



Cocktails Printemps / Eté 2026

Les menus du Chef Vincent Thiessé...

l'Esplanade / 24 Pièces

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE PETITES SALADES DE SAISON EN TRANSPARENCE, DE MINI PLATS CHAUDS EN BOÎTE ÉPICÉA, DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS.

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine (2)*, 1 salade (2)*, 2 pièces chaudes, 1 mini plat chaud (3)*, plateau de fromages (3)*, 4 pièces sucrées. (* équivalent 2 ou 3 pièces)

LES PIÈCES FROIDES / 6 PIÈCES

- Caille fumée, tarama blanc
- Crevette pochée salicorne poivre de l'île de Ré
- Sablé crémeux de petit pois et saumon fumé
- Concombre houmous à la menthe et féta
- Gâteau moelleux pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Piccata de veau rosé radis et moutarde fumée

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

- Tomates confites / artichauts / basilic
- Courgettes/ poivron/ coriandre

1 EFFET MINUTE

- Ricotta/ pétoncles/ truffe d'été (selon saison)/ rucolla cress
- Houmous/ crevettes/ coriandre

1 VERRINE SALÉE

- Yaourt grec/ saumon gravelax/ olives/ miel
- Asperges/œuf dur/wasabi

1 SALADE EN BODEGA

- Tartare de tomates/condiments/persil
- OU /**
- Salade de crevettes/ pomme de terre

PIÈCES CHAUDES / 2 PIÈCES

- Mini burger
- Mini gyosa

1 CASSOLETTE

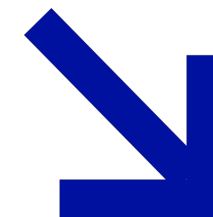
- Daurade infusée à l'origan/ caviar d'artichaut/ rhubarbe confite

1 PLATEAU FROMAGE

- Fromages de l'Île de France

LES DOUCEURS / 4 PIÈCES

- Tartelette citron
- Pomme hibiscus, gel hibiscus et balsamique
- Sucette chocolat et praliné
- Dôme figue framboise et eau de rose



St-Germain-Des-Prés

/ 24 Pièces dont 2 Animations

UN COCKTAIL SERVI AU PLATEAU COMPOSÉ DE PIÈCES SALÉES FROIDES, DE PIÈCES EN « EFFET MINUTE » (RÉALISÉES AU DERNIER MOMENT), DE VERRINES, D'ATELIERS CULINAIRES FROIDS ET CHAUDS RÉALISÉS PAR NOS CUISINIERS ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLORE CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 4 pièces chaudes, 2 animations (équivalent à 3 pièces), 6 pièces sucrées

LES PIÈCES FROIDES / 6 PIÈCES

- Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
- Gâteau moelleux, pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Concombre, houmous à la menthe et féta
- Sablé crémeux de petit pois et saumon fumé
- Caille fumée, tarama blanc, et feuille de nori
- Crevette pochée, salicorne, poivre de l'île de Ré

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

- Carottes / artichauts / coriandre
- Courgette/ menthe/ tomate confite

1 EFFET MINUTE

- Purée de brocolis / pétoncle / fleur comestible
- Tapenade / tomate confite / pak choï

1 VERRINE SALÉE

- Carotte / crevettes / alfafa
- Yaourt grec / saumon gravelax / radis

PIÈCES CHAUDES / 3 PIÈCES

- Mini croque saumon
- Patate douce rôtie bœuf mi-cuit et moutarde à l'estragon
- Tempura de crevette sauce pimentée

ANIMATION FROIDE

- Tartare de bar/ citron vert/pastèque/fraises/ basilic
- OU /
- Découpe de burratas/ tomates anciennes/ huile d'olive/ crème de vinaigre balsamique

ANIMATION CHAUDE

- Côte de bœuf rôtie/ courgettes de couleur/ jus réduit à la fleur de thym
- OU /
- Magret de canard/ fruits de saison rôtis/ pois jardinier/ romarin

LES DOUCEURS / 6 PIÈCES

- Tartelette citron
- Pomme hibiscus gel hibiscus et balsamique
- Sablé panacotta amande et compotée pêche abricot
- Dôme figue, framboise et eau de rose
- Fleur framboise et sauge
- Sucette chocolat et praliné

