Les Ateliers

Printemps / Eté 2025

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 printemps / été 2025

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

LEGUMES

Crus-cruits de légumes / aigre doux / miel / citron	395€ HT
Découpe de burratas / tomates anciennes / huile d'olives / crème de vinaigre balsamique	

FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard / brioche feuilletée / confit d'oignons / pain	495€ HT

POISSONS

Dorade en carpaccio / citron vert / pastèque / fraise / basilic	445€ HT
Gravelax de bar / concombres / algues / petits pois / menthe	445€ HT

VIANDES

Cécina de bœuf / houmous de fèves / vinaigrette vierge / sésame	445€ HT

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

Les Ateliers Chauds

Newcap Event Center

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

LÉGUMES	
Risotto / asperges vertes / parmigiano reggiano	295€ HT
Axoa / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette	245€ HT
POISSONS & CRUSTACÉS	
Homard du Maine poché / sauce aux amandes / myrtilles	530€ HT
Queue de lotte / ajo bianco / alives kalamata / riquette	495€ HT
Filets de rouget / fiduea / pousses germées	495€ HT
VIANDES	
Côte de bœuf rôtie / carottes rôties au parmesan / jus réduit	530€ HT
Filet de veau rôti / asperges vertes / jus court / anchois doux	530€ HT
Filet d'agneau rôti / ganache pommes de terre / sauce chimi-churri	495€ HT
Magret de canard / wok de légumes façon thaï	495€ HT
FUN OU ALTERNATIVE	
Gaufres au sarrasin / légumes croquants / chantilly au wazabi / méli mélo de fleurs	395€ HT
Tartare de bœuf / yaourt grec / huile d'olives / miel / olives kalamata	495€ HT

/ 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 SALÉS RÉALISÉS DEVANT VOUS PAR NOS CHEFS

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

LES GOURMANDISES

Millefeuille XXL / coulis de fruits rouges / confit de rose	395€ HT
Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues au jus de pois chiches	395€ HT
Cerises / vinaigre balsamique / sorbet cacao / crumble	395€ HT
Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amandes	395€ HT
Rhubarbe / framboises / coulis / sorbet / verveine	395€ HT

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