LES COMPTOIRS

Hiver 2022-2023

COMPTOIR NATURALITÉ

640g par convive.

ROOF TOP GRENELLE

Se nourrir plus sainement en respectant la planète avec des produits bruts à base de légumes, fromages, œufs et peu de viande !

LES SOUPES FROIDES DE SAISON - 100g
- Soupe de potiron, cream cheese et graines de courge
- Soupe de légumes et voile de curry

LÉGUMES CROQUANTS À PLONGER DANS LA SAUCE - 40g
- Tapenade noire & concombre
- Ricotta au lait de coco curry & carottes
- Pesto de coriandre au noix & radis

LES BOÎTES DE WRAPS - 40g
- St-Môret, thon, pousses d'épinards et tomates confites
- Coleslaw, chèvre, salade et poivrons grillés

LES BANDES FEUILLETÉES XXL - 60g
- Endives, orange, huile d'olive et copeaux de parmesan
- Compotée d'oignons rouges, champignons de Paris et fleur de thym

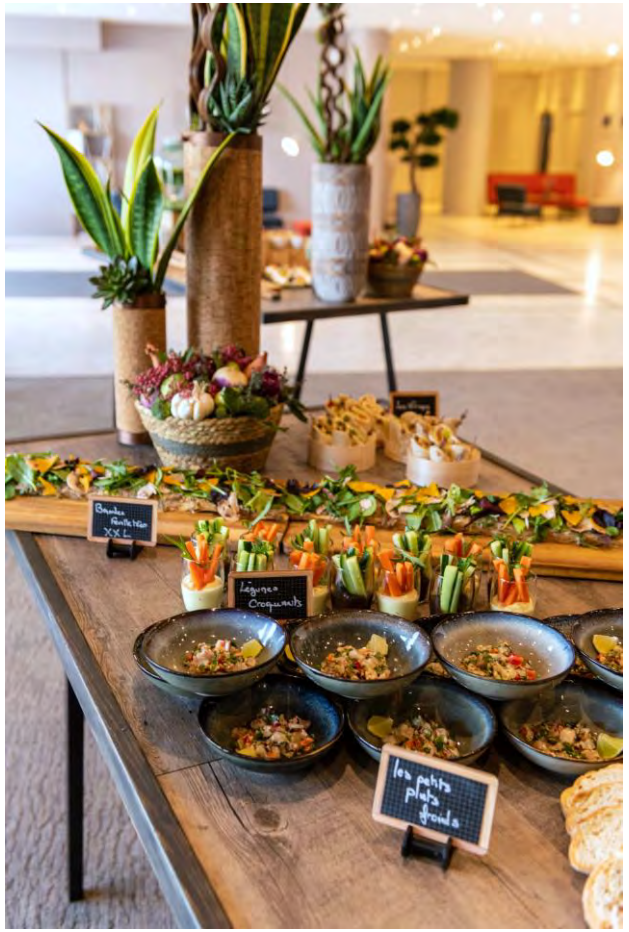
LES BUDDHAS BOWLS - 80g
- Riz, mangue, édamame, mâche, radis blanc et ciboulette
- Riz, crevettes, édamame, pomelos, poivrons grillés et germes
- Sauce soja salée et sucrée, sauce aigre douce

LES PETITS PLATS FROIDS - 80g
- Ceviche de légumes au lait de coco et citron vert
- Tataki de saumon, grenade et coriandre

LES PETITS PLATS CHAUDS - 100g
- Fonds d'artichaut, pommes de terre grenaille, tomates confites et romarin
- Penne, légumes d'hiver, champignons, pousses d'épinards

LES DESSERTS - 120g
- Compotée de fruits du verger, panna cotta et mendiants
- Agrumes, lemon curd et brisures de meringue
- Les tartes aux pommes XXL
- Fruits exotiques, crème de mascarpone et noix de coco râpée
- Fruits de saison, petits fours secs et gourmandises

OPTION AVEC UN CHEF - 80g
- Filet de saumon gravelax
- Griffe de jambon cru



Propositions pouvant être modifiées par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

COMPTOIR VEGAN SANS LACTOSE

580g par convive.

Pourquoi pas un joli comptoir élaboré avec des légumes, fruits, céréales, légumineuses et quelques graines savoureuses.

LES SOUPES FROIDES DE SAISON - 100g
- Soupe de potiron au lait d'amande et graines de courge
- Soupe de légumes et voile de curry

LES BOÎTES DE WRAPS - 40g
- Tapenade, concombre, pousses d'épinards et tomates confites
- Coleslaw, houmous, salade et poivrons grillés

LES BANDES FEUILLETÉES XXL - 60g
- Endives, orange, huile d'olive et feuilles de sucrine
- Compotée d'oignons rouges, champignons de Paris et fleur de thym

LES MINI SALADES - 80g
- Lentilles, radis croquants, grenade et mâche
- Chou rouge, carottes, orange et miel

LES PETITS PLATS FROIDS - 80g
- Ceviche de légumes au lait de coco et citron vert
- Légumes d'hiver en ravigote

LES POÉLÉES À PARTAGER - 100g
- Fonds d'artichaut, pommes de terre grenaille, tomates confites et romarin
- Légumes d'hiver, champignons, pousses d'épinards et riz sauvage

LES DESSERTS - 120g
- Nage d'agrumes aux épices
- Compote de fruits d'hiver et granola
- Salade de fruits frais de saison
- Fruits de bouche

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

COMPTOIR 2.0

620g par convive : 1 salade, 1gaufre, crudités, 1 sandwich, 1 pizza, charcuterie, fromage, 1 mini plat chaud, 1 dessert.

Se nourrir en ville dans une ambiance de technologies toujours plus innovantes en réinventant la gastronomie !

ROOF TOP GRENELLE

Potager urbain

MINI SALADES, 80g
- Lentilles, feta, grenade et mâche
- Chou rouge, carottes, orange, persil et miel

GAUFRES AUX LÉGUMES, 60g
- Chantilly wasabi, edamame et betterave Chioggia
- Fromage frais, oignons rouges et carottes de couleur

DIPS DE LÉGUMES, 40g
- Légumes de saison crus et assortiment de sauces

Cuisine de rue

SANDWICHES, 60g
- Croque-monsieur, champignons de Paris, fromage râpé, épinards
- Jambon beurre et cornichons

LES BURRITOS 40gBœuf
- Bœuf confit et oignons doux
- Confit de canard et légumes croquants

Cuisine de rue (suite)

GRANDES PLAQUES DE PIZZA, 60g
- Sauce tomate, mozzarella, thon et câpres à queue
- Crème fraîche, Scarmoza, noix et roquette

PLANCHES, 80g
- Planches de salaisons de bœuf et de volaille

LES MINI PLATS CHAUDS
- Hamburgers végétariens au steak de pois chiche
- Classique cheeseburger

LES FROMAGES, 60g
- Buffet de fromages d'Ile de France et de nos régions
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

SWEET BAR, 100g
- Crumble aux pommes et graines
- Cheesecake au spéculoos et coulis de mangue
- Crème au chocolat et chantilly café
- Flan pâtissier
- Fruits frais de saison

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

COMPTOIR AUTOUR DU MONDE

600g par convive.

ROOF TOP GRENELLE

LES AMUSE-BOUCHES
- Wraps de chèvre, concombre et poivrons
- Brochettes de légumes aux fines herbes
- Croque champignons, pousses d'épinard et fromage râpé
- Samossas de légumes

L'ITALIE
- Antipasti de légumes grillés au basilic
- Tapenade, pestos et bâtonnets de légumes croquants
- Pizza tomate, mozzarella, artichauts et roquette
- Mini penne aux légumes et citron confit

LE JAPON
- Sushis, makis
- Edamame, wakame
- California rolls
- Tataki de thon sauce soja, gingembre et citronnelle

LA NORVÈGE
- Rillettes de saumon, de sardines, croustilles et mini blinis
- Filets de harengs, anchois, rollmops et pommes de terre grenailles
- Saumon gravelax mariné à l'aneth
- Tarama, pains suédois et nordique

L'ORIENT
- Houmous, Falafels, Tahini
- Salade tomate confite, oignons rouges, féta, kiwis et ciboulette
- Bar émincé et mariné au citron vert, cumin et coriandre
- Mini baggels

LES PLATS CHAUDS
- Nouilles sautées aux légumes et coriandre
- Filets de dorade aux champignons et fines herbes
- Hamburgers kefta et salade ciselée

LES FROMAGES
- Planches de fromages affinés
- Fromage blanc, miel et coulis de fruits
- Yaourt aux herbes, concombre, radis, carottes

LES DESSERTS
- Tartes aux fruits de saison
- Mini macarons
- Panna cotta aux agrumes
- Fruits de saison découpés en tartare et carpaccio
- Cookies, muffins, brownies
- Fruits de bouche

Photos non contractuelles

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

COMPTOIR TERRES DU SUD

660g par convive : 1soupe, antipasti, 1salade, 1petite entrée, 1mini plat chaud, 1dessert.

Toutes les saveurs du soleil pour un comptoir haut en couleur et en saveurs.

SOUPES FROIDES - 100g
- Crème de céleri rave, mascarpone et brisures de pistaches
- Soupe de carottes, poivrons, oignons rouges, coriandre, huile d'olive à l'orange

LES ANTIPASTIS - 40g
- Pan con tomate et légumes grillés
- Billes de mozzarella, figues et roquette
- Bocadillos au jambon cru et manchego

LES SALADES - 80g
- Salade de feta, betterave, pois chiche et persil plat
- Salade de pâtes, artichauts, tomates confites, estragon et zestes de citron

LES PETITES ENTRÉES - 80g
- Tarte aux poireaux et oignons dite Stromboli et pomme
- Burrata champignons et huile d'olive

PLANCHES - 80G
- Assortiments de salaisons de bœuf et de volaille
  Cornichons, pain et beurre

LES PLATS CHAUDS - 100g
- Risotto à l'huile de truffes blanches et parmesan

PLANCHES - 80G
- Buffet de fromages du sud et de nos régions
  Confitures, pain, fruits frais, fruits secs et beurre

LES DESSERTS - 120g
- Agrumes, panacotta et brisures de pistaches
- Crème au chocolat, crumble et griottes
- Yaourt grec au miel, olives et huile d'olive
- Compote de fruits d'hiver et granola
- Panettone et petits gâteaux

Photos non contractuelles

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

COMPTOIR NORDIQUE

540g par convive.

Toutes les saveurs des pays baltiques, composé de produits de la mer en multicolore.

CHIPS ET POP CORN - 60g
- Pop corn & chips de crevettes
- Crevettes panées cuites

BLINIS, TARAMA - 60g
- Tarama de cabillaud
- Tarama de corail d'oursins
- Blinis, citrons jaunes et verts

CROUSTILLES & RILLETTES DE POISSONS - 80g
- Rillettes de sardines
- Rillettes de thon
- Rillettes de saumon
- Croustille de pain grillé & citron

POISSON MARINÉS & FUMÉS - 100g
- Saumon mariné à la betterave

ANIMATION - 80g
- Fromage blanc aux herbes
- Gaufres salées au sarrasin
- Truite fumée tranchée

DESSERTS - 100g
- Caviar de chocolat
- Gaufre au sucre, cassonade au sirop d'érable

PAINS ET BEURRES
- Pain de seigle
- Pain aux céréales tranché
- Baguettes tradition
- Beurre aux algues
- Beurre doux

EN OPTION GRENAILLES ET ŒUFS DE POISSON
- Avruga
- Caviar de Sologne (en option : 15€ HT/pers)
- Pommes de terre grenaille et crème épaisse

Photos non contractuelles

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

COMPTOIR PLACE DU MARCHÉ

Portions individuelles : bar de la mer, bar du boucher, bar du potager, bar du laitier, bar du pâtissier.

Un instant privilégié pour se ressourcer autour de buffets de métiers de bouche et partager des expériences gustatives avec vos Chefs.

TUILES VÉGÉTALES APÉRITIVES

- Chips de pomme, crème de wasabi, saumon fumé & algue wakamé
- Chips de vitelotte, foie gras de canard & expression d'artichaut, abricots secs
- Chips de betterave, crème de parmesan et Lantin de chêne

BAR DE LA MER

- Produits salaisons de la mer : rillettes de poissons, blinis, tarama
- Gambas rôties et marinées, crevettes bouquet
- Carpaccio de bar au thé vert et sauce soja

BAR DU BOUCHER

- Assortiments de charcuteries artisanales
- Côte de bœuf rôtie
- Cecina purée de pois jardiniers et vinaigrette vierge

BAR DU POTAGER

- Pesto et houmous de légumes d'hiver
- Aigre-doux de légumes du marché
- Brochettes de fruits

BAR DU FROMAGER

- Plateau de fromages de l'ile de France

BAR DU PÂTISSIER

- Glace et pain perdu aux fruits de saison
- Tartes aux fruits de saison

Photo non contractuelle

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

COMPTOIR NETWORKING

700g par convive.

Tout un dîner ou pourquoi pas un déjeuner en une douzaine de dégustations dont des ateliers culinaires de saison.

LES SOUPES FROIDES DE SAISON – 100g
- Soupe de potiron au lait de coco
- Crème de céleri rave et mascarpone

BROCHETTES DE LÉGUMES XXL - 20g
- Betterave rouge, menthe et carotte
- Artichaut coriandre et poivrons marinés

NAVETTES – 20g
- Bah mi aux légumes & coriandre
- Saumon fumé, Saint Môret, concombre

ANIMATION SALÉE FROIDE - 40g
- Aigre doux de légumes

ANIMATIONS SALEES FROIDES (au choix) - 40g
- Pulpe de carottes, orange et alfalfa
- Yaourt aux herbes, concombre, radis

LES SALADES- 80g
- Iceberg, féta, betteraves, oignons rouges, kiwis et ciboulette
- Mini penne, tomates confites et artichauts à l'estragon

LES QUICHES EN BOÎTE ÉPICÉA - 120G
- Fromage râpé et épinards

ANIMATIONS SALÉE CHAUDE - 120g
- Risotto de coquillettes et champignons de Paris

FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 60g
- Plateau de fromages de l'Ile de France

DESSERTS EN BODEGA - 80g
- Panna cotta aux agrumes et brisures de pistache
- Crème chocolat et chantilly au café
- Cookies
- Mini muffins

BROCHETTES DE FRUITS XXL – 20g
- Ananas, kiwi, menthe
- Raisins, figues, abricots secs

Photos non contractuelles

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