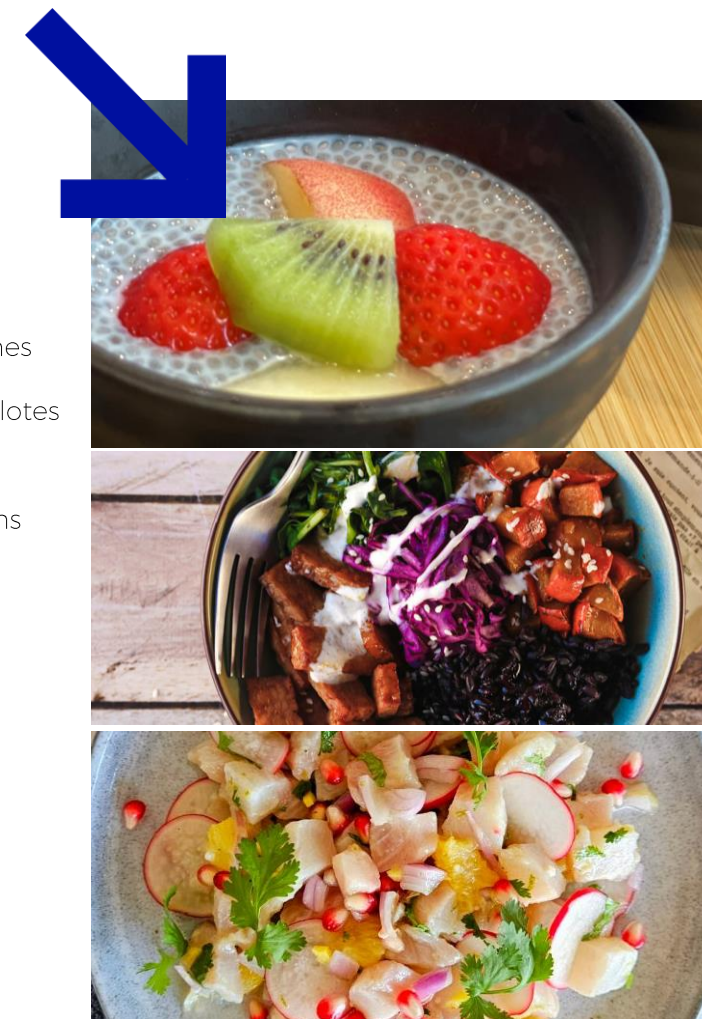
- Buffet de fromages affinés d'Ile de France et de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

DESSERTS / 120g

- Salade de fruits / lait de coco
- 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
- Griffes de jambon cru



Comptoir Networking

TOUT UN DÎNER OU POURQUOI PAS UN DÉJEUNER EN UNE DOUZAINNE DE DÉGUSTATIONS DONT UN ATELIER CULINAIRE DE SAISON

/ 680g par convive

LES SOUPES DE LÉGUMES DE SAISON / 100g

- Velouté de potiron / mascarpone / graines de courge
- Gaspacho de betteraves rouges / noix

LES WRAPS / 20g

- Patate douce / laitue iceberg / grenade / sarrazin
- Houmous / pousses d'épinard / carottes râpées / citron confit

BRETZEL / 20g

- Artichaut / radis / oignons frits
- Céleri rémoulade / pomme verte

LES CROCS / 120g

- Grilled cheese / pain / beurre / cheddar
- Dinde fumé / raclette / oignons rouges

LES VERRINES SALÉES / 80g

- Potiron / crevettes / alfafa
- Yaourt grec / saumon gravelax / céleri branche

LES SALADES / 80g

- Pois chiche / légumes de saison / feta / persil / raisins secs
- Salade de lentilles / mâche / grenade / radis

ANIMATION SALÉE CHAUDE / 120g

- Risotto / parmesan / huile de truffe

FROMAGES DE NOS RÉGIONS / 3 Pièces

- Plateau de fromages d'Ile de France

DESSERTS EN BODEGA / 80g

- Salade d'agrumes / miel / graines
- Pannacota / fruits de saison / coulis
- Mini éclairs chocolat / café
- Muffins
- Cakes
- Brownies

BROCHETTES DE FRUITS XXL / 20g

- Ananas / kiwi / menthe



Comptoir Végan

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

LES PETITS PLATS FROIDS / 80g

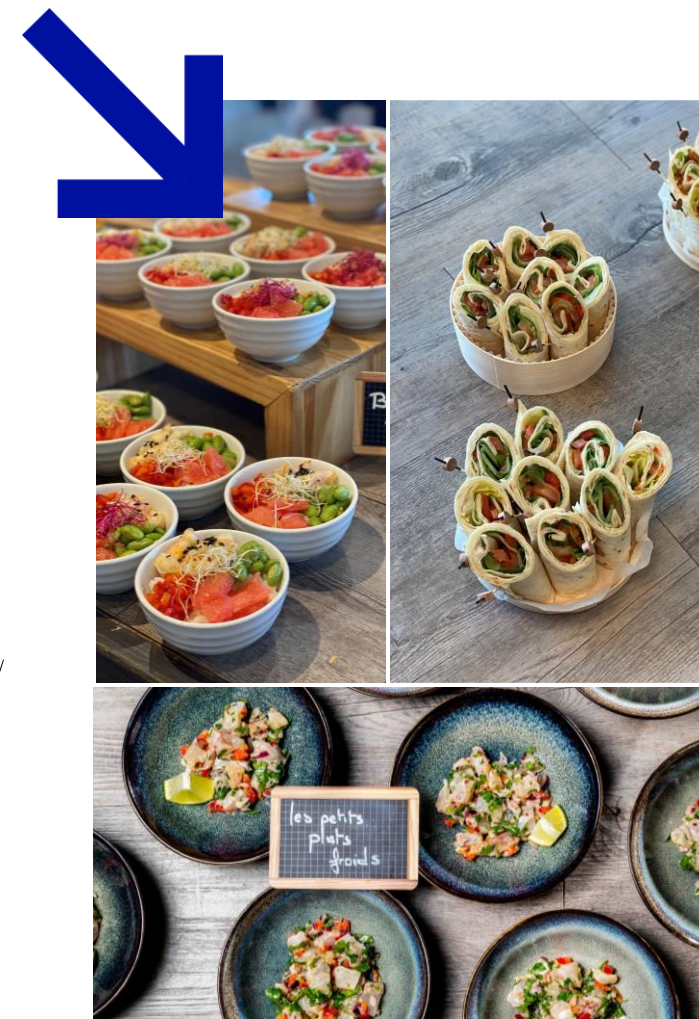
- Terrine de quinoa / tofu / mangue / carotte / orange
- Ceviche de légumes / citron vert / aromates

LES POÉLÉES À PARTAGER / 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / panais / poire / fines herbes

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 Autour du Monde

LES MEILLEURES GASTRONOMIES DE TOUS LES CONTINENTS

/ 600g par convive

LES SOUPES DU MONDE

- Ajo bianco / pain / huile d'olive / lait / ail / piment doux
- Soupe thaï aux légumes / coriandre / citron vert

L'ITALIE

- Tomate / mozzarella fumée / tomate confite / artichauts marinés
- Burrata / lentilles / vinaigre balsamique
- Focaccia / mozzarella / bressaola / champignons / poire / persil

LE JAPON

- Sushis / makis (1/ pers)
- Gyosas de volaille / de légumes (1/ pers)
- California rolls / spring rolls... (1/ pers)

LA NORVÈGE

- Filets de harengs / pommes grenailles / aneth
- Saumon gravelax / crème épaisse
- Tarama / filet d'anchois / pain suédois

L'ORIENT

- Houmous / coriandre / sésame
- Falafels / crudités / sauces
- Keftas de pommes de terre / cumin

LES PLATS CHAUDS

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

LES FROMAGES

- Planches de fromages affinés (anglais, espagnols, grecs...)

LES DESSERTS

- Pasteis de nata
- Financiers au thé vert Matcha / rocher coco
- Crumble aux fruits de saison / graines
- Cookies / muffins / brownies
- Moshi glacés



Comptoir des 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

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

LES PLANCHES / 80G

- Assortiments de charcuterie Aveyronnaises
- Cornichons / pains / beurre

LES SALADES / 80G

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

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE / 60G

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

LES PLATS CHAUDS / 100G

- Axoa de légumes / riz de Camargue

LES FROMAGES / 60G

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

LES DESSERTS / 120G

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



Comptoir Saveurs Terroirs

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

COMME À L'APÉRO / 40g

- Tarte fine de pommes de terre à l'huile de truffe
- Gaufres salées et légumes croquants

LES PETITES ENTRÉES / 60g

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

LES SALADES / 80g

- Endives / poulet fumé / orange / estragon
- Mâche / betteraves / bleu / noix / pommes

PISSALADIÈRE ET TARTE FLAMBÉE / 60g

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

LES PLANCHES / 80g

- Assortiment de charcuteries Aveyronnaises ou française
- cornichons / 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

- Poires au vin / cassis
- Flan pâtissier
- Crème brûlée / vanille / sucre cassonade
- Salade agrumes / grenade
- Cannelés de Bordeaux / biscuits secs

