

Les Ateliers

Automne / Hiver 2026-2027

Les menus du Chef Vincent Thiessé....



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?

Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire. Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Automne/Hiver 2026-2027 et régalez-vous !

Vincent Thiessé

Les Ateliers salés froids

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES, CRAQUEZ POUR NOS ATELIERS SALÉS FROIDS ET LEURS MINI-PLATS PRÉPARÉS EN DIRECT SOUS VOS YEUX PAR NOS CHEFS.

/ Prestation pour 100 personnes.



LES SALAISONS	
Cecina de bœuf / pulpe de châtaigne / vinaigrette vierge	445€ HT
FOIE GRAS	
Terrine de foie gras / pain grillé / fleur de sel / poivre du moulin	450€ HT
LES VÉGÉTARIENS	
Découpe de burrata / potimarron / champignon de saison / huile de noisette	445€ HT
Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron	445€ HT
AU LARGE DES CÔTES	
Tartare de saumon / citron vert / mangue / échalotte / ciboulette	445€ HT
Saumon gravelax / avruga / grand blinis / crème entière / citron	445€ HT

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

Les Ateliers salés Chauds

POUR LAISSER UN SOUVENIR INOUBLIABLE À VOS CONVIVES, CRAQUEZ POUR NOS ATELIERS SALÉS ET LEURS MINI-PLATS CHAUDS, PRÉPARÉS EN DIRECT SOUS VOS YEUX PAR NOS CHEFS.

/ Prestation pour 100 personnes.



VÉGÉTAL	
Risotto / potiron / champignons des bois / pousses d'épinard	245€ HT
Tataki de patates douces / gingembre / sauce soja / sésame / ciboule	245€ HT
Mini penne / crème / roue de parmesan	390€ HT
LES CARNIVORES	
Côte de bœuf rôtie / confit d'oignon à l'amaretto / butternut rôti aux épices	530€ HT
Filet de veau rôti / légumes oubliés / jus au brisures de truffe	530€ HT
Épaule d'agneau confite / curry de brocolis et cèleri rave / amandes fumées	530€ HT
Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre / jus réduit / truffe	490€ HT
COQUILLAGES & CRUSTACÉS	
Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles	530€ HT
Queue de lotte rôtie / sauce aux amandes / poutargue / chou pakchoï	530€ HT
Coquille St Jacques à la pince / beurre clarifié / sauce soja / citron vert	580€HT
FUN OU ALTERNATIVE	
Gaufres au sarrasin / gravelax de magret de canard / chutney de fruits / compote d'oignons	360€ HT
Cheeseburger / bœuf / cornichons / oignons rouges / salade / sauce	390€ HT
Pitas / falafel / yaourt grec / crudités / sauce muhammara	360€ 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, CRAQUEZ POUR NOS ATELIERS SUCRÉS ET LEURS MINI-DESSERT, PRÉPARÉS EN DIRECT SOUS VOS YEUX PAR NOS CHEFS.

/ Prestation pour 100 personnes.



LES GOURMANDISES

Tarte au citron revisitée / crème de citron / sorbet / crumble dans un verre à Martini	460€ HT
Pavlova fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert	460€ HT
Brioche perdue / pommes rôties / sauce aux éclats de pistaches	460€ HT
Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amandes	460€ HT
Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet	460€ HT

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

Fontaine de chocolat aux fruits frais / bonbons	365€ HT

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