



# **LES COMPTOIRS Printemps/Eté 2026**

## **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 2026**



# Comptoir Eat'Aly

## TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 660g par convive

### LE GASPACHO / 100g

- Tomates / poivrons / concombre / oignons / basilic / framboises

### LES FOCACCIA / 40g

- Ricotta / poivrons grillés / persil plat / huile d'olive
- Mascarpone / thon / câpres / tomates cerises confites

### LES PLANCHES / 60g

- Assortiments de salaisons de bœuf et de volaille
- Cornichons / pains / beurre

### LES SALADES / 80g

- Mini penne / asperges / tomates cerises / persil / citron / huile d'olive
- Burratina / tomates rôties / basilic / huile d'olive

### LES PETITS BOLS / 60g

- Œuf dur mayonnaise / parmesan / olives / fleurs
- Aubergines / tomates / câpres à queues / oignon / ail doux / olives / amandes

### LE PLAT CHAUD / 100g

- Polenta crémeuse / légumes d'été / sauce pistou / riquette
- Orzo / thon / petits pois / sauce tomate / romarin

### LES FROMAGES / 60g

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

### LES DESSERTS / 160g

- Panacotta fraises / Amaretti
- Moelleux au chocolat / crème pistache
- Soupe de melon / zestes de citron / miel / basilic
- Cantucci / Amaretti / biscuits au citron
- Fruits coupés



# Comptoir Naturel & Flexitarien

**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**

## **LE VELOUTÉ FROID DE SAISON / 100g**

- Concombre / pastèque / feta / huile d'olive / basilic/ piment d'Espelette

## **LES SANDWICHES / 60g**

- Salade/ légumes croquants/ satay/ fines herbes
- Caviar d'aubergines / tomates confites / riquette

## **LES PTIS BOLS BOWLS / 80g**

- Quinoa / pois chiches / tomates cerises / kiwis / carottes / sésame
- Boulgour / haricots rouges / maïs / melon / radis / alfafa
- Sauces soja salées et sucrées / sauce aigre douce

## **LES CRUS MARINES / 60g**

- Ceviche de légumes de saison / citron vert / coriandre
- Taboulé de courgettes / menthe / persil / huile d'olive / jus de citron

## **LES PLATS À PARTAGER / 100g**

- Curry de légumes nouveaux / lait de coco / gingembre
- Rougail de crevettes / gingembre / citron vert / riz blanc

## **FROMAGES / 60g**

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

## **DESSERTS / 160g**

- Meringues au jus de pois chiches / crème pistache / fraises
- Riz au lait entier / fruits des bois compotés
- Carpaccio de fruits de saison/ miel / menthe / poivre du moulin
- Tarte fine aux nectarines / citron vert / romarin
- Fruits de saison / fours secs et gourmandises

## **OPTION AVEC UN CHEF / 80g**

- Filet de saumon gravelax
- Griffes de jambon cru



# Comptoir Régions 2.0

## TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR

/ 600g par convive

### COMME À L'APÉRO / 40g

- Pain grillé / Tapenade / tomate / basilic
- Pain grillé / rillettes de canard / radis

### LES PETITES ENTRÉES / 60g

- Œuf mimosa / asperges / comté
- Pâté en croûte / volaille / abricot / romarin

### LES PLANCHES / 80g

- Assortiments de charcuteries régionales
- Cornichons / pains / beurre

### LES SALADES / 80g

- Melon / concombre / chèvre frais / menthe / basilic / huile d'olive
- Petits pois / carottes / sucrine / échalotes / persil / miel / moutarde

### LES TARTES / 60g

- Courgettes / tomates / romarin / comme un tian
- Pâte feuilleté / caviar d'aubergines / légumes croquants / fines herbes

### LES PLATS CHAUDS / 100g

- Filet de poulet / sauce basquaise / petit épeautre / fleur de thym
- Bourguignon de champignons de Paris / champignons des près / carottes / pommes de terre

### LES FROMAGES / 60g

- Buffet de fromages d'Auvergne et de Normandie
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs et beurre

### LES DESSERTS / 160g

- Clafoutis / griottes / basilic
- Mini baba / fraises / verveine
- Crème prise à la vanille / framboises / biscuits roses de Reims
- Kouign-amann / cannelés de Bordeaux



# Comptoir Végétal Intense

**POURQUOI PAS UN JOLI COMPTOIR ÉLABORÉ AVEC DES LÉGUMES, FRUITS, CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET QUELQUES GRAINES SAVOUREUSES ?**

/ 660g par convive

## **LE VELOUTÉ DE SAISON / 100g**

- Melon / miel / huile d'olive / basilic / citron / noisettes torréfiées

## **LES PTIS CLUBS / 60g**

- Caviar d'aubergines / tomates / riquette
- Houmous / coslesaw / coriandre
- Tapenade / concombre / ciboulette

## **LES TARTES FINES DE LEGUMES / 40g**

- Pâte feuilletée / courgettes / thym / huile d'olive
- Pâte feuilletée / pommes de terre / sauge / fleurs comestibles

## **LES MINI SALADES / 80g**

- Quinoa / pousses d'épinard / tomates / concombre / menthe / persil / huile d'olive
- Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres / échalotes

## **LES POÉLÉES À PARTAGER / 100g**

- Dahl de lentilles corail / aromates / jeunes pousses
- Risotto / bouillon fines herbes / lait d'amandes

## **LES DESSERTS / 160g (2/personne)**

- Chia pudding / fruits rouges / coulis
- Nage de melon / pastèque / hibiscus
- Mousse au chocolat / jus de pois chiches
- Fruits coupés
- Carrot cake

