



**ROOF
TOP**
GRENNELLE

Les Ateliers
Printemps-été 2023

Les Ateliers Salés Froids

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

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

Les Salaisons

- Cecina de bœuf / pulpe de petits pois / vinaigrette vierge

435€ HT

Les Végétariens

- Découpe de burrata / tomates de couleurs / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

435€ HT

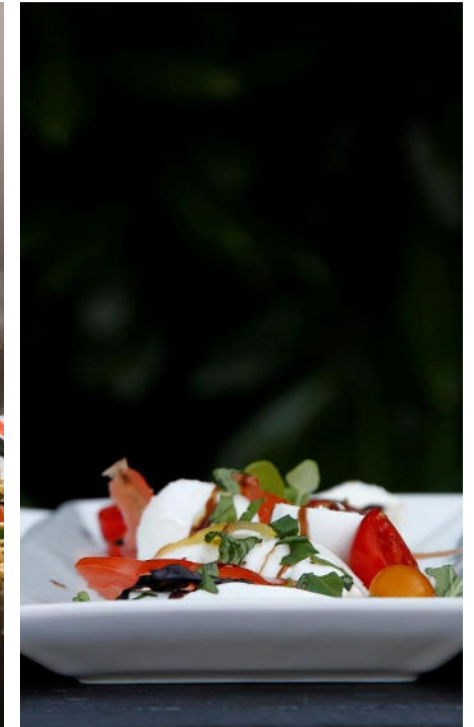
435€ HT

Au Large Des Côtes

- Tartare de dorade / citron vert / poivron / pomme verte / ciboulette
- Carpaccio de bar / thé vert matcha / sauce soja / concombre

435€ HT

435€ 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.



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

Végétal

- Risotto / asperges vertes / Parmigiano Reggiano 240€ HT
- Axoa / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette 240€ HT

Les Carnivores

- Côte de bœuf rôtie / haricots verts / tarama 515€ HT
- Filet de veau rôti / petits légumes laqués / jus de beurre noisette 515€ HT
- Épaule d'agneau confite / curry de courgettes / amandes fumées 515€ HT
- Filet de cannette / polenta moelleuse / jus réduit / truffes d'été 420€ HT

Coquillages & Crustacés

- Homard cuit à la nage: expression de carotte / citron vert / noisettes 515€ HT
- Queue de lotte / tapenade / tomates rôties / salade d'herbes 515€ HT

Fun ou Alternative

- Pépinettes dans une roue de Parmigiano Reggiano 390€ HT
- Option truffes d'été en saison (prix au cours)
- Gaufres au sarrasin / saumon gravelax / citron / fromage frais aux herbes 355€ HT
- Cheeseburger / tomates / cornichons / oignons rouges / salade / sauce 515€ HT



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

Photos non contractuelles

Les Ateliers Sucrés

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

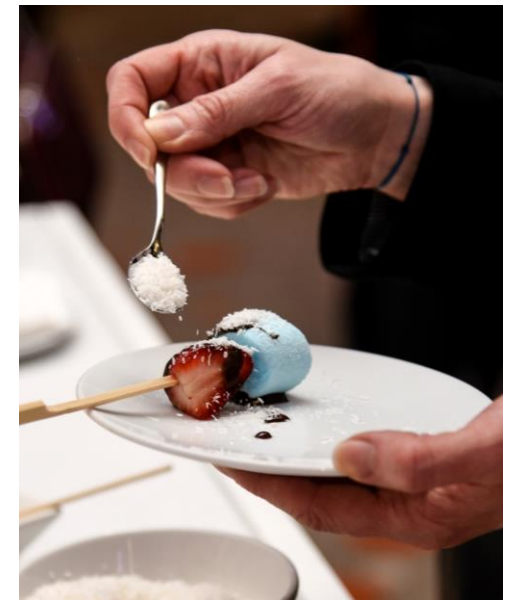
Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour les ateliers sucrés réalisés devant vous par nos Chefs.

Les Gourmandises

- Tarte au citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble dans un verre à Martini 455€ HT
- Pavlova aux fruits rouges / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert 455€ HT
- Brioche perdue / fraises rôties / sauce aux éclats de pistaches 455€ HT
- Clafoutis aux abricots / miel / romarin / glace au lait d'amandes 455€ HT
- Compote de rhubarbe / framboise / coulis / sorbet 455€ HT

Une Envie de Chocolat

- Fontaine de chocolat aux fruits frais / bonbons 360€ HT



Photos non contractuelles

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