

ROOFTOP
GRENNELLE

LES ATELIERS
Hiver 2022-2023

LES ATELIERS SALÉS FROIDS

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

ROOF
TOP
GRENNELLE

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour les ateliers salés réalisés devant vous par nos Chefs.

LES CARNIVORES

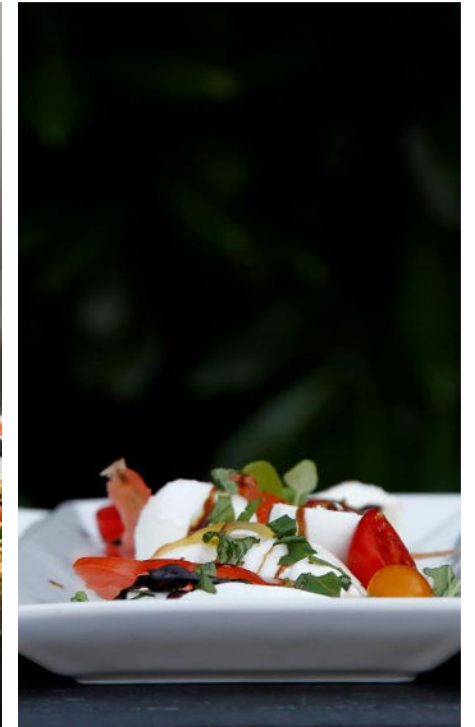
- Cecina de bœuf en chiffonnade, mousseline de pois jardinier & vinaigrette vierge 430€ HT

LES VÉGÉTARIENS

- Découpe de burrata, champignons, huile de truffe et crème de vinaigre balsamique 430€ HT
- Crus-cuits de légumes en vinaigrette aigre douce 430€ HT

AU LARGE DES CÔTES

- Tartare de daurade au citron vert & condiment artichaut abricot sec 420€ HT
- Carpaccio de bar, orange, citron confit, coriandre et huile d'olive 430€ HT



Photos non contractuelles

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

LES ATELIERS SALÉS CHAUDS

Prestation pour 100 personnes.
Mini plats chauds réalisés par nos Chefs devant vos convives.

ROOF
TOP
GRENNELLE

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour les ateliers salés réalisés devant vous par nos Chefs.

SENTEURS DE SAISON

- Risotto au potiron, champignons, pousses d'épinards et Parmigiano Reggiano
- Curry de légumes de saison au lait de coco, graines et fruits secs

235€ HT
235€ HT

LES CARNIVORES

- Côte de bœuf cuite sur un lit de gros sel, grenailles et jus au thym
- Filet de veau rôti, mousseline de carottes, multicolore de carottes & jus corsé
- Épaule d'agneau rôtie & légumes cuisinés dans son jus et beurre noisette
- Parmentier de joue de bœuf aux patates douces, jus réduit à la réglisse et bouquet de mâche

505€ HT
505€ HT
505€ HT
420€ HT

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

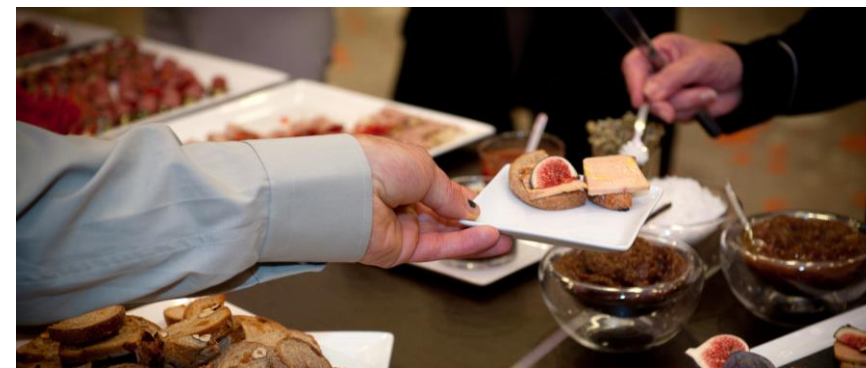
- Homard cuit à la nage, bisque à l'estragon et potiron

505€ HT

FUN OU ALTERNATIVE

- Coquillettes flambées à la grappa dans une roue de Parmigiano Reggiano
- Option truffes noires en saison
- Gaufres au sarrasin, saumon fumé et fromage frais aux herbes
- Ribs de bœuf caramélisés, ganache de pomme de terre et jus à la citronnelle de Thaïlande

430€ HT
Sur devis
345€ HT
505€ HT



Photos non contractuelles

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

LES ATELIERS SUCRÉS

Prestation pour 100 personnes.
Mini desserts réalisés par nos Chefs devant vos convives.

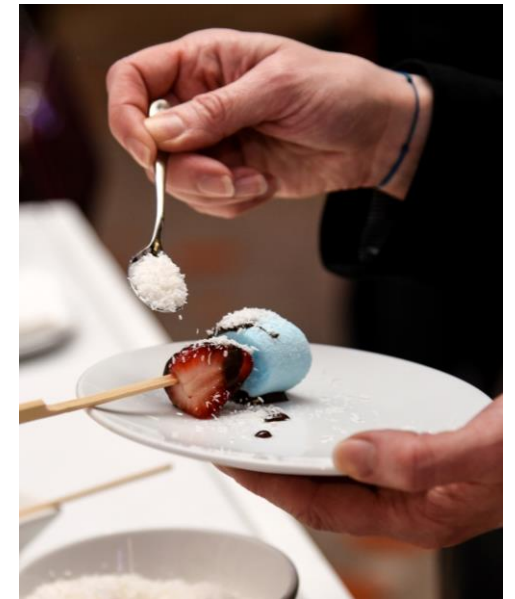
Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour un atelier sucré réalisé devant vous par nos Chefs.

LES GOURMANDISES

- Animation tarte au citron revisitée dans un verre à Martini 450€ HT
- Pavlova aux fruits exotiques, sorbet, meringues, crème chantilly, coulis et zestes de citron vert 450€ HT
- Brioche perdue aux pommes au four, sauce aux éclats de pistache 450€ HT
- Millefeuille gourmand, crème légère à la vanille et coulis de mangue 450€ HT
- Poires rôties au vin et baies de cassis et crumble aux noisettes 450€ HT

UNE ENVIE DE CHOCOLAT

- Fontaine de chocolat aux fruits frais du moment 355€ HT



Photos non contractuelles

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