



# **Les Ateliers Salés Froids Printemps/Eté 2026**

## **Les menus du Chef Vincent Thiessé...**

# 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**

## **LEGUMES**

Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

395€ HT

Découpe de burratas / tomates anciennes / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique

415€ HT

## **FOIE GRAS**

Terrine de foie gras de canard / chips de légumes / croustilles de pain - 25g + pain

495€ HT

## **POISSONS**

Tartare de bar / citron vert / pastèque / fraises / basilic

445€ HT

Gravelax de saumon / concombre / petits pois / menthe/ framboises - 40g

445€ HT

## **VIANDES**

Cécina de bœuf / houmous de fèves / vinaigrette vierge / sésame - 40g

445€ HT



# 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 entrées réalisées par nos Chefs devant vos convives**

## LEGUMES

Risotto / asperges vertes / parmigiano Reggiano - 60g

295€ HT

Axoa de légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette - 60g

245€ HT

## POISSONS & CRUSTACÉS

Homard du Maine poché / macédoine de petits légumes / estragon - 60g

530€ HT

Queue de lotte/ ajo blanco / olives Kalamata / riquette - 60g

495€ HT

Filets de rouget / aubergines rôties / pesto / tomates cerises confites - 60g

515€ HT

## VIANDES

Filet de veau rôti / asperges vertes / tuile de parmesan / jus court - 60g

530€ HT

Côte de bœuf rôtie / courgettes de couleur / jus réduit à la fleur de thym - 60g

530€ HT

Carré d'agneau rôti / ganache pomme de terre / sauce chimichurri - 60g

515€ HT

Magret de canard / fruits de saison rôtis / pois jardiniers / romarin - 60g

495€ HT

## FUN OU ALTERNATIVE

Gaufres au sarrasin / légumes croquants / chantilly au wazabi / méli mélo de fleurs - 50g

395€ HT

Tartare de bœuf / pistou/ parmesan / tomates confites / pignons de pin - 60g

495€ 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**

Millefeuille XXL / coulis de fruits rouges / chantilly à la vanille de Madagascar

Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues au jus de pois chiches

Cerises (selon saison) / vinaigre balsamique / sorbet cacao / crumble

Clafoutis aux fruits de saison / miel / romarin / glace au lait d'amandes

Rhubarbe en cuit-cru / framboises / coulis / sorbet / verveine

Fontaine de chocolat aux fruits frais du moment

395€ HT

395€ HT

395€ HT

395€ HT

395€ HT

365€ HT

